

## Osa 3, Toiminta

### Oppaan tässä osassa tutustut esimerkiksi näihin:

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

### Pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito

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

Materiaalit, jotka eivät ole sileitä, vettä hylkiviä ja kovia pinnaltaan, imevät itseensä likaa ja hajuja, eikä niiden puhdistaminen käytännössä onnistu.

Tällaiset materiaalit eivät sovi elintarvikkeiden valmistus-, käsittely- tai säilytystiloihin, joissa puhtaus on erityisen tärkeää.

Myös kulunut ja ruosteinen pinta on vaikea puhdistaa.

Siksi on hyvä suosia kestäviä, sileitä ja ruostumattomia materiaaleja.

Pintojen kuntoa on myös tarkkailtava ja kuluneita tai rikkiäisiä pintoja on korjattava tai vaihdettava ehjiin.

### Puun käyttö maitoalan käsittelytiloissa

Vältä puun käyttöä pintamateriaalina maidon käsittelytiloissa.

Puu ei kestä runsasta vesipesua.

### Puun käyttö maitotuotteiden valmistuksessa

Maitoalan laitoksessa puun käyttö voi olla kuitenkin perusteltua esimerkiksi voilastoissa, juustomuoteissa, juustojen kypsytysalustoina tai kypsyttämön hyllyissä sekä kypsytyslaatikoissa tai -konteissa.

Esimerkiksi home- tai kittijuustojen valmistuksessa saattaa onnistuneen tuotannon edellytyksenä olla juuri puinen hylly, jota ei voi ehkä puhdistaa juuston kypsytyksessä vallitsevan mikrobitasapainon häiriintymättä.

Juustomuoteissa voi olla myös jokin perinteinen kuvio tietyn alueen juustolle.

Puisten välineiden käytön edellytyksenä on yleensä niiden materiaali, sekä jatkuva kunnan käyttötarkkailu.

Kaikkien puulajien puu ei sovellu juustomuotiksi tai alustaksi.

Sopivia ovat haapa ja koivu.

Sama koskee juustohyllyjen materiaaleja.

Vältä puisten leikkuulautojen käyttöä juustojen paloittelualustana.

Käytä mieluummin muovisia alustoja, mutta muista, että muoviset leikkuulaudat tulee vaihtaa uusiin tai niitä huoltaa hiomalla, kun niihin tulee uurteita.

Älä vie suojaamattomien maitotuotteiden käsittelytiloihin puulavoja.

### Tilojen puhdistus

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

Tilat on myös desinfioitava tarvittaessa.

Samoin puhtaus on varmistettava ennen työskentelyn alkua.

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

Elintarvikkeiden käsittelytilojen, laitteiden ja välineiden puhdistaminen on aina tehtävä niin, ettei siitä aiheudu haittaa elintarvikkeille. Tämä tarkoittaa esim. sitä, että pesuja ei tehdä, jos tiloissa on elintarvikkeita.

Jos tiloissa on tyhjiä elintarvikkeiden säilytysastioita, ne tulee peittää kunnolla pesujen ajaksi.

### Käytä vain puhtaita siivousvälineitä

Siivousvälineet on puhdistettava tai vaihdettava niin usein, että ne eivät ole likaisia. Jos tästä ei huolehdi, siivousvälineet levittävät likaa, bakteereita ja virusia pinnalta toiselle.

### Omat siivousvälineet tiloille, joissa valmistetaan tai käsitellään elintarvikkeita

Elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytiloja varten tulee olla omat puhdistus- ja siivousvälineet.

Niillä ei saa siivota muita tiloja.

Näin estetään ruokamyrkytyksiä aiheuttavien bakteerien ja virusten leviäminen

siivousvälineiden välityksellä.

Myös wc-tiloille tulee olla omat siivousvälineet.

### Merkitse siivousvälineet

#### – ja harkitse kertakäyttöisiä välineitä

Merkitse siivousvälineisiin, mihin käyttötarkoitukseen ja missä tilassa niitä käytetään.

Näin eri pintojen ja tilojen välineet eivät sekoitu keskenään.

Esimerkiksi eriväristen siivousvälineiden käyttäminen eri tarkoituksiin on yleistä.

### Ota huomioon myös katto ja muut yläpuoliset rakenteet ja niiden pinnat

Likaa, haitallisia bakteereita ja viruksia voi joutua suojaamattomiin elintarvikkeisiin ja niiden käsittelypinnoille monesta paikasta ja syystä.

Likaa, bakteereita ja viruksia voi tulla elintarvikkeisiin esimerkiksi

- ihmisten käsistä
- ilmasta tai
- yläpuolelta olevien rakenteiden pinnoilta, kuten katosta tai hyllystä, jossa hilseilee maali tai jossa on hometta.

Siksi suojaamattomia elintarvikkeita ei tule käsitellä paikassa, jonka yläpuolella olevat pinnat ovat huonossa kunnossa.

### Tarpeeksi tehokas ilmanvaihto

Elintarviketilojen ilmanvaihdon on oltava niin hyvä, että rakenteisiin ei kerry kosteutta eikä muodostu hometta. Juustojen keittotilan ilmanvaihtoon tulee kiinnittää huomiota.

Home siirtyy helposti elintarvikkeisiin joko suoraan tai käsittelypintojen kautta. Kattorakenteisiin kertynyt kosteus voi saastuttaa elintarvikkeita ja käsittelypintoja, jos se tippuu alas.

Tehokas ilmanvaihto poistaa myös lämpöä, mikä on tärkeää kylmlaitteiden toiminnalle.

Eri toiminnot vaativat erilaista ilmanvaihtoa. Voit kysyä asiasta rakennusvalvonnasta.

### **Kosteuden poisto**

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

Myös tilojen pesusta johtuvan kosteuden tippuminen elintarvikkeisiin on estettävä.

### **Ilmanvaihtolaitteiden suunnittelu ja huolto**

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

Ilmanvaihtolaitteet on pidettävä puhtaina ja ne on huollettava säännöllisesti. Ilmanpoiston koko hormisto on tarkastettava ja nuohottava säännöllisesti.

### **Torju nämä saastumisriskit**

1. Suunnittele ilmanvaihto on niin, että puhdas ilma virtaa tasaisesti tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita ja näistä tiloista likaisiin tiloihin. Likaisia tiloja ovat esimerkiksi raakamaidon vastaanotto ja käsittelytila, sivutuotteiden tai jätteiden säilytystilat, varasto tai sosiaalitulat.
2. Suunnittele myös viemärointi niin, että viemäreistä ei aiheudu elintarvikkeiden saastumisriskiä. Likaisten alueiden pesuvedet eivät esimerkiksi saa päästä valumaan tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.

### **Haittaeläinten pääsy tulee estää**

Haittaeläimet, kuten rotat, hiiret, torakat, karpäset ja sokeritoukat tuovat mukanaan likaa, bakteereita ja viruksia.

On tärkeää estää haittaeläinten pääsy tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.

Haittaeläinten mukana kulkeutuva lika, bakteerit ja virukset ovat usein lähtöisin ulkoa tai viemäreistä.

Jos ne joutuvat elintarvikkeisiin, niistä voi aiheutua ruokamyrkytyksiä.

### **Elintarvikekäyttöön sopivat materiaalit**

Kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien on sovelluttava elintarvikekäyttöön ja haluttuun käyttötarkoitukseen. Näin turvataan se, ettei elintarvikkeisiin joudu haitallisia kemikaaleja materiaaleista.

Alalla puhumme ”kontaktimateriaaleista”. Niillä tarkoitetaan kaikkia elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevia materiaaleja kuten työskentelypintoja, astioita, työvälineitä, laitteita, paineilmaa ja pakkausmateriaaleja.

### **Mistä tiedän, sopiiko materiaali elintarvikekäyttöön ja aiottuun käyttötarkoitukseen?**

Sinun tulee varmistaa materiaalien soveltuvuus elintarvikekäyttöön ja aiottuun käyttötarkoitukseen.

Ensisijaisesti sinun tulee pyytää materiaalin, laitteen tai tarvikkeen toimittajalta sen vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat. Tällaisia asiakirjoja ovat esimerkiksi elintarvikekelpoisuustodistus tai vaatimustenmukaisuusilmoitus.

Vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat sisältävät käyttöohjeet materiaalin tai tarvikkeen käyttöolosuhteista.

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

Vanhojen laitteiden ja pintojen osalta on syytä koota mahdollisimman tarkasti tiedot materiaalityypeistä, käyttöhistoriasta ja tehdyistä huolloista ja niissä käytetyistä korjausmateriaaleista (esim. hitsauslanka). Esimerkiksi metalliosista riittää, kun tiedetään, mikä teräslaatu on kyseessä ja laitteen korjaushistoria on tiedossa. Sellaisen käytettynä ostettavan laitteen, jonka materiaaleista ja/tai käyttöhistoriasta ei ole olemassa mitään tietoja eikä niitä pystytä enää myöskään selvittämään, hankintaa tulee välttää.

Tarvikkeissa, kuten kulhot, lastat, siivilät ja kauhat, malja-haarukka -merkintä riittää pääsääntöisesti kertomaan niiden sopivuudesta elintarvikekäyttöön.

Sellaisissa tarvikkeissa, jotka ovat ominaisuuksiensa vuoksi selvästi tarkoitettu elintarvikkeen kanssa kosketukseen, ei kuitenkaan tarvitse olla erikseen elintarvikekäytöstä kertovaa merkintää tai malja-haarukkamerkintää. Tällaisia tarvikkeita ovat esimerkiksi veitset, haarukat ja lusikat.



Kuva 2. Malja-haarukka -merkintä

Pienimuotoisessa toiminnassa, jossa materiaalit ja tarvikkeet ostetaan tukusta, riittää, että materiaalin tai tarvikkeen käyttötarkoitus käy ilmi myyntinimikkeestä, esimerkiksi tuorekelmu, pakastuspussi tai juustohöylä.

Jos käyttötarkoitus on epäselvä, asia tulee varmistaa tukusta.

Tällöin esimerkiksi sähköpostilla saatu lisätieto riittää.

### **Millaisia rajoituksia on vielä annettu erikseen?**

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

Tiedot rajoituksista löytyvät vaatimustenmukaisuutta osoittavista asiakirjoista tai tarvikkeiden pakkausmerkinnöistä.

### **Mitä teen, jos käyttötarkoitus ei selviä pakkauksesta tai käyttöohjeesta?**

Mikäli käyttötarkoitus tai käyttöolosuhteet ovat epäselviä, asia tulee aina varmistaa materiaalin, laitteen tai tarvikkeen toimittajalta.

Tällöin esimerkiksi sähköpostilla saatu lisätieto voi riittää.

Etenkin rasvaisuus, kuumuus ja happamuus voivat lisätä haitallisten kemikaalien siirtymistä materiaaleista elintarvikkeisiin. Tämän vuoksi on tärkeää, että käytät materiaaleja ohjeiden mukaan ja vain niihin käyttötarkoituksiin, mihin ne on tarkoitettu.

### **Estä alumiinin pääsy elintarvikkeisiin**

Älä käytä alumiinisia astioita happamien elintarvikkeiden, kuten jogurtin säilytykseen. Alumiinisten keittoastioiden kanssa ei saa käyttää teräksisiä työvälineitä, koska teräs saattaa irrottaa pehmeämpää alumiinia, joka siirtyy astiassa olevaan elintarvikkeeseen. Alumiinifoliota ei saa käyttää teräsastian suojaamiseen, koska teräs aiheuttaa alumiinifolioon reikiä, jolloin alumiinia siirtyy elintarvikkeeseen.

### **Avattu säilykepurkki**

Kun olet avannut tinapeltisen säilyketölkin, siirrä siinä olevat elintarvikkeet säilytykseen toiseen astiaan.

Miksi?

Kun säilyketölkki on avattu, se pääsee kosketukseen ilman hapen kanssa. Silloin tölkestä voi irrota tinaa tai muita metalleja elintarvikkeeseen.

Älä myöskään käytä lommoisia säilyketölkkejä, koska niiden sisäpinnalla oleva pinnoite on voinut vahingoittua lommoutumisen yhteydessä ja metalleja pääsee irtoamaan elintarvikkeeseen. Aina sisäpinnoitteen vaurioita ei pysty havaitsemaan silmällä, joten vaikka tölkki näyttäisi ehjältä, sitä ei kuitenkaan ole turvallista käyttää.

### **Valitse oikeat kertakäyttökäsineet**

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

### **Käytettävä vesi**

Suurin osa yrityksistä käyttää vesijohtoverkoston vettä, jonka laadun valvonnasta huolehtii vesilaitos. Maitoalan laitoksen on kuitenkin otettava vesinäytteitä myös itse ja toimitettava näytteet laboratorioon.

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

Myös talousveden kemiallinen laatu tulee varmistaa säännöllisesti. Jos kyse on kunnallisesta vesijohtovedestä, voi riittää, että toimija pyytää vesilaitokselta tiedoksi veden kemiallista laatua kuvaavien analyysien tulokset. Jos kyseessä on oma kaivo, vedestä pitää tutkia säännöllisesti myös kemialliset laatuvaatimukset.

Veden aistinvaraisten ominaisuuksien seuranta tulee olla jokapäiväistä. Esim.

poikkeava väri, sameus tai haju saattaa olla merkki veden kemiallisesta saastumisesta

### **Juomakelvoton vesi on pidettävä erossa talousvesiverkosta**

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

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

### **Raaka-ainehankinnat ja kuormien vastaanotto**

Varaudu valvomaan saapuvia raakamaito-eriä sillä tiheydellä mitä lainsäädännössä vaaditaan ja muita raaka-aine-eriä sillä tiheydellä kuin olet omavalvonnassa määritellyt.

On hyvä seurata kuljetusten luotettavuutta ja kuljetusten täsmällisyyttä varsinkin kuormien lämpötiloja.

Kuormien saapuessa sinun on ylläpidettävä raakamaidolle niitä lämpötiloja mitä lainsäädäntö edellyttää.

On todella järkevää, että viet myös muut kylmäsäilytettävät raaka-aineet suoraan kylmätilaan, jotta niidenkään kylmäketju ei katkea.

Muista varmistaa myös, että kuljetuksen asiakirjoissa olevat tiedot vastaavat toisiaan.

### **Raakamaidon tai raaka-ainemaidon hankinta**

Raakamaidon, jota käytät laitoksessasi, tulee olla peräisin terveistä eläimistä ja valvonnan alaisuudessa olevalta maitotilalta. Raaka-ainemaito puolestaan tulee olla peräisin maitoalan laitoksesta.

Sinun on tehtävä raakamaidolle vastaanottotarkastus (Kts. kpl 2.). Siinä tarkastat raakamaidon ulkonäön ja hajun aistivaraisesti sekä mitaat lämpötilan.

Ulkonäössä ja hajussa ei saa olla poikkeamia ja kuljetuslämpötila ei saa olla yli + 10 °C. Jos saat raakamaidon toimittajalta vastaanotettuja raakamaitoeriä vastaavia mikrobilääkejäämätutkimuksien tuloksia, sinun ei tarvitse tehdä tutkimuksia itse.

Jos raakamaito on peräisin omalta tilaltasi tai lähialueella toimivalta maitotilalta, voit testata mikrobilääkkeillä hoidettujen eläinten maidon mikrobilääkejäämien varalta. Tai vaihtoehtoisesti voit tarkastaa mainitun karjan lääkekirjanpidon ja varmistua siten, että lääkkeiden käyttö ja varoaikojen noudattaminen ovat hallinnassa ja että lääkittyjen eläinten maitoa on säilytetty erillään muusta maidosta. Tällöinkään sinun ei tarvitse tehdä mikrobilääkejäämätutkimusta itse.

#### **Raaka-ainemaidon tai kerman hankinta**

Raaka-ainemaito ja -kerma, jota käytät laitoksessasi, on oltava peräisin toisesta maitoalan laitoksesta.

Raaka-ainemaitoa ja kermaa vastaanottaessasi, tarkasta niiden lämpötila. Ulkonäön ja hajun tarkastus on myös järkevää suoritta vastaanotettaessa, elleivät ne tule pakattuna.

#### **Raakamaitoa ei tarvitse jäähdyttää ennen käsittelyä**

- jos maito jalostetaan kahden tunnin kuluessa lypsämisestä
- jos valmistusteknologiset seikat edellyttävät lypsylämmön ja siihen myönnetään lupa

Eli maidon voi pitää lypsylämpötilassa, jos jalostus alkaa välittömästi lypsämisen jälkeen tai 4 tunnin kuluessa laitokseen saapumisesta.

Lämpötila voi myös olla korkeampi, jos toimivaltainen viranomainen sallii korkeamman lämpötilan tiettyjen meijerituotteiden valmistukseen liittyvien valmistusteknologisten syiden vuoksi.

Raaka-ainemaitoa tai muuta maitopohjaista raaka-ainetta, kuten valmiita maitotuotteita valmistuksessa käytettäessä pitää huomioida, että helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet sekä helposti pilaantuvat maidot ja kermat, on säilytettävä enintään +6 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä enintään +8 °C:ssa.

#### **Luomuraaka-aineiden hankinta**

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

#### **Suomessa erikoiset tai tuntemattomat elintarvikkeet**

Haluat ehkä käyttää jotain kasvi- tai eläinkunnan tuotetta, jonka käyttö ei ole Suomessa tunnettua.

Silloin sinun tulee selvittää ennen tuotteen käyttöä, onko sillä ollut merkittävää elintarvikekäyttöhistoriaa EU:n alueella ennen toukokuuta 1997.

Jos tuotetta ei ole käytetty elintarvikkeena, sen käyttö saattaa vaatia uusielintarvikeluvan. Lisätietoa löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Voit myös olla yhteydessä oman kunnan elintarvikevalvojaan.

#### **Elintarvikkeiden maahantuonti**

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

#### **Jäljitettävyys**

Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet sekä elintarvikekontaktimateriaalit tulee pystyä jäljittämään.

Jäljitettävyys tarkoittaa sitä, että sinun tulee pystyä osoittamaan, mistä raaka-aineet ja muut tuote-erät on hankittu ja mihin valmistetut tuotteet on toimitettu. Lisäksi sinun tulee tietää hankinta- ja toimitusajankohdat.

Muille kuin kuluttajille myytäessä tai luovutettaessa raakamaitoa, tulee kyetä osoittamaan jäljitys eteenpäin. Raakamaitoa ostaneita kuluttajia, on joskus tiedotettava nopeasti ja täsmällisesti. Tähän tarkoitukseen olisi hyvä olla kirjanpito raakamaitoa ostaneista yksityishenkilöistä yhteystietoineen.

Erän tunnuksena on käytettävä merkintää, jonka perusteella voidaan tunnistaa erä, johon elintarvike kuuluu.

Toimivalla jäljitettävyydellä voidaan tehokkaasti rajata elintarvike turvallisuuuteen liittyvä ongelma.

Esimerkiksi huonolaatuinen tai ruokamyrkytystä aiheuttava raaka-aine voidaan poistaa kohdennetusti elintarvikeketjusta, kun tiedetään, mistä se on hankittu tai mihin se on toimitettu. Mitä paremmin pystyt yhdistämään vastaanottamiesi raaka-aineiden ja toimittamiesi elintarvikkeiden tiedot, sitä paremmin pystyt rajaamaan sekä taloudelliset vahingot että terveysvaarat mahdollisen ongelmatilanteen aikana.

### **Raakamaidon alkuperä tulee pystyä osoittamaan.**

Jos olet itse myös maidontuottaja tai hankit sen suoraan muulta maidontuottajalta, tiedät mistä raakamaito on peräisin.

Jos ostat raakamaidon maidontuottajien osuuskunnalta tai toisesta meijeristä, riittää että selvität ja varmistat, että heillä on valmius jäljittää raakamaidon tuottaja.

Jokaisen erän yhdistäminen ja jakaminen tulee pystyä jäljittämään. Tästä sinun tulee myös pitää kirjaa.

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

Maidon ja maitotuotteiden sekä maidosta peräisin olevien rasvojen ja öljyjen sekä maitoa sisältävien ravintorasvojen maidon alkuperämaa tulee niin ikään olla tiedossasi. Pakkausmerkinnöissä ilmoitettu alkuperämaatiieto on voitava yhdistää eräkohtaisesti raaka-aineiden kaupallisiin asiakirjoihin.

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

### **Reseptin ja koostumuksen hallinta**

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

Reseptien ja pakkausmerkintöjen tulee vastata toisiaan.

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

Reseptit tulee pitää ajan tasalla.

### **Noudata vaatimuksia, kun laadit reseptejä**

Kun suunnittelet reseptejä, ota jo huomioon elintarvikelainsäädännön vaatimukset, jotka koskevat muun muassa lisäaineita, aromeja, entsyymejä, suolaa, vitamiineja, kivennäisaineita ja muita mahdollisesti lisättäviä aineita.

Reseptistä laskemalla ja tarvittaessa omavalvontatutkimuksilla varmistat, etteivät esimerkiksi lisäaineiden sallitut enimmäismäärät tuotteissasi ylity.

Käytä vain niitä elintarvikeparanteita eli lisäaineita, aromeja ja entsyymejä, jotka ovat sallittuja tuotteisiisi.

Osalle elintarvikeparanteista on annettu käyttömäärärajoituksia.

Lisätietoa saat Ruokaviraston internetsivuilta.

Rasvattoman homogoidun maidon D-vitamiointi on lainsäädännön mukaan pakollista.

Tähän on lisättävä D3-vitamiinia vähintään 1µg/100 ml.

Maidon lisäksi riittävän D-vitamiinin saannin turvaamiseksi Valtion ravitsemusneuvottelukunta suosittelee myös muiden nestemäisten maitovalmisteiden (piimä, viili ja jogurtti) täydentämistä D-vitamiinilla.

Myös näihin suositellaan lisättävän D3-vitamiinia 1 µg/100 ml.

Käytä D-vitamiinin sekä muiden lisättävien vitamiinien ja kivennäisaineiden lähteinä vain lainsäädännön sallimia yhdisteitä. Varmista, että lopputuote sisältää vitamiineja ja/tai kivennäisaineita merkitsevän määrän päivittäisen saannin vertailuarvosta.

### **Pidä reseptit ja pakkasmerkinnät ajan tasalla**

Joudut tekemään muutoksia reseptiin muun muassa silloin, kun lainsäädäntö tai tuotteesi koostumus muuttuu tai raaka-aineen toimittajasi vaihtuu.

Jotta voit pitää reseptit ajan tasalla ja oikeina, on tärkeää, että saat raaka-ainetoimittajiltasi aina oikeat, ajan tasalla olevat tuotetiedot eli spesifikaatiot.

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

Muista kaikki nämä vaiheet:

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

### **Hallitse tuotteiden valmistusprosessi**

Tuotteiden valmistusprosessia hallitset muun muassa, kun

- noudatat reseptiä
- annostelet raaka-aineet (kuten suolan ja lisäaineet) oikein

- estät sen, että tuotteet saastuvat niihin kuulumattomilla allergeeneilla sekä
- varmistat, että oikea tuote tulee oikeaan pakkaukseen.

Mitta-astiasi ja punnituslaitteesi voivat olla manuaalisia eli käsikäyttöisiä tai automaattisia.

Huolehdi siitä, että käytät niitä oikein.

### **Elintarviketietojen hallinta**

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

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

### **Pakkauksessa tulee olla seuraavat tiedot:**

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo
- ainesosaluettelossa allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet korostettuna (näet näistä listan seuraavalla sivulla)
- ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät silloin, kun ainesosaa korostetaan pakkausmerkinnöissä
- elintarvikkeen sisällön määrä
- parasta ennen (esim. pakasteet) tai viimeinen käyttöajankohta ja tarvittaessa pakastuspäivämäärä
- erityiset säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet
- toimijan nimi tai toiminimi ja osoite
- alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa
- käyttöohje tarvittaessa
- ravintoarvomerkintä
- erätunnus, joka yksilöi samaan erään kuuluvat elintarvikkeet



- tunnistusmerkki eläimistä saatavissa elintarvikkeissa
- voimakassuolaisuusmerkintä tarvittaessa
- mahdolliset muut erityislainsäädännön vaatimat merkinnät
- riskiryhmiin kuuluvat lapset, vanhukset, raskaana olevat ja henkilöt, joilla on vakava perussairaus
- tuotteen kuljetus- ja säilytyslämpötila (enintään + 6 °C)
- viimeinen käyttöpäivä

Maidon ja maitotuotteiden nimet ovat lainsäädännön säätämiä nimiä, joita tulee käyttää vain niistä.

Näin ollen muiden kuin maitotuotteiden merkinnöissä, mainonnassa tai minkäänlaisessa esillepanossa ei saa käyttää väitteitä, ilmaisuja tai vihjeitä siitä, että kysymyksessä olisi maitotuote.

Ternimaito myydään ternimaidon nimellä.

Muusta kuin lehmän maidosta on käytävä ilmi eläinlaji, kuten lampaan maito tai vuohen maito.

#### **Erityislainsäädännön vaatimat merkinnät maidolle ja maitotuotteille**

- Maidon tai maitotuotteiden ainesosana käytetyn maidon alkuperämaa. Tämä koskee kaikkien maitoa tuottavien eläinten maitoa (lehmä, lammas, vuohi, buffalo, aasi, hevonen).
- Vaatimus koskee Suomessa valmistettuja ja valmiiksi pakattuja tuotteita. Jos elintarvikkeen merkinnöissä on vapaaehtoinen Hyvää Suomesta -merkki, tietoa maidon alkuperämaasta ei tarvitse erikseen ilmoittaa lainsäädännön säätämällä tavalla.
- Raakamaidolle ja lämpökäsittämättömälle maidolle vaadittavat lisämerkinnät
  - tuote on raakamaitoa tai lämpökäsittämätöntä maitoa
  - tuote saattaa sisältää tautia aiheuttavia mikrobeja
  - riskiryhmiin kuuluvien ei tule nauttia tuotetta lämpökäsittämättömänä

Jos raakamaitoa ja lämpökäsittämätöntä maitoa luovutetaan kuluttajalle tilalla *pakkaamattomana* muualla kuin paikan päällä nautittavaksi, on sen luovutuksen yhteydessä annettava kirjallisesti edellä luetellut tiedot.

Kun on kyseessä raakamaidosta valmistettu tuote, jonka valmistusmenetelmään ei kuulu mitään lämpökäsittelyä tai fysikaalista tai kemiallista käsittelyä, on silloin pakkausmerkinnöissä ilmoitettava: ”valmistettu raakamaidosta”.

#### **Kun teet pakkausmerkintöjä, varmista että:**

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

Yksikielisissä kunnissa myytävälle elintarvikkeille riittävät yksikieliset merkinnät.

### Nämä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee ilmoittaa korostettuna

- maito ja maitotuotteet
- gluteenia sisältävät viljat, eli vehnä, ohra, ruis, kaura, ja niistä valmistetut tuotteet
- äyriäiset ja äyriäistuotteet
- kananmuna ja munatuotteet
- kala ja kalatuotteet
- maapähkinä ja maapähkinätuotteet
- soijapapu ja soijapaputuotteet
- pähkinät ja pähkinätuotteet
- selleri ja sellerituotteet
- sinappi ja sinappituotteet
- seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet
- rikkidioksidi ja sulfitti, jos pitoisuus on yli 10 mg/kg tai 10 mg/l
- lupiinit ja lupiinituotteet
- nilviäiset ja nilviäistuotteet

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

- reseptit/valmistus/valmis tuote ovat keskenään yhtenevät
- elintarvikkeen nimi on oikein muodostettu
- ainesosaluettelossa on mainittu kaikki käytetyt ainesosat
- koostetut ainesosat on purettu oikein ainesosaluetteloon
- allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat on ilmoitettu
- ainesosien järjestys on oikea
- ilmoitettu ainesosan määrä, kuten juuston määrä, on oikea

- suola lasketaan ja määritetään natriumin kautta (suola = natrium  $\times$  2,5). Tällöin natriumin määrässä huomioidaan sekä aineosien kautta tuleva luontainen että ruokasuolasta peräisin oleva natrium.
- lisättyjen vitamiinien ja/tai kivennäisaineiden määrä ja osuus päivittäisen saannin vertailuarvosta ovat ilmoitettu ravintoarvomerkinnässä
- elintarvikkeen alkuperämaa on oikein ilmoitettu
- erityislainsäädännön vaatimat merkinnät on tehty oikein
- väittämiä (esim. laktoositon, gluteeniton, maidoton tai lisäaineeton) käyttö on oikeutettua.

### Lisätietoa elintarviketiedoista

Esimerkkejä elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä löydät internetsivuiltamme.

Lisätietoa elintarviketietojen hallinnasta saat Ruokaviraston Elintarviketieto-oppaasta. Voit opiskella pakkausmerkintöjen laatimista myös verkkokoulutuksemme avulla. Löydät molemmat Ruokaviraston internetsivuilta.

### Ilmoitus elintarvikkeen täydentämisestä

Jos lisää elintarvikkeeseen vitamiineja ja/tai kivennäisaineita, sinun tulee tehdä tuotteesta ilmoitus Ruokavirastoon. Lisätietoa saat Ruokaviraston internetsivuilta.

### Elintarvikkeiden kuljetus

Jos kuljetat elintarvikkeita asiakkaille, sinun on huolehdittava siitä, että elintarvikkeiden turvallisuus ei heikkene kuljetuksen aikana.

Kuljetusvälineiden ja -astioiden on oltava puhtaita ja niiden tulee suojata elintarvikkeita liialta, haitallisilta bakteereilta ja viruksilta sekä haitallisilta aineilta.

Elintarvikkeet on myös pidettävä kuljetuksen

aikana turvallisissa lämpötiloissa. Kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet tulee kuljettaa kylmässä ja kuumana kuljetettavat elintarvikkeet niin, etteivät ne jäähdy.

#### **Maidon ja maitotuotteiden kuljetuksen lämpötilarajoja:**

- Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet sekä helposti pilantuvat maidot
- ja helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä enintään +6 °C:ssa.
- Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä enintään +8 °C:ssa.

Lyhytaikaiset poikkeamat lämpötiloista ovat sallittuja.

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

#### **Yhteenveto**

Kun perustat laitoksen, muista seuraavat:

- ▶ Pintojen ja välineiden on oltava puhtaita, ehjiä ja helposti puhdistettavista materiaaleista.
- ▶ Varmista, että elintarvikkeiden kanssa tekemisissä olevat materiaalit sopivat käyttötarkoitukseesi.
- ▶ Estä haittaeläinten pääsy tiloihin.
- ▶ Jokaiselle tilalle on oltava omat puhtaat siivousvälineet.
- ▶ Seuraa raaka-aineiden kuljetusten luotettavuutta ja lämpötiloja.
- ▶ Älä katkaise kylmäketjua.
- ▶ Noudata elintarvikkeiden hankinnasta annettuja määräyksiä.
- ▶ Pidä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat erillään toisistaan ja elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.
- ▶ Huolehdi elintarvikkeiden ja raaka-aineiden jäljitettävyydestä ja niistä kertovista asiapapereista.
- ▶ Ilmoita asiakkaalle elintarvikkeesta oikeat ja riittävät tiedot.
- ▶ Jos kuljetat elintarvikkeita asiakkaalle, pidä kuljetuksenkin aikana lämpötila oikeana.