



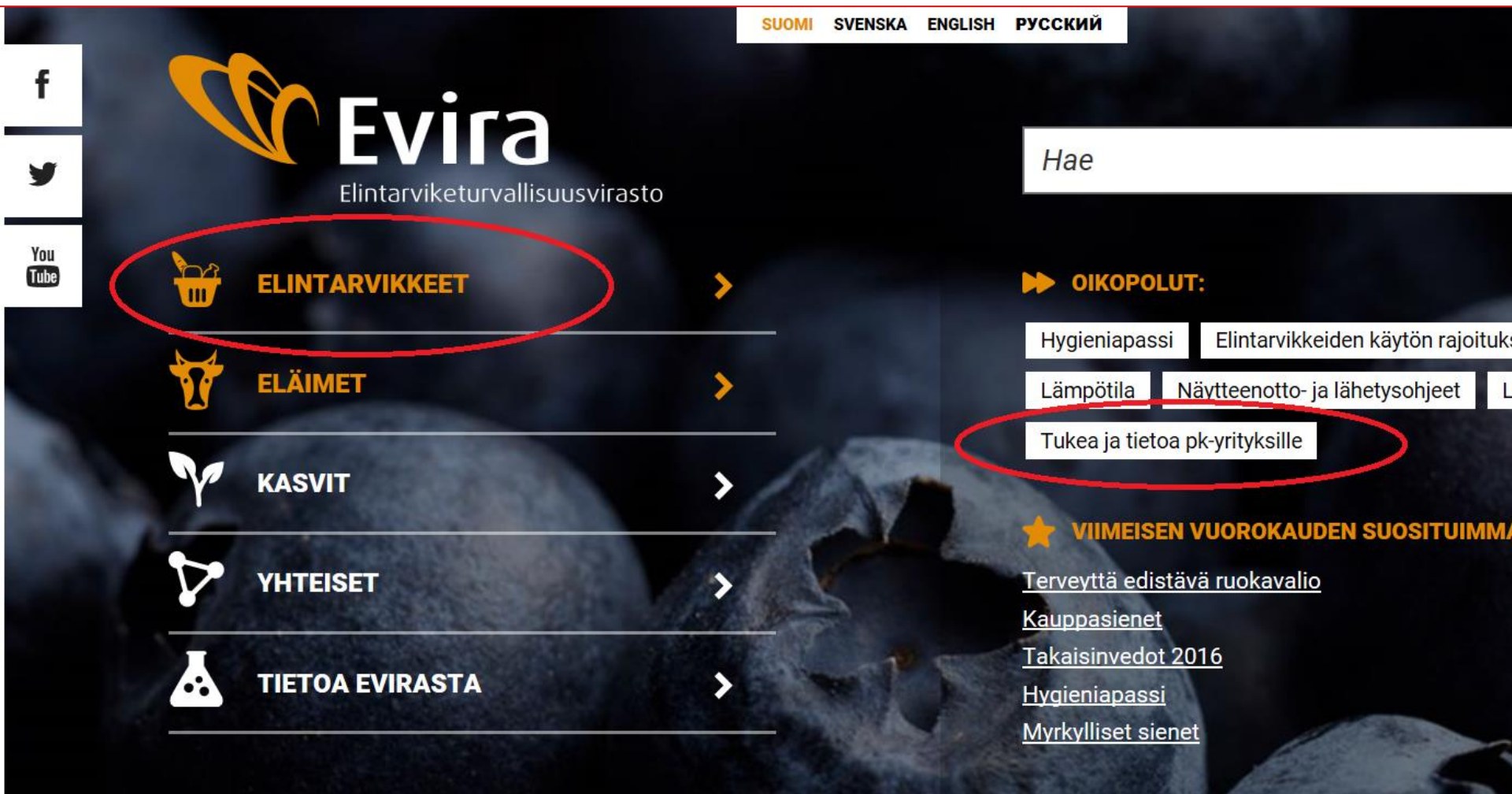
Lihalaitoksen perustaminen

Marjo Ruusunen ja Kirsi-Helena Kanninen

Mistä neuvoja lihalaitoksen perustamiseen?

- Neuvontaa saa mm. kunnan elintarvikevalvonnasta ja neuvontaorganisaatioilta
- Linkkejä ja tietoa on kerätty näille pk-neuvontahankkeen sivuille:
 - [Yrityksen perustaminen Suomessa](#)
 - [Lihaleikkaamon, raakalihavalmistulaitoksen, jauhelihalaitoksen perustaminen](#)
 - [Lisätietoa liha-alan laitoksen perustamisesta](#)

Mistä materiaalin löytää?



The screenshot shows the Evira website interface. At the top, there is a language selection bar with options: SUOMI, SVENSKA, ENGLISH, and РУССКИЙ. On the left, there are social media icons for Facebook, Twitter, and YouTube. The main header features the Evira logo and the text "Elintarvikeeturvallisuuusvirasto". Below this, a navigation menu lists several categories: ELINTARVIKKEET (highlighted with a red circle), ELÄIMET, KASVIT, YHTEISET, and TIETOA EVIRASTA. To the right, there is a search bar labeled "Hae". Below the search bar, a section titled "OIKOPOLUT:" lists various links: Hygieniapassi, Elintarvikkeiden käytön rajoitukset, Lämpötila, Näytteenotto- ja lähetysohjeet, and Tukea ja tietoa pk-yrityksille (highlighted with a red circle). At the bottom right, there is a section titled "VIIMEISEN VUOROKAUDEN SUOSITUIMMAT" (Most Popular of the Last Week) with links to Terveystä edistävä ruokavalio, Kauppasienet, Takaisinvedot 2016, Hygieniapassi, and Myrkylliset sienet.

Evira
Elintarvikeeturvallisuuusvirasto

ELINTARVIKKEET

ELÄIMET

KASVIT

YHTEISET

TIETOA EVIRASTA

Hae

OIKOPOLUT:

Hygieniapassi

Elintarvikkeiden käytön rajoitukset

Lämpötila

Näytteenotto- ja lähetysohjeet

Tukea ja tietoa pk-yrityksille

★ VIIMEISEN VUOROKAUDEN SUOSITUIMMAT

[Terveystä edistävä ruokavalio](#)

[Kauppasienet](#)

[Takaisinvedot 2016](#)

[Hygieniapassi](#)

[Myrkylliset sienet](#)

Osoitteesta: evira.fi/pkneuvonta



Liha-alan laitoksen toiminnan aloittaminen



Liha-alan laitoksen toiminnan aloittaminen



Sisällys

Oppaan esittely	5
OSA 1, Perustaminen	6
Sopiva tila	6
Miten haet laitoksellesi hyväksynnän?	7
Olet tehnyt hakemuksen, mitä sitten tapahtuu?	8
Hyväksymispäätös	9
Hyväksymisnumero ja tunnistusmerkki	10
Mitä viranomaisvalvonta maksaa?	10
Vaatimukset henkilökunnalle	10
OSA 2, Tilat	12
Elintarvikkeiden valmistus-, käsittely- ja säilytystilat	12
Elintarvikkeiden kylmäsäilytystilat	14
Pakkaus- ja kääremateriaalien säilytystilat	15
Henkilökunnan pukeutumistilat	15
Wc-tilat	15
Sivovälineiden säilytys- ja huoltotilat	16
Jättilden ja sivutuotteiden säilytystilat	16
Tupakointitilat	17
Laitoksen valvojalle oma tila	17
OSA 3, Toiminta	18
Pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito	18
Elintarvikekäyttöön sopivat materiaalit	20
Käytettävä vesi	21
Raaka-ainehankinnat ja kuormien vastaanotto	22
Jaljitettavuus	23

Lihalaitostoiminnan aloittaminen

● 1. Esittely

● 2. Perustaminen

● 3. Tilat

● 4. Toiminta

● 5. Henkilökunta

● 6. Omavalvontasuunnitelma

● 7. Yhteenveto

● Jätä palautetta

Tervetuloa tutustumaan Eviran verkkokoulutukseen lihalleikkaamon sekä raakalihavalmisteita ja jauhelihaa valmistavan laitoksen perustamisesta.

Koulutukseen kuuluu useita osioita. Ne kannattaa opiskella järjestyksessä.

Klikkaa osion nimeä valikossa, niin näet osion tarkemman sisällön. Pääset opiskelemaan kutakin aihepiiriä aina napauttamalla "Siirry osioon"-painiketta.

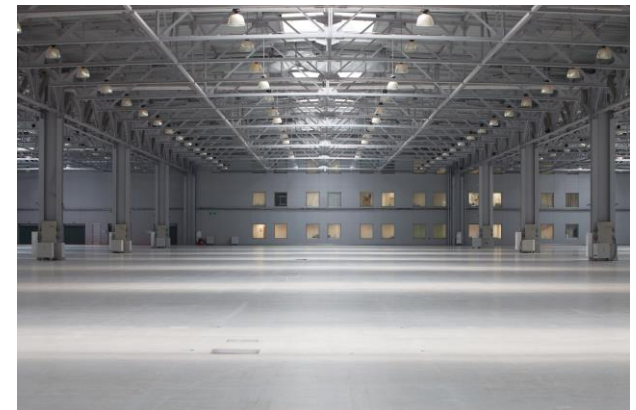
Antoisia opintoja!



Tilat

Tilat – mitä kaikkea pitää huomioida?

- Onko tila sopiva toimintaasi?
 - Tilan käyttötarkoitus selviää rakennusluvista
 - Tilaa ei saa käyttää muuhun kuin hyväksyttyyn käyttötarkoitukseen
 - Käyttötarkoituksen muuttaminen ei ole aina mahdollista
 - Onko aikomasi toiminta mahdollista järjestää tiloissa?
 - Hyväksyykö myös taloyhtiö toiminnan?
 - Ota tarvittaessa yhteyttä paikalliseen elintarvikevalvojaan tai neuvontatahoihin



Elintarvikkeiden käsittely-, valmistus- ja säilytystilat

- Voiko toiminnan järjestää tiloissa turvallisesti ja järkevästi? Toimintojen ja elintarvikkeiden riittävä erottelu? Kulkureitit?
- Onko tilaa tarpeeksi toiminnalle ja laitteille ja niiden pesulle? Onko vesipisteitä, pesualtaita ja wc-tiloja tarpeeksi?
 - Käsienpesupisteiden varustelu
 - Työvälineiden desinfiointi
- Onko kylmä- ja muita varastotiloja tarpeeksi?
 - Muista huomioida eri elintarvikkeiden vaatimat säilytyslämpötilat
 - Lihan käsittelytilojen jäähdyttäminen
- Ovatko rakenteiden pinnat oikeanlaiset?

Muut tilat

- Ota huomioon myös muut tarvittavat tilat, kuten:
 - Jätteiden ja sivutuotteiden säilytys
 - Siivousvälineiden säilytys ja huolto
 - Astioiden ja kuljetuslaatikoiden puhdistus ja säilytys
 - Pakkausmateriaalien säilytys
 - Henkilökunnan tilat: wc-tilat, pukeutumistilat, tupakointitilat
 - Tarvittaessa tila laitoksen valvojalle



Lihalaitoksen hyväksyminen ja valvonta

Hyväksymisen hakeminen

- Laitokselle tulee hakea ennen toiminnan aloittamista hyväksyntää pääsääntöisesti sijaintikunnan elintarvikevalvonnasta
- Elintarvikevalvontaviranomainen tekee laitokseen hyväksymistarkastuksen
- Kun laitos täyttää lainsäädännön vaatimukset
→ kirjallinen hyväksymispäätös → laitos saa oman hyväksymisnumeron ja voi aloittaa toiminnan

Muuta hyväksymiseen liittyvää

- Milloin riittää ilmoitus, milloin täytyy hakea hyväksyntää?
 - Jos käsitellään lihaa ennen toimittamista vähittäismyyntiin, tulee pääsääntöisesti hyväksyä laitokseksi
- Tarvittaessa haettava hyväksyntä TSE-riskiaineksen erottamiseen
- Myöhemmin myös toiminnan olennaisista muutoksista täytyy hakea hyväksyntää



Elintarvikevalvonta- viranomaisen rooli



The screenshot shows the Oiva-reportti system interface. At the top, there's a header with the Oiva logo and the text 'Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn'. Below this, it says 'Valvontakohde • Tillsynsobjekt' and 'Toimija Tomera'. The address is 'Yritystie 1, 00000 Yrittäjäla'. The date of the inspection is '30.04.2013'. The inspection type is 'Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion'. The results are listed in a table with smiley face icons indicating the score for each category.

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion	Tarkastustulos • Inspektionresultat • 30.04.2013
30.04.2013	Tilojen ja laitteiden puhtaanapito / Lokaler och utrustningens renhållning
	Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning
	Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys / Förvaringen av livsmedel, råvaror och färdig mat
Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner	Itsepalvelumyynti ja -linjasto / Självbetjäningssäljningen och självbetjäningsslinjerna
	Palvelumyynti ja -linjasto / Betjäningssäljningen och betjäningsslinjerna

- Jatkossa valvonta on säännöllistä
- Kunnan elintarvikevalvoja tarkastaa tiloja ja toimintaa ja arvioi omavalvonnan toimivuutta ja riittävyttä.
 - Valvoja voi tulla tarkastuskäynnille ennalta ilmoittamatta tai sovitusti
 - Tarkastustiheys riippuu toiminnasta, siihen liittyvistä riskeistä ja tuotantomääristä. Ohjeelliset tarkastustiheyssuositukset löytyvät Eviran ohjeesta [täältä](#).
- Valvonta on maksullista ja valvontatulokset julkisia, ns. Oiva-raportit
 - Lisää tietoa Oivasta <https://www.oivahymy.fi/yrityksille/>



Toiminta

Toiminta – mitä kaikkea pitää huomioida?

- Elintarvikkeiden saastumisen estäminen toiminnassa
 - Tilojen, pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito
 - Oikeanlaisten pintamateriaalien valinta
 - Puhtaat siivousvälineet
 - Ilmanvaihto ja kosteuden poisto
 - Haittaeläinten pääsyn estäminen
 - Hygieeniset työskentelytavat
 - Ristikontaminaation estäminen
 - Elintarvikekäyttöön sopivat materiaalit (pinnat, kääreet, pakkaukset, työvälineet...)
 - Toiminnassa käytettävän veden turvallisuus

Toiminta – mitä kaikkea pitää huomioida?

- Lämpötilahallinta (sekä tilat että toiminta)
- Raaka-ainehankinnat ja vastaanottotarkastukset
 - Lihan tulee olla teurastamossa tai riistan käsittelylaitoksessa tarkastettua
 - Ruhojen vastaanottotarkastus
 - Jauhelihaan ja raakalihavalmisteisiin käytettävän lihan raaka-ainevaatimukset
- Elintarvikkeiden ja raaka-aineiden jäljitettävyys
- Reseptit ja koostumus, pakkausmerkinnät
- Elintarvikkeiden kuljetus asiakkaille ja lämpötilat



Elintarvikekäyttöön sopivat materiaalit

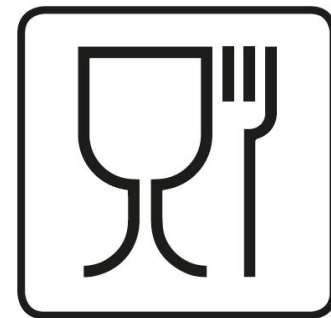
Materiaalien tulee sopia elintarvikekäyttöön

- Kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin tulevien materiaalien (=kontaktimateriaalien) on sovelluttava elintarvikekäyttöön ja haluttuun käyttötarkoitukseen. Niistä ei saa siirtyä elintarvikkeisiin haitallisia aineita.
- Kontaktimateriaaleilla tarkoitetaan työskentelypintoja, astioita, työvälineitä, laitteita ja pakkausmateriaaleja



Mistä tiedän, sopiiko materiaali elintarvikekäyttöön?

- Ensisijaisesti pyydä materiaalin, laitteen tai tarvikkeen toimittajalta vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat
- Tarvikkeissa, kuten veitset ja kauhat, malja-haarukka –merkintä riittää yleensä kertomaan sopivuuden elintarvikekäyttöön
- Pienimuotoisessa toiminnassa ostettaessa materiaalit ja tarvikkeet tukusta, myyntinimike usein riittää kertomaan sopivuuden elintarvikekäyttöön. Esimerkiksi lihakääre, marinadikulho, lihaveitsi.



Lihansidontanaru

Millaisia rajoituksia on vielä annettu erikseen?

- Materiaalin käytölle voi olla annettu rajoituksia esim. lämpötilan, rasvaisuuden tai käyttöajan suhteen
- Nämä löytyvät vaatimustenmukaisuutta osoittavista asiakirjoista tai tarvikkeiden pakkausmerkinnöistä
- Jos käyttötarkoitus tai käyttöolosuhteet eivät selviä esim. muoviastian pakkauksesta tai käyttöohjeesta, ne tulee varmistaa materiaalin toimittajalta



Huomioithan myös seuraavat asiat

- Älä käytä **alumiinisia astioita** happamien elintarvikkeiden, kuten sitruunamarinadin valmistukseen ja säilytykseen
- Alumiinisten astioiden kanssa ei myöskään saa käyttää teräksisiä työvälineitä tai teräsastioiden kanssa alumiinifoliota

- **Avatusta tinapeltisestä säilyketölkistä** voi irrota tinaa tai muita metalleja elintarvikkeeseen
- Kun säilyketölkki on avattu, siirrä siinä olevat elintarvikkeet säilytykseen toiseen astiaan

- **Suojakäsineitä** on erilaisia, joten valitse käyttö-tarkoitukseesi sopivat
- Rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn sopivat erilaiset suojakäsineet kuin kuivien elintarvikkeiden käsittelyyn
- Jos käsinpakkauksessa ei ole mainintaa, minkälaisten elintarvikkeiden kanssa niitä voidaan käyttää, varmista asia hansikkaiden toimittajalta

Suojakäsineitä on erilaisia

Vinyylikäsiteet



Nitriilikäsiteet



**Ftalaatittomat
vinyylikäsiteet.**



Varmista aina suojakäsineiden soveltuvuus rasvaiseen työskentelyyn. Muista lisäksi varmistaa, että käsiteet soveltuvat elintarvikekäyttöön eli niiden pakkauksesta löytyy esim. malja-haarukka –tunnus tai maininta elintarvikekäytöstä.

Lisää esimerkkejä



Elintarvikekäyttöön. Kala- ja lihalatikko.
Valmistettu HD Polyeteenistä.
-40° - +90 °C



Jäljitettävyys

Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet tulee pystyä jäljittämään 1

- Sinun tulee siis pystyä osoittamaan, mistä raaka-aineet ja muut tuote-erät on hankittu ja mihin valmistetut tuotteet on toimitettu
- Myös hankinta- ja toimitusajankohdat tulee tietää
- Huomaa, että kuluttajia ei lasketa kuuluviksi jäljitettäviin asiakkaisiin
- Toimivalla jäljitettävyydellä voidaan tehokkaasti rajata elintarvikeeturvallisuuteen liittyvä ongelma.

Elintarvikkeet ja niiden raaka- aineet tulee pystyä jäljittämään 2

- Naudanlihalle on pakollinen merkintäjärjestelmä
 - Jokaisen erän yhdistäminen ja jakaminen tulee pystyä jäljittämään, mistä tulee myös pitää kirjaa
 - Alkuperä tulee pystyä osoittamaan eräkohtaisesti kaikissa lihan käsittelyn ja tuotannon vaiheissa
- Sian-, siipikarjan-, lampaan- ja vuohenlihan alkuperä on myös oltava aina osoitettavissa
 - Pakkausmerkinnöissä ilmoitettu alkuperämaatieto tulee olla yhdistettävissä eräkohtaisesti vastaaviin kaupallisiin asiakirjoihin
- Kaupallisia asiakirjoja ovat esimerkiksi lähete, lähetyslista, lähetysluettelo, kassakuitti (esim. noutotukussa), lasku, kuormakirja



Elintarviketietojen hallinta

Elintarvikkeista on annettava lainsäädännön edellyttämät tiedot

- Olet vastuussa tietojen oikeellisuudesta ja riittävydestä, kun elintarviketta myydään nimelläsi tai toiminimelläsi.
- Huomaathan, että pakattuja ja pakkaamattomia elintarvikkeita koskevat eri säännöt siitä, mitä tietoja pitää ilmoittaa.



Pakkaamattomilla elintarvikkeilla tarkoitetaan elintarvikkeita

- jotka tarjoillaan kuluttajille heti nautittavaksi tai
- jotka on myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi pakattu valmiiksi elintarvikkeen välitöntä myyntiä varten, esimerkiksi take-away salaattit
- jotka kuluttaja itse pakkaa tai jotka pakataan kuluttajan pyynnöstä (myynti palvelutiskiltä)



Pakatuilla elintarvikkeilla tarkoitetaan elintarvikkeita

- jotka on ennen myyntiä valmiiksi suljettu pakkaukseen kokonaan tai osittain siten, että pakkauksen sisältöä ei voida muuttaa avaamatta tai rikkomatta pakkausta



Mitä tietoja pakkaamattomista elintarvikkeista tulee ilmoittaa?

■ Myynnin yhteydessä

- Elintarvikkeen nimi
- Alkuperämaa tarvittaessa
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- Ainesosat
- Säilytys- ja käyttöohjeet tarvittaessa
- Rasvan ja suolan määrä tietyissä tapauksissa
- Erityislainsäädännön edellyttämät asiat

■ Tarjoilun yhteydessä

- Elintarvikkeen nimi
- Alkuperämaa tarvittaessa
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet



Tiedot on ilmoitettava kirjallisesti helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla selkeällä tavalla.



Tiedot voidaan antaa myös suullisesti kun selkeällä tavalla ilmoitetaan, että tiedot saa pyydettäessä.

Toimijana vastaat tiedoista ja siitä, että ne ovat oikein.

Pakattujen elintarvikkeiden pakkauksissa tulee olla

- Elintarvikkeen nimi
- Ainesosaluettelo tarvittaessa
- Ainesosaluettelossa allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet korostettuna
- Ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät silloin, kun ainesosaa korostetaan pakkausmerkinnöissä
- Elintarvikkeen sisällön määrä
- Vähimmäissäilyvyysaika, parasta ennen merkintä tai viimeinen käyttöajankohta ja tarvittaessa pakastuspäivämäärä
- Erityiset säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet tarvittaessa
- Käyttöohje tarvittaessa
- Toimijan nimi tai toiminimi ja osoite
- Elintarvikkeen alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa
- Elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa ja maitotuotteissa käytetyn maidon alkuperämaa tarvittaessa
- Ravintoarvomerkintä tarvittaessa
- Erätunnus, joka kertoo samaan erään kuuluvat elintarvikkeet
- Tunnistusmerkki eläimistä saatavissa elintarvikkeissa
- Voimakassuolaisuusmerkintä tarvittaessa
- Mahdolliset muut erityislainsäädännön vaatimat merkinnät

Kun teet pakkausmerkintöjä, varmistat että

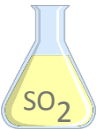
- tiedot ovat totuudenmukaiset ja riittävät eivätkä johda harhaan
- kaikki vaaditut merkinnät löytyvät pakkauksesta tai siihen kiinnitetystä etiketistä
- merkinnät on tehty lainsäädännön vaatimusten mukaisesti, esimerkiksi
 - lisäaineet on ilmoitettu sekä ryhmänimellä että lisäaineen nimellä tai E-koodilla
 - pakolliset pakkausmerkinnät ovat suomeksi ja ruotsiksi (poikkeus yksikieliset kunnat)
 - merkinnät ovat helposti luettavia, havaittavia sekä selviä (pieni x-kirjain vähintään 1,2 mm
- reseptit/valmistus/valmis tuote ovat keskenään yhtenevät
- elintarvikkeen nimi on oikein muodostettu
- ainesosaluettelossa on mainittu kaikki käytetyt ainesosat
- koostetut ainesosat on purettu oikein ainesosaluetteluun
- allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat on ilmoitettu
- ainesosien järjestys on oikea
- ilmoitettu ainesosan määrä, kuten lihapitoisuus, on oikea
- suola (luontainen + ruokasuolasta peräisin oleva) lasketaan ja määritetään natriumin kautta (suola = natrium $\times$ 2,5)
- elintarvikkeen alkuperämaa on oikein ilmoitettu
- väittämien (esim. laktoositon, gluteeniton, maidoton tai lisäaineeton) käyttö on oikeutettua

Nämä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee ilmoittaa

- gluteenia sisältävät viljat, eli vehnä, ohra, ruis, kaura, ja niistä valmistetut tuotteet
- äyriäiset ja äyriäistuotteet
- kananmuna ja munatuotteet
- kala ja kalatuotteet
- maapähkinä ja maapähkinätuotteet
- soijapapu ja soijapaputuotteet
- maito ja maitotuotteet
- pähkinät ja pähkinätuotteet



- selleri ja sellerituotteet
- sinappi ja sinappituotteet
- seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet
- rikkidioksidi ja sulfiitti, jos pitoisuus on yli 10 mg/kg tai 10 mg/l
- lupiinit ja lupiinituotteet
- nilviäiset ja nilviäistuotteet



Muista myös pitää nämä aineet ja tuotteet erillään toisistaan sekä elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu

Esimerkki: Liha

Karjalanpaisti / Karelskstek

Sian- ja naudanlihaa / Svin- och nötkött 800 g

Pakattu suojakaasuun / Förpackat i en skyddande atmosfär

Ainekset: sianliha (70 %), naudanliha (30 %) / **Ingredienser:** svinkött (70 %), nötkött (30 %)

Valmistusohje: Ota liha huoneenlämpöön ½ tuntia ennen kypsentämistä. Kuumenna uuni 200 °C. Laita vuokaan 3 tl suolaa, 20 maustepippuria, 4 sipulia ja 3 porkkanaa lohkoina ja vettä niin, että liha juuri peittyy. Kypsennä uunivuoassa 200 °C noin 3 tuntia. / **Tillagning:** Ta ut köttet i rumstemperatur ½ timme före tillagningen. Varm ugnen till 200 °C. Sätt i ugnform 3 tsk salt, 20 kryddpeppar, 4 lökar och 3 morötter i klyftor och så mycket vatten att det just täcker köttet. Stek i ugnform 200 °C ca. 3 timmar.

Naudanlihan alkuperä / Ursprung av nötkött: Suomi / Finland.

Teurastettu / Slaktat: Suomi / Finland, 000.

Leikattu / Styckad i / Suomi / Finland, 000.

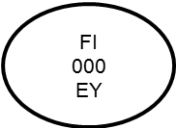
Sianlihan alkuperä / Ursprung av svinkött: Suomi/Finland

Säilytys alle / Förvaring under: + 6 °C

Eränro / Partikod: 345678, klo 10:00

Viimeinen käyttöpäivä / Sista förbrukningsdag: 25.9.2017

Valmistaja / Tillverkare: Liha Oy, Lihatie 1, 00100 Helsinki



FI
000
EY

Esimerkki: Jauheliha

Naudan jauheliha 500 g

Rasvapitoisuus alle 20 %

Kollageeni / lihaproteiinisuhde alle 15 %

Alkuperä: Suomi

Teurastettu: Suomi

Valmistettu: Suomi

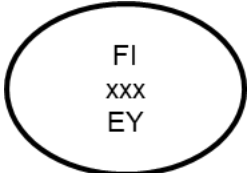
Valmistuspäivä: 20.1.2018

Eränro: 234567, klo 13:15

Säilytys: max + 4 °C

Viimeinen käyttöpäivä: 27.1.2018

Valmistaja: Liha Oy, Lihatie 1, 00000 Paikkakunta



FI
xxx
EY

Esimerkki: Raakalihavalmiste

**Kermapippurimarinoitu sian ulkofileesuikaleet /
Grädde och peppar marinerad yttre filéstrimlor av gris
Lihapitoisuus / Kötthalt 75 %.**

Ainekset: Sian ulkofileesuikaleet (**kasvatusmaa:** Tanska, **teurastusmaa:** Tanska), **kerma** (18 paino-%), vesi, rypsiöljy, jodioitu suola, mausteet (sipuli, viherpippuri, mustapippuri, valkopippuri, oregano, paprika, kurkuma, valkosipuli), sokeri, maissitärkkelys, hapettumisenestoaine (E331). **Voimakassuolainen**

Ingredienser: Yttrefiléstrimlor av gris (uppfött i Danmark, slaktat i Danmark), **grädde** (18 vikt-%), vatten, rypsolja, joderad salt, kryddor (lök, grönpeppar, svartpeppar, vitpeppar, oregano, paprika, gurkmeja, vitlök), socker, majsstärkelse, antioxidationsmedel (E331). **Kraftigt saltat**

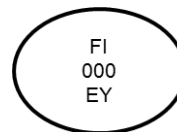
Paino / Vikt 500 g

Valmistusohje / Tillagning: Ruskista liha kuumalla pannulla ja hauduta n. 50 min kannen alla miedolla lämmöllä / Bryn köttet i en het stekpanna och låt sjuda i ca 50 minuter under ett lock på svag värme.

Säilytys alle / Förvaring under: + 6 °C

Viimeinen käyttöpäivä / Sista förbrukningsdag: 29.9.2017

Valmistaja / Tillverkare: Liha Oy, Lihatie 1, 00100 Helsinki



Ravintosisältö / Näringsinnehåll 100 g

Energia / Energi:	1075 kJ (257 kcal)
Rasva / Fett:	22 g
- josta tyydyttynyttä / varav mättat:	6,3 g
Hiilihydraatit / Kolhydrat:	1,8 g
- josta sokereita / varav sockerarter:	1,8 g
Proteiini / Protein:	13 g
Suola / Salt:	1,3 g

Lisätietoa Elintarviketieto-oppaasta (www.evira.fi)

Lisäksi verkkokurssin sivuille on tulossa esimerkkejä pakkausmerkinnöistä.



Reseptin ja koostumuksen hallinta

Reseptin ja koostumuksen hallinta

- Valmistettavista tuotteista, kuten marinoidut/marinadissa olevat raakalihavalmisteet, harmaasuolattu joulukinkku, tulee yleensä olla kirjalliset reseptit, joihin on merkitty kaikki ainesosat ja niiden määrät
- Reseptien ja elintarvikkeista annettavien tietojen tulee vastata toisiaan
 - Huom. reseptien päivittäminen ja reseptimuutosten vaikutus tietoihin
- Muista lainsäädännön vaatimukset, jotka koskevat mm. lisäaineita, suolaa ja muita lisättäviä aineita
- Hallitse tuotteiden valmistusprosessi
 - Noudattamalla reseptiä
 - Annostelemalla raaka-aineet oikein
 - Estämällä tuotteiden saastuminen niihin kuulumattomilla allergeeneilla
 - Varmistamalla, että tuote tulee oikeaan pakkaukseen





Vaatimukset henkilökunnalle

Vaatimukset henkilökunnalle

- Jokainen työntekijä on omalta osaltaan vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta → jokaisen pitää tietää oma vastuunsa
- Hygieniapassi
- Suojavaatetus
 - Suojavaatteet, -päähineet ja -jalkineet
 - Esiliinat ja viiltosuojakäsineet tarvittaessa
 - Suojakäsineiden käyttö tarvittaessa
- Terveystilan selvitys
- Käsienpesu on ensiarvoisen tärkeää!
- Vatsatautia sairastava ei saa käsitellä elintarvikkeita
- Työskentelyhygienia, hygieniatasot ja kulkureitit





Omavalvonta

Omaevalvonta

- Omaevalvonnalla varmistat, että
 - tuottamasi elintarvikkeet ovat turvallisia ja
 - niistä annettavat tiedot ovat oikeat ja riittävät
- Omaevalvonta on jokaisen toimijan oma riskien hallintajärjestelmä
- Tarkoituksena on pohtia
 - mitä riskejä toimintaan liittyy?
 - miten riskejä hallitaan?
 - miten virheet tarvittaessa korjataan?



Mitä ja miten omavalvontaan?

- Omavalvonnan sisältö riippuu toiminnasta ja sen riskeistä
 - Mitä enemmän riskejä, sitä tarkempana on oltava
- Lihalaitoksella on oltava omavalvontasuunnitelma
- Omavalvonnan toteutusta tulee seurata ja siitä tulee pitää kirjaa
- Omavalvontasuunnitelma on pidettävä ajan tasalla



Vaarojen arviointi lihalaitoksessa

- Tunnistetaan tuotannon eri vaiheissa mahdollisesti esiintyvät elintarviketurvallisuutta koskevat vaarat
 - Miten hallitset nämä vaarat?
- Leikkaamossa ja jauheliha- tai raakalihavalmistelaitoksessa riskien hallintaan riittävät useimmiten nk. omavalvonnan tukijärjestelmät
- Lihavalmistelaitoksessa tulee ottaa huomioon myös kriittiset hallintapisteet ja HACCP-järjestelmä



Omavalvontasuunnitelman sisältö 1/2

- Sisältö riippuu aina toiminnastasi
- Mieti omavalvontasuunnitelmassa mm. seuraavia asioita:
 - Toiminta, tuotteet ja tuoteryhmät
 - Kulku- ja kuljetusreitit
 - Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus
 - Henkilökunnan hygieniaosaaminen ja terveydentilan varmistaminen
 - Tilojen ja laitteiden puhtaana- ja kunnossapito
 - Raaka-ainehankinnat ja vastaanottotarkastukset
 - Erilläänpito, ajallinen erottaminen ja muut erityisjärjestelyt
 - Tuotteiden valmistusmenetelmät

Omavalvontasuunnitelman sisältö 2/2

- Lämpötilahallinta
- Reseptin ja koostumuksen hallinta
- Pakkaus- ja kontaktimateriaalien hallinta
- Jäljitettävyys ja elintarviketietojen hallinta
- Työvälineiden desinfioinnin seuranta
- Näytteenottosuunnitelma, säilyvyyskokeet ja talousveden laatu
- Ruokamyrkytysepäilyt ja takaisinvedot
- Vierasesineriskin hallinta
- Sivutuotteet ja jätehuolto
- Haittaeläintorjunta
- Kuljetukset

Kiitos!



**Neuvontaa pk-yrityksille elintarvikealan
toiminnan vaatimuksista ja edellytyksistä**



evira.fi/pkneuvonta



pk-neuvonta@evira.fi

