

Elintarvikemyymälän omavalvonta

TULOSTA



TYHJENNÄ LOMAKE

Myymälän nimi

Myymälän osoite

Postinumero ja -toimipaikka

Omavalvonnan vastuhenkilö

Vastuuhenkilön puhelin

Vastuuhenkilön sähköpostiosoite

SISÄLLYSLUETTELO

1. Yleistä omavalvonnasta	4
1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys	4
1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus	4
1.3 Ruokamyrkytyspäilyt ja asiakasvalitukset	6
1.4 Lämpömittarit	6
2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto	7
3. Elintarvikkeiden maahantuonti	9
3.1 Eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti EU-maista	9
4. Lämpötilojen hallinta	12
5. Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi	13
6. Elintarvikkeiden käsittely	14
6.1 Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen	14
6.2 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa	15
6.2.1 Kypsennettävät elintarvikkeet	15
6.2.2 Kuumana säilytettävät tuotteet	16
6.2.3 Jäähdytettävät elintarvikkeet	17
6.2.4 Jäädytettävät elintarvikkeet	18
6.2.5 Sulatettavat elintarvikkeet	18
6.2.6 Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet	19
6.3 Ruuan valmistuksessa syntyvät vierasaineet	19
7. Elintarvikkeiden myynti	20
7.1 Elintarvikkeiden kontaminoitumisen estäminen	20
7.2 Kuumana myytävät elintarvikkeet	21
7.3 Elintarvikkeiden pakkaaminen myyntiin	21
8. Elintarvikkeista annettavat tiedot ja pakkausmerkinnät	22
9. Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit	23
10. Jäljitettävyys ja takaisinvedot	24
10.1 Jäljitettävyys	24
10.2 Takaisinvedot	24
11. Elintarvikkeiden kuljettaminen ja myynti myymälän ulkopuolella	25
11.1 Elintarvikkeiden kuljettaminen	25
11.2 Elintarvikkeiden myyminen myymälän ulkopuolella	25
11.3 Elintarvikkeiden toimittaminen toiseen vähittäismyyntiliikkeeseen	25
11.4 Etämyynti, internetmyynti	26
12. Ulkopuoliset toimijat myymälän sisällä	27
13. Ruoka-apu ja hävikkiruoka	28
14. Näytteenotto	29
15. Siivous, kunnossapito ja jätehuolto	30
15.1 Puhtaanapito	30
15.2 Kunnossapito	31
15.3 Jätehuolto	31
16. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet	33
17. Henkilökunta	34
17.1 Perehdytys	34
17.2 Käsihygieniat ja työvaatetus	34
17.3 Terveystilan seuranta	34
17.4 Konsulentit, tuote-esittelijät ja muut ulkopuoliset toimijat	35

Liite 1: Elintarvikkeiden vastaanoton lämpötilat	36
Liite 2: Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat	37
Liite 3: Jäädäyttäminen elintarvikehuoneistossa	38
Liite 4: Kalastustuotteiden jäädäyttäminen	39
Liite 5: Akryyliamidin vähentämiskeinot	40
Liite 6: Elintarvikkeista annettavat tiedot vähittäismyynnissä	41
Liite 7: Naudanlihan merkintäjärjestelmän kuvaus	44
Liite 8: Omaavalvonnän näytteenotto myymälöissä	50
Liite 9: Lisätietoja	55

1. YLEISTÄ OMAVALVONNASTA

Elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. (Elintarvikelaki 297/2021 15 §.)

Elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle (MMM:n asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 22 §).

1.1 OMAVALVONNAN TÄYTTÄMINEN, PÄIVITYS JA SÄILYTYS

Huomioithan, että tämä on omavalvonnan mallipohja. Pohjaan täydennetään vain ne osiot, jotka koskeva juuri kyseistä elintarviketoimintaa. Muut osiot täytyy poistaa. Jos toiminnassasi on toimintoja, joita mallipohjassa ei ole, ne voi kirjata esimerkiksi liitteinä.

Toimija vastaa siitä, että omavalvonta on ajan tasalla. Omavalvonta on tärkeää käydä läpi vähintään kerran vuodessa ja aina kun toimintaan tulee muutoksia.

Tämä omavalvontasuunnitelma on päivitetty viimeksi:

Päivityksen tekijä:

Omavalvonta ja siihen liittyvät asiakirjat pitää olla elintarvikevalvontaviranomaisen tarkastettavissa.

Asiakirjoja säilytetään (missä) Vähimmäissäilytysaika on 1 vuosi.

Valvontaviranomaisen yhteystiedot:

Sähköposti: ymparistoterveys@vantaa.fi Verkkosivut: https://www.vantaa.fi/	Vantaan kaupunki/Kaupunkiympäristö/Ympäristökeskus Käyntiosoite: Lauri Korpisen katu 9C, 01370 Vantaa Postiosoite: PL 8801, 01030 Vantaan kaupunki
Ilmoitukset elintarvikehuoneistosta, ruokamyrkytyspäilystä tai haitt havainnosta osoitteessa: https://ilppa.fi/	

1.2 TOIMINNAN VASTUUT JA KUVAUS

Valitse taulukosta ne kohdat, jotka koskevat myymälääsi.

Tehtävä	Vastuuhenkilö (sijainen)
☐ Omavalvontasuunnitelman päivitys	
☐ Ruokamyrkytyspäilyt ja asiakasvalitukset	
☐ Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto	
☐ Elintarvikkeiden maahantuonti	
☐ Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi	
☐ Kylmäkalusteiden lämpötilojen hallinta	

Tehtävä

Vastuuhenkilö (sijainen)

☐ Elintarvikkeiden käsittely ja valmistus	
☐ Allergeenit ja kontaminaation estäminen	
☐ Kypsennettävät elintarvikkeet	
☐ Kuumana pidettävät tuotteet	
☐ Jäähdytettävät elintarvikkeet	
☐ Jäädytettävät elintarvikkeet	
☐ Sulatettavat elintarvikkeet	
☐ Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet	
☐ Elintarvikkeiden pakkaaminen	
☐ Elintarvikkeiden myynti	
☐ Elintarvikkeiden pakkaaminen myyntiin	
☐ Elintarvikkeista annettavat tiedot ja pakkausmerkinnät	
☐ Pakkaus- ja kontaktimateriaalit	
☐ Jäljitettävyys ja takaisinvedot	
☐ Myymälän ulkopuolella tapahtuva myynti	
☐ Ruoka-aputoiminta	
☐ Näytteenotto	
☐ Siivous ja kunnossapito	
☐ Jätehuolto (ml. sivutuotteet)	
☐ Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet	
☐ Henkilökunta	
☐ Muu, mikä?	

1.3 RUOKAMYRKYTYSEPÄILYT JA ASIAKASVALITUKSET

Ruokamyrkytysepäilystä pitää välittömästi ilmoittaa elintarvikevalvontaan sähköisellä lomakkeella osoitteessa <https://ilppa.fi/> tai sähköpostilla ymparistoterveys@vantaa.fi.

Myymälässä säilytetään näytteet epäilystä elintarvikkeesta tai raaka-aineesta mahdollisia tutkimuksia varten. Näytemäärä on 200–300 g/ruoka tai raaka-aine ja se otetaan puhtaaseen astiaan, johon merkitään riittävät tunnistetiedot ja päiväys. Näyte säilytetään jäädytettynä.

Muut terveysvaarat (vierasesineet, kemikaalit), katso kohta 10 Jäljitettävyys ja takaisinvedot.

Asiakasvalitukset kirjataan ja käydään läpi yhdessä henkilökunnan kanssa ja toimintaan tehdään tarvittavat muutokset.

1.4 LÄMPÖMITTARIT

Elintarvikkeiden lämpömittaukset tehdään (mittalaite):

- ☐ Irtolämpömittarit
- ☐ Piikkilämpömittarit
- ☐ Infrapunalämpömittarit
- ☐ Automaattinen lämpötilaseurantajärjestelmä
- ☐ Muu, mikä?

Lisätietoa elintarvikealan toiminnassa käytettävistä lämpömittareista Ruokaviraston sivuilta:

[Elintarvikealan toiminnassa käytettävät lämpömittarit – ohje toimijoille ja valvojille](#)

2. ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA JA VASTAANOTTO

Elintarvikkeiden hankintapaikat

Elintarvikkeet hankitaan seuraavista paikoista (tukut/valmistajat/suorahankinnat/viljelijät)

Elintarvikkeiden kuljetukset myymälään

☐ Kuljetusfirmat tuovat elintarvikkeet suoraan myymälään.

☐ Elintarvikkeet noudetaan itse tukusta.

Varmistamme kylmäketjun katkeamattomuuden seuraavin tavoin (esimerkiksi oma kylmäauto, kylmälaukut, kylmävaraajat, lämpömittarit, kuljetusmatka ja -aika):

☐ Osa elintarvikkeista saapuu yökuljetuksina (henkilökunta ei ole paikalla).

Kylmäketjun katkeamattomuus varmistetaan yökuljetusten osalta seuraavin tavoin:

☐ Muuten, miten?

Elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksen yhteydessä tarkastetaan

☐ Pakkausten eheys ja puhtaus

☐ Pakkausmerkinnät (erityisesti tuotteiden päiväykset ja se, että tuotteissa on suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät)

☐ Tuotteiden aistinvarainen laatu (ulkonäkö, haju)

☐ Kaupallisten asiakirjojen paikkansapitävyys ja oikeellisuus

☐ Elintarvikkeiden lämpötilat

Lämpötilaseuranta elintarvikkeita vastaanotettaessa

Elintarvikkeiden vastaanoton yhteydessä tarkastetaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden (muun muassa kylmäsäilytystä vaativat tuore kala ja liha, maitotuotteet tai pilkotut kasvikset sekä pakasteet) lämpötiloja. Tarkastuksia tehdään eri tavarantoimittajien kuormista.

Kun elintarvikkeet haetaan itse tukusta/kaupasta, vastaanottotarkastukseen liittyvää kirjaamista ei tarvitse tehdä, jos elintarvikkeet on kuljetettu asianmukaisissa olosuhteissa ja mitään poikkeavaa ei ole kuljetuksen aikana tapahtunut.

☐ Lämpötilat mitataan saapuvasta erästä viikossa. *)

☐ Lämpötilat kirjataan kertaa viikossa. *)

Mihin/minne kirjaukset tehdään?

☐ Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan.
Mihin/minne poikkeamakirjanpito tehdään?

* Katso vastaanoton lämpötiloista liitteestä 1.

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa

☐ Elintarvikkeiden käyttökelpoisuus arvioidaan (voidaanko vielä käyttää vai hävitetäänkö tuotteet)

☐ Elintarvikkeiden palauttaminen

☐ Muu, mikä?

3. ELINTARVIKKEIDEN MAAHANTUONTI

Ei-eläinperäisiä elintarvikkeita tuodaan itse maahan muista EU-maista.

☐ Kyllä

☐ Ei

Eläinperäisiä elintarvikkeita tuodaan muista EU-maista.

☐ Kyllä

☐ Ei

Elintarvikkeita tuodaan itse maahan EU:n ulkopuolisista maista.

☐ Kyllä

☐ Ei

Tuomme itse maahan seuraavia elintarvikkeita, seuraavista maista:

3.1 ELÄINPERÄISTEN ELINTARVIKKEIDEN MAAHANTUONTI EU-MAISTA

Eläinperäisten elintarvikkeiden (liha-, maito-, kalastustuote- ja munavalmisteita) maahantuonnista Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen ilmoitetaan tuonnin tiedot sähköisen asiointipalvelun kautta tai erillisellä lomakkeella: [Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista](#). Jos teet ilmoituksen erillisellä lomakkeella, se pitää lähettää myös Vantaan elintarvikevalvontaan (sisamarkkinatuonti@vantaa.fi). Ilmoituslomake löytyy Ruokaviraston sivuilta [Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonti sisämarkkinoilta](#).

Ilmoitusvelvollisuus koskee seuraavia elintarvikkeita:

- eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniasetuksen 8 artiklassa luetellut salmonellaerityistakuutuotteet: raaka naudan ja sian liha, mukaan lukien jauheliha, kotieläiminä pidettyjen kanojen, kalkkunoiden, helmikanojen, ankkojen ja hanhien liha, mukaan lukien jauheliha sekä raat kanamunat
- muu eläimistä saatu raaka liha
- kaikista eläinlajeista peräisin olevat raakalihavalmisteet
- lämpökäsittelemätön maito
- lämpökäsittelemättömästä maidosta valmistetut juustot

Tuonti-ilmoituksien tekemisestä vastaava henkilö:

Tuonti-ilmoitukset tehdään (millä tavalla?):

Sisämarkkinatuontia harjoittavan toimijan omavalvontaan tulee sisältyä tuontielintarvikkeiden ja niitä koskevien asiakirjojen vastaanottotarkastus.

Toisesta EU-maasta maahantuotujen eläinperäisten elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksessa tehdään seuraavat toimenpiteet:

- ☐ Tarkastetaan, että elintarvikkeissa on lainsäädännössä vaaditut merkinnät: mm. tunnistusmerkki, alkuperä, eränumero.
- ☐ Tarkastetaan, että asiakirjat ja tuote vastaavat toisiaan.
- ☐ Varmistetaan, että elintarvike on peräisin hyväksytystä laitoksesta ([Hyväksytyjen EU-laitosten lista](#) ja [Hyväksytyjen EU:n ulkopuolisten laitosten lista](#)).
- ☐ Tarkastetaan, että elintarvike ei ole peräisin suojapäätösten alaiselta alueelta (Maa- ja metsätalousministeriön internetsivuilta <https://mmm.fi/>).

- ☐ Tarkastetaan, että raa'an naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan, hanhen ja ankan lihan ja jauhelihan mukana on salmonellatodistus* ja kaupallinen asiakirja.**
- ☐ Tarkastetaan, että kananmunien mukana on todistus, että alkuperätila on tutkittu salmonellan varalta.
- ☐ Kirjataan tehty toimenpiteet (esim. omavalvontapalautus), jos edellä mainituissa on puutteita. Kirjaukset tehdään (mihin?)

Lisäksi tehdään yleiseen vastaanottotarkastukseen sisältyvät asiat (mm. lämpötilan mittaus) kohdan 2 mukaisesti.

Varastohotelleihin elintarvikkeita vastaanottavien toimijoiden pitää tehdä kirjallinen sopimus varastohotellin kanssa, jos varastohotelli hoitaa vastaanottotarkastukset.

Vastaanottotarkastuksista vastaa:

* Laboratorion antaman salmonellatodistuksen tulee olla yhdistettävissä kyseiseen tuontierään ja kaupalliseen asiakirjaan. Salmonellatutkimus tulee olla tehty siinä maassa, josta tuotteet lähetetään Suomeen.

** Kaupallinen asiakirja tulee olla erityistakuuasetuksen (EY) N:o [1688/2005](#) mallin mukainen.

Jos vastaanottotarkastuksessa havaitaan, että salmonella-asiakirjat puuttuvat tai ovat puutteelliset, pitää erä asettaa käyttökieltoon ja palauttaa tai hävittää, jos asiakirjoja ei saada täydennettyä. Toimija ilmoittaa havaituista asiakirjapuutteista Vantaan elintarvikevalvontaan.

Toimijalla on oltava maahantuotavia eläinperäisiä elintarvikkeita koskeva **näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma**, jonka mukaisesti toimitetaan näytteitä tutkittavaksi laboratorioon. Maahantuotavista tuotteista tulee tutkia salmonellanäytteitä Ruokaviraston ohjeen [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset liitteen 9](#) mukaisesti.

Jos omavalvontanäytteessä todetaan lihaerä salmonellaposiitiviseksi, erä pitää palauttaa lähtömaahan tai hävittää. Toimijan on ilmoitettava salmonellan vuoksi hävitettävistä tai palautettavista elintarvikkeista Vantaan elintarvikevalvontaan.

Näytteenottosuunnitelma on laadittu (pvm):

Kuvaus toimenpiteistä poikkeamatilanteissa:

Pakkausmerkinnät tai tunnistusmerkki puuttuu

Asiakirjat ja elintarvike eivät vastaa toisiaan tai asiakirjojen jäljitettävyystiedot ovat puutteelliset

Naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan tai ankan lihan mukana ei ole salmonellatodistusta tai kaupallista asiakirjaa

Omaavalvontanäytteessä todetaan salmonella tai muu terveysvaaraa aiheuttava löydös

Jos toimija maahantuo pakasteita ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee kuljetusten osalta huomioida kuljetuskaluston ATP-vaatimukset: kuljetuskaluston luokittelu ja hyväksyntä ATP-vaatimusten mukaan (FRC- / FNA- / muut ATP-luokitukset).

Ei-eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti

Jos toimija tuo muita kuin eläinperäisiä elintarvikkeita (esim. kasviksia, riisiä, erilaisia muita kuivaelintarvikkeita, mausteita, säilykkeitä, kastikkeita, makeisia ym.) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta tai EU:n ulkopuolelta, ei erillistä ilmoitusta tarvita. Tulli valvoo maahantuotavien ei-eläinperäisten elintarvikkeiden turvallisuutta. Toimijalla on vastuu maahantuomiensa elintarvikkeiden määräystenmukaisuudesta ja mahdollisesta elintarvikkeisiin liittyvän erityislainsäädännön vaatimuksista.

4. LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

* Katso vastaanoton lämpötiloista liitteestä 1.

Onko kylmälaitteissa automaattinen tallennusjärjestelmä?

☐ Kyllä

☐ Ei

Automaattisen lämpötilaseurantajärjestelmän ulkopuolella olevat kylmäkalusteet?

Automaattisen lämpötilaseurantajärjestelmän toiminnan kuvaus

☐ Eri kylmäkalusteille on asetettu hälytysrajat.

☐ Järjestelmä tekee automaattisen hälytyksen, mikäli hälytysraja saavutetaan.

☐ Mihin hälytykset ohjautuvat?

☐ Mihin raportit tallentuvat?

Tallenteiden säilytysaika vähintään 1 vuosi.

☐ Raportit tulostetaan. Kuinka usein?

Kylmäkalusteiden lämpötilaseuranta toteutetaan myymälässämme seuraavasti:

☐ Lämpötiloja seurataan päivittäin kylmäkalusteiden omista lämpömittareista *) Suositellaan lisäksi irtomittareita.

☐ Lämpötilat kirjataan säännöllisesti kertaa viikossa. *)

Mihin/minne kirjaukset tehdään?

☐ Kylmäkalusteissa säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloja mitataan.

Kuinka usein?

Mihin/minne kirjaukset tehdään?

☐ Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehty korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

* Lämpötiloja verrataan liitteen 2 lämpötilataulukoon.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

☐ Elintarvikkeiden käyttökelpoisuus arvioidaan (voidaanko vielä käyttää vai hävitetäänkö tuotteet).

☐ Elintarvikkeet siirretään toiseen kylmäkalusteeseen.

☐ Kylmäkalusteen lämpötila säädetään oikeaan lämpötilaan.

☐ Kylmäkalusteen täyttämistä muutetaan ja/tai toimijan on pystyttävä seuraamaan ko. kylmäkalusteen lämpötilaa.

☐ Kylmäkalustehuolto kutsutaan paikalle.

☐ Muu, mikä?

5. ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS JA VARASTOINTI

Tuotteiden kiertonopeudesta – ja järjestyksestä varasto- ja säilytystiloissa huolehditaan päivittäin. Varastotiloissa ei säilytetä elintarvikkeita, joiden viimeinen käyttöajankohta on ylittynyt.

Säilytysaikoja hallitaan myymälässämme seuraavin tavoin:

- ☐ FIFO (First In, First Out; tuotteiden oikeasta kiertojärjestyksestä huolehditaan sijoittamalla vanhimmat elintarvikkeet varastoissa/kylmäkalusteissa etummaisiksi).
- ☐ Varastotiloissa säilytettävien elintarvikkeiden säännöllinen läpikäynti.
- ☐ Avattuihin tuotepakkauksiin merkitään niiden avaamispäivä.
- ☐ Itse valmistettuihin tuotteisiin merkitään valmistuspäivä.
- ☐ Itse jäädytettyihin elintarvikkeisiin merkitään jäädytyspäivä.
- ☐ Muilla tavoin, miten?

6. ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELY

Elintarvikkeiden käsittelyssä noudatetaan hyvän käytännön ohjeita sekä elintarvikkeen valmistajan antamia ohjeita.

6.1 ALLERGEENIT JA KONTAMINOITUMISEN ESTÄMINEN

Elintarvikkeita käsiteltäessä varmistutaan, että käsiteltävät elintarvikkeet eivät kontaminoidu. Kontaminaatiota voi tapahtua muidenkin kuin allergeenien suhteen. Ristikontaminaatiota tulee välttää kaikissa toiminnan vaiheissa. Ristikontaminaatiota voi tapahtua elintarvikkeiden välillä, käytettävistä valmistusvälineistä elintarvikkeisiin tai ihmisestä elintarvikkeeseen.

Elintarvikeketjun jokaisessa vaiheessa tulee tunnistaa allergeenit ja varautua virhetilanteisiin. Elintarvikkeiden valmistuspaikassa työntekijöiden tulee tietää, miten allergeeneja sisältäviä elintarvikkeita tulee käsitellä raaka-aineiden tilauksesta valmistukseen, siivoukseen ja varastointiin asti.

Myymälässä käsitellään seuraavia allergeeneja:

- | | |
|---|--|
| ☐ Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet | ☐ Äyriäiset ja äyriäistuotteet |
| ☐ Munat ja munatuotteet | ☐ Kalat ja kalatuotteet |
| ☐ Maapähkinä ja maapähkinätuotteet | ☐ Soijapavut ja soijapaputuotteet |
| ☐ Maito ja maitotuotteet | ☐ Pähkinät ja mantelit ja pähkinä- ja manteli-
tuotteet |
| ☐ Selleri ja sellerituotteet | ☐ Sinappi ja sinappituotteet |
| ☐ Seesaminsienet ja seesaminsien-
tuotteet | ☐ Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat
yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidina |
| ☐ Lupiinit ja lupiinituotteet | ☐ Nilviäiset ja nilviäistuotteet |

Miten elintarvikkeiden allergeeni- ja ristikontaminaatio vältetään?

- ☐ Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömän liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet).
- ☐ Erilliset työvälineet kuten leikkuulaudat ja veitset eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömät liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet, homejuustot).
- ☐ Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä.
- ☐ Käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistäminen, wc:ssä käymisen, rahastamisen jälkeen).
- ☐ Asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (esimerkiksi päähineen käyttö hiusten pääsyn estämiseksi tuotteisiin).
- ☐ Toimintojen ajallinen erottaminen, miten?

- ☐ Muilla tavoin, miten?

6.2 LÄMPÖTILAHALLINTA KÄSITTELYSSÄ JA VALMISTUKSESSA

Elintarvikkeiden säilytysaika huoneenlämmössä käsittelyn yhteydessä pidetään mahdollisimman lyhyenä. Esimerkiksi ruoanvalmistuksessa kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita otetaan huoneen lämpötilaan vain tarvittava määrä kerrallaan.

Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 2.

Myymälässämme on erilliset työohjeet seuraavista käsittelyvaiheista (lihan käsittely, lihan jauhaminen, lihan grillaus ym.):

6.2.1 KYPSENNETTÄVÄT ELINTARVIKKEET

Tuotteissa mahdollisesti olevat ruokamyrkytysmikrobit tuhoutuvat pääsiallisesti riittävällä kuumennuksella.

Tuotteen lämpötilan tulee olla kauttaaltaan yli +70 °C ja siipikarjanlihan yli +75 °C. Selvästi kiehuva ruoasta ei ole tarpeen mitata lämpötilaa.

Kypsennettävien ruokien lämpötilaseuranta

☐ Lämpötiloja seurataan/mitataan kertaa viikossa.

☐ Lämpötilat kirjataan säännöllisesti kertaa viikossa.

Mihin/minne kirjaukset tehdään?

☐ Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään?

☐ Muu, mitä?

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa

☐ Ruokien kuumennusta jatketaan.

☐ Kalusteen lämpötila säädetään oikeaan lämpötilaan.

☐ Kalusteen täyttämistä muutetaan ja/tai toimijan on pystyttävä seuraamaan ko. kylmäkalusteen lämpötilaa.

☐ Korjaajan kutsuminen paikalle.

☐ Muu, mikä?

6.2.2 KUUMANA SÄILYTETTÄVÄT TUOTTEET

Kuumat ruoat säilytetään yli +60 °C:ssa **ennen myyntiä**, esim. myymälän takatiloissa, lämpökaluksessa (lämpöhaude, vitriini tai -kaappi tms.). Ruokien lämpötila mitataan säilytysajan loppupuolella.

Myymälässämme säilytetään kuumana seuraavia elintarvikkeita ennen myyntiä sekä käytettävät kuumasäilytyskalusteet:

Mitä tuotteita myymälässä pidetään kuumana ennen myyntiä? Minkälainen kuumasäilytyskaluste on?

Kuumana säilytettävien ruokien lämpötilaseuranta

☐ Lämpötiloja seurataan/mitataan kertaa viikossa.

☐ Lämpötilat kirjataan säännöllisesti kertaa viikossa.

Mihin/minne kirjaukset tehdään?

☐ Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan.
Mihin/minne kirjaukset tehdään?

☐ Muu, mitä?

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina. Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

6.2.3 JÄÄHDYTETTÄVÄT ELINTARVIKKEET

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa (liite 2).

Keittiössä ja palvelumyynnissä kuumana säilytetyn ruuan saa jäähdyttää ja uudelleen kuumentaa, jos ruoan lämpötila on ollut koko säilytyksen ajan vähintään +60 °C.

Myymälässä jäähdytetään seuraavia elintarvikkeita. Kuinka usein? Kuinka paljon kerrallaan?

Esim. savustetut kalastustuotteet, valmisruoat, grillituotteet

Jäähdytämme elintarvikkeet

- ☐ Erillisessä jäähdytykseen tarkoitetussa jäähdytyskaapissa.
- ☐ Kylmän veden/jäiden avulla (soveltuu vain satunnaiseen ja pienten elintarvikemäärien jäähdyttämiseen).
- ☐ Kylmäsäilytyskalusteessa, jossa säilytetään myös muita elintarvikkeita (soveltuu vain satunnaiseen ja pienten elintarvikemäärien jäähdyttämiseen; muut kylmäsäilytyskalusteessa olevien tuotteiden lämpötila ei saa nousta jäähdytyksen aikana).
- ☐ Muuten, miten?

Jäähdytettävien elintarvikkeiden lämpötilaseuranta

- ☐ Lämpötiloja seurataan/mitataan kertaa viikossa.
- ☐ Lämpötilat kirjataan säännöllisesti kertaa viikossa.
- Mihin/minne kirjaukset tehdään?
- ☐ Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään?

- ☐ Muu, mitä?

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

- ☐ Mikäli jäähdytysaikaa on jäljellä, niin jäähdytystä jatketaan.
- ☐ Mikäli 4 h on kulunut jäähdytyksen alkamisesta, tuote hävitetään.
- ☐ Jäähdytyslaitteen/-menetelmän toiminta tarkastetaan.
- ☐ Muu, mikä?

6.2.4 JÄÄDYTETTÄVÄT ELINTARVIKKEET

Jäädetyt elintarvikkeiden säilyttämistä varten on säilytystila, jonka lämpötila on -18 °C tai kylmempi. Elintarvike jäädetytään ennen viimeistä käyttöajankohtaa. Jäädetyt elintarvikkeen säilytysaika on kaksi kuukautta joko jäädetytpäivästä tai pakkauksessa olevasta päiväysmerkinnästä. Kts. erillinen ohje jäädettämisen elintarvikehuoneistossa (Liite 3).

Jäädettävän elintarvikkeen pakkaukseen merkitään selvästi pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädetytpäivämäärä. Jäädetyt elintarvikkeiden säilytysaikoja seurataan säännöllisesti. Jäädetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivä määrä tai jäädettämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, hävitetään asianmukaisesti.

Jos myymälässä käytetään raakaa kalaa esim. sushin valmistuksessa tai kalan graavaamiseen, tulee huomioida ohje kalastustuotteiden jäädettamisestä (Liite 4).

Myymälässä jäädetytään seuraavia elintarvikkeita. Kuinka usein? Kuinka paljon kerrallaan?

Esim. valmisruoat

Jäädettämme elintarvikkeet

- ☐ Erillisessä pakastekalusteessa, jossa ei säilytetä muita elintarvikkeita.
- ☐ Erillisessä pakastekalusteessa, jossa säilytetään muita elintarvikkeita.
- ☐ Muuten, miten?

6.2.5 SULATETTAVAT ELINTARVIKKEET

Jäädetyt elintarvikkeet tai pakasteet tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi.

Missä laitteessa tai muussa vastaavassa tilassa jäädetyt elintarvikkeet sulatetaan?

Miten määritellään sulatetun tuotteen myyntiaika/käyttöaika?

Sulatetun elintarvikkeen pakkausmerkinnöissä on oltava teksti "ei saa jäädettää uudelleen" sekä viimeinen käyttöpäivä.

6.2.6 UUDELLEEN KUUMENNETTAVAT ELINTARVIKKEET

Uudelleen kuumennettavien elintarvikkeiden lämpötilan tulisi olla kauttaaltaan vähintään +70 °C.

Myymälässämme kuumennetaan uudelleen seuraavia elintarvikkeita:

☐ Uudelleen kuumennuksen lämpötiloja seurataan/mitataan kertaa viikossa.

☐ Lämpötilat kirjataan säännöllisesti kertaa viikossa.

Mihin/minne kirjaukset tehdään?

☐ Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan.

Mihin/minne kirjaukset tehdään?

☐ Muu, mitä?

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Kiehuvaan asti kuumennettavista eristä ei ole tarpeen mitata lämpötilaa. Lämpötila tulee kuitenkin mitata, jos ruoka sisältää esim. lihapullia tai isompia lihapaloja.

6.3 RUUAN VALMISTUKSESSA SYNTYVÄT VIERASAINHEET

Ruuan valmistuksen yhteydessä voi muodostua erilaisia vierasaineita. Kun tärkkelyspitoisia elintarvikkeita friteerataan, paistetaan uunissa tai rasvassa tai paahdetaan korkeissa lämpötiloissa (yli +120 °C), voi muodostua akryyliamidia. Suurimmat akryyliamidipitoisuudet on havaittu perunatuotteissa (perunalastuissa tai ranskanperunoissa), viljatuotteissa (näkkileivissä, kekseissä tai aamiaismuroissa) ja kahvissa.

Omavalvonnassa toteutetaan akryyliamidin vähentämistoimenpiteitä käytännön työskentelyssä. Elintarvikehuoneiston toimintaan sopivimmat vähentämistavat (esim. työohjeet, reseptit) kirjataan ylös (minne?)

(Liite 5 Akryyliamidin vähentämiskeinot)

Muistilista:

- Noudata valmistajan antamia käyttö-/valmistusohjeita.
- Vältä "ylipaistamista" ja pyri mahdollisimman vaaleaan paistopintaan.
- Käytä värioppaita mahdollisuuksien mukaan ja pidä ne selkeästi henkilökunnan nähtävillä.
- Seuraa laitteiden/paistoöljyn paistolämpötilaa ja -aikaa sekä kirjaa poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet ylös.

7. ELINTARVIKKEIDEN MYYNTI

7.1 ELINTARVIKKEIDEN KONTAMINOITUMISEN ESTÄMINEN

Elintarvikkeita myydessä varmistetaan, että käsiteltävät elintarvikkeet eivät kontaminoidu. Palvelumyynnissä pidetään erillään sellaisenaan syötävät ja raa'at elintarvikkeet.

Itsepalvelumyynnissä olevat pakkaamattomat elintarvikkeet (pois lukien kasvikset) suojataan asianmukaisesti. Ottimet säilytetään hygieenisesti.

Allergeeneihin liittyvät asiat on käsitelty kohdassa 6.1.

Elintarvikkeiden kontaminoitumisen estämiseksi palvelumyynnissä on

- ☐ Erilliset palvelutiskit
- ☐ Palvelutiskien välijakajat
- ☐ Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille
- ☐ Erilliset työvälineet eri tuoteryhmille (leikkuulaudat, veitset tms.)
- ☐ Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä
- ☐ Käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistäminen, wc:ssä käymisen, rahastamisen jälkeen)
- ☐ Asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (esimerkiksi päähineen käyttö hiusten pääsyn estämiseksi tuotteisiin)
- ☐ Palvelutiskien pisarasuojaukset
- ☐ Muu, mikä?

Miten elintarvikkeiden allergeeni- ja ristikontaminaatio vältetään?

- ☐ Myyntikalusteiden varustaminen pisarasuojauksilla (esim. salaatit, jälkiruoat, leivonnaiset, suolakurkut, punajuuret, makeiset jne.).
- ☐ Eri elintarvikkeille varataan omat ottimet, ottimet säilytetään hygieenisesti, ottimet vaihdetaan ja puhdistetaan säännöllisesti.
- ☐ Myyntikalusteen sijoittaminen siten, että se on henkilökunnan valvonnassa (suora näköyhteys ja läheisyys).
- ☐ Muu, mikä?

7.2 KUUMANA MYYTÄVÄT ELINTARVIKKEET

Kuumana pidettävät ruoat säilytetään lämpökäluusteessa siten, että tuotteen lämpötila on yli +60 °C.

Myyvälässämme pidetään kuumana seuraavia elintarvikkeita ja käytettävät kuumasäilytyskalusteet: Mitä tuotteita myymälässä pidetään kuumana ennen myyntiä? Minkälainen kuumasäilytyskaluste on?

Kuumana pidettävien tuotteiden lämpötilatarkkailu ja siihen liittyvät kirjaukset

☐ Lämpötiloja seurataan/mitataan kertaa viikossa.

☐ Lämpötilat kirjataan säännöllisesti kertaa viikossa.

Mihin/minne kirjaukset tehdään?

☐ Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään?

☐ Muu, mitä?

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

7.3 ELINTARVIKKEIDEN PAKKAAMINEN MYYNTIIN

Pakkaamme myymälässämme seuraavia elintarvikkeita (esim. salaatit, voileivät, leipomotuotteet) myynnin helpottamiseksi ja muita helposti pilaantuvia elintarvikkeita (esim. liha, kala, juusto, valmisruoat). Missä elintarvikkeet pakataan?

8. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT JA PAKKAUSMERKINNÄT

Elintarvikkeen myyjä on vastuussa siitä, että elintarvikkeissa on pakolliset pakkausmerkinnät suomeksi ja ruotsiksi. Lisäohjeita pakkaamattomista ja pakatuista elintarvikkeista annettavista tiedoista vähittäismyynnissä on liitteessä 6.

Myymälässämme myydään ja käsitellään (tuore/jäähdytetty/jäädyltetty tai jauheliha)

- ☐ naudanlihaa
☐ lampaanlihaa
☐ vuohenlihaa

- ☐ porsaanlihaa
☐ siipikarjan lihaa
☐ muuta, mitä?

Lihan erityislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät

Leikatun naudanlihan pakkausmerkinnät

- Erätunnus
- Alkuperä: Suomi TAI Syntynyt: Suomi, Kasvatettu: Suomi
- Teurastettu: Suomi (teurastamon hyväksymisnumero)
- Leikattu: Suomi (jos leikkaamossa leikattu: leikkaamon hyväksymisnumero)

Vasikanlihaa koskevat pakkausmerkinnät

- Nautaeläin, jonka teurastusikä enintään 8 kk: "vaalea vasikanliha" ja "teurastusikä: enintään 8 kuukautta"
- Nautaeläin, jonka teurastusikä 8-12 kk: "vasikanliha" ja "teurastusikä: 8-12 kuukautta"

Naudanjauhelihaan pakkausmerkinnät

- Erätunnus
- Alkuperä: Suomi TAI Syntynyt: Suomi, Kasvatettu: Suomi. Alkuperää ei tarvitse ilmoittaa, jos se on Suomi
- Teurastettu: Suomi
- Valmistettu: Suomi

Naudanlihan vapaaehtoiset pakkausmerkinnät

- Käytössä Kauppaketjun Ruokaviraston hyväksymä vapaaehtoinen merkintäjärjestelmä
- Rotu, mitkä?
- Sukupuoli
- Kasvatusalue
- Muu, mikä?

Palvelumyynnissä olevan naudanlihan pakolliset merkinnät ovat esillä naudanlihan välittömässä läheisyydessä.

Sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjan lihan alkuperämerkinnät koskevat tuoretta ja jäädyltettyä pakattua ja pakkaamatonta lihaa

- Erätunnus
- Alkuperä: Suomi TAI Syntynyt: Suomi, Kasvatettu: Suomi, Teurastettu: Suomi TAI
- Erätunnus
- Kasvatusmaa: Suomi
- Teurastusmaa: Suomi

9. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pakkausmateriaalien, astioiden, laitteiden ym. on sovelluttava elintarvikekäyttöön. Kontaktimateriaaleja ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, take-away astiat, kertakäyttöastiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeitin, keittiölaitteet ja kertakäyttökäsineet.

Materiaalihankintoja tehdessä on huomioitava, että materiaalit voivat soveltua erilaisten elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin (esim. PVC/vinyylimuovit eivät sovi rasvaisille elintarvikkeille).

Hankimme pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit seuraavista paikoista:

Materiaalien ym. soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan seuraavin tavoin:

- ☐ Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä "elintarvikekäyttöön".
- ☐ Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava "malja-haarukkatunnus".
- ☐ Tallennamme todistukset materiaalien soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön (ns. vaatimustenmukaisuusilmoitus).
- ☐ Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan tukkukaupan/keskusliikkeen kautta ja tuotteen nimikkeestä käy selville aiottu käyttötarkoitus (esim. grillipussi, leipäpussi, juustokalvo).
- ☐ Muuten, miten?

Pakkausmateriaalit säilytetään:

Jos elintarviketoimija tuo maahan pakkausmateriaaleja ja toimittaa näitä toiselle elintarviketoimijalle, kyse on kontaktimateriaalitoiminnasta, joka vaatii erillisen ilmoituksen tekemistä paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle.

10. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

10.1 JÄLJITETTÄVYYS

Toimijan tulee tietää, keneltä hän on hankkinut kaikki käyttämänsä raaka-aineet/lisäaineet ja kenelle hän on edelleen toimittanut valmistamansa tuotteet, mikäli ne eivät mene suoraan lopulliselle kuluttajalle. Lisäksi tulee tietää elintarvikkeiden hankinta- ja toimittamisajankohdat. Näiden pakollisten tietojen lisäksi suositellaan, että toimijoilla on tietoa hankituista ja myydyistä tavaramääristä ja -eristä.

Myymälässä jäljitettävyystiedot (lähetylistat, kuormakirjat, ostokuitit) säilytetään seuraavasti:

Jos pakkauksia puretaan pienempiin eriin (esim. muovipusseissa olevat elintarvikkeet siirretään pois alkuperäisistä pakkauksista), tulee pakkauksiin merkitä vähintään alkuperäispakkauksen päivämäärä (viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen päiväys) tai erätunnus.

Jos myymälässä käsitellään naudanlihaa, pitää myymälässä olla kirjallinen kuvaus naudanlihan merkintäjärjestelmästä. Naudanlihan merkintäjärjestelmästä on mallipohja liitteenä 7.

10.2 TAKAISINVEDOT

Tuotteiden takaisinvedon hallinta (itse valmistetut tai maahantuodut tuotteet)

Mikäli myynnissä olevasta elintarvikkeesta tulee takaisinvetoilmoitus, otetaan ko. elintarvikkeet pois myynnistä ja toimitaan ilmoituksen ohjeen mukaan, tarvittaessa otetaan yhteys Vantaan elintarvikevalvontaan.

Mikäli tuote on toimijan itse valmistama tai maahantuoma, otetaan ko. tuotteet pois myynnistä ja otetaan välittömästi yhteyttä Vantaan elintarvikevalvontaan jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi.

Lisätietoa ja ohjeistusta takaisinvedoista Ruokaviraston sivuilla: [Elintarvikkeiden takaisinvedot](#).

11. ELINTARVIKKEIDEN KULJETTAMINEN JA MYYNTI MYYMÄLÄN ULKOPUOLELLA

- ☐ Kuljetamme itse elintarvikkeita suoraan asiakkaille ns. kauppakassitoimintana.
- ☐ Ulkopuolinen kuljetusfirma hoitaa myymälästämme elintarvikkeiden kuljetuksen asiakkaille.
- ☐ Toimitamme elintarvikkeita ravintoloihin/myymälöihin.
- ☐ Etämyynti, internetmyynti (täytä kohta 11.4).
- ☐ Muu, mikä?

11.1 ELINTARVIKKEIDEN KULJETTAMINEN

Miten kuljetustoiminta on järjestetty (kylmäauto, styroxlaatikot tms.)? Millainen on kuljetusaika ja -alue? Miten elintarvikkeiden lämpötiloja seurataan?

11.2 ELINTARVIKKEIDEN MYYMINEN MYYMÄLÄN ULKOPUOLELLA

Myyvälän ulkopuolella (piha-alueella/käytävätilassa) myydään seuraavia elintarvikkeita:

- ☐ Elintarvikkeiden myynnistä vastaa ulkopuolinen toimija.
- ☐ Elintarvikkeet varastoidaan myymälän tiloissa.

11.3 ELINTARVIKKEIDEN TOIMITTAMINEN TOISEEN VÄHITTÄISMYYNTILIIKKEESEEN

Kuvaus toiminnasta ja elintarvikkeiden jäljitettävyydestä sekä kaupallisesta asiakirjasta

Mihin myymälöihin/ravintoloihin elintarvikkeita toimitetaan, mitä elintarvikkeita toimitetaan, paljonko toimitetaan ja kuinka usein, ovatko toimitettavat elintarvikkeet pakattuja vai pakkaamattomia, miten varmistutaan lainsäädännön mukaisista pakkausmerkinnöistä ja lainsäädännön mukaisista lämpötiloista?

Myyvälän tulee huolehtia riittävien tietojen antamisesta: [Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille](#) (Ruokavirasto).

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitaminen myymälästä toisiin myymälöihin ja ravintoloihin on sallittua ainoastaan, jos toimitettavien elintarvikkeiden määrä on vähäinen. Eläimistä saatavia elintarvikkeita ovat liha ja erilaiset lihatuotteet, kala ja kalajalosteet, maito ja erilaiset maitotuotteet

sekä kananmunat ja kananmunavalmisteet. 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. Jos eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitusmäärä on suurempi, edellyttää hyväksyntää laitokseksi. Myymälä ei kuitenkaan voi olla hyväksytty laitos.

11.4 ETÄMYynti, INTERNETMYynti

Kuvaus etä-/internetmyynnistä ja sen osuus kokonaismyynnistä

12. ULKOPUOLISET TOIMIJAT MYYMÄLÄN SISÄLLÄ

- ☐ Leipomo
- ☐ Kahvila
- ☐ Ruoan valmistus
- ☐ Sushin valmistus
- ☐ Juustojen myynti
- ☐ Lihajalosteiden ja leikkeleiden myynti
- ☐ Smoothieiden valmistus
- ☐ Itsepalvelumyyntin tuorepuristetut mehut
- ☐ Marjanmyynti
- ☐ Ruokaesittelijät, konsulentit

☐ Muuta, mitä?

- ☐ Elintarvikkeiden myynnistä vastaa ulkopuolinen toimija.
- ☐ Elintarvikkeiden myynnistä vastaa myymälä.
- ☐ Ulkopuolinen toimija käyttää myymälän varastotiloja.
- ☐ Ulkopuolisella toimijalla on omat varasto- ym. tilat.

☐ Muuta, mitä?

Ulkopuolisen toimijan tulee tehdä toiminnastaan oma elintarvikehuoneistoilmoitus.

13. RUOKA-APU JA HÄVIKKIRUOKA

Mille hyväntekeväisyysjärjestölle elintarvikkeita luovutetaan?

Hyväntekeväisyysjärjestöt, jotka jakavat säännöllisesti helposti pilaantuvia elintarvikkeita kuuluvat elintarvikevalvonnan piriin. Näistä järjestöistä tulee selvittää, että ne ovat tehneet tarvittavat ilmoitukset elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Olemme tarkastaneet, että hyväntekeväisyysjärjestöt, joille luovutetaan myymälästä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, ovat tehneet ilmoitukset toiminnastaan.

☐ Kyllä ☐ Ei

Mitä ylimääräisiä elintarvikkeita luovutetaan? Kuka vastaa elintarvikkeiden kuljettamisesta ruoka-apukohteeseen (lämpötilojen hallinta kuljetuksen aikana)? Missä luovutettavat elintarvikkeet säilytetään, miten ne merkitään ja kuinka usein elintarvikkeita luovutetaan?

14. NÄYTTEENOTTO

Myymälöiden, joilla on elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omaavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia.

Näytteenottosuunnitelma on tehty

ja se on tämän omaavalvontasuunnitelman liitteenä.

Lisätietoja:

Vantaan elintarvikevalvonnan ohje: Omavalvonnan näytteenotto myymälöissä (liite 8)

Ruokaviraston ohje: [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset](#)

15. SIIVOUS, KUNNOSSAPITO JA JÄTEHUOLTO

15.1 PUHTAANAPITO

Tilojen puhtaanapidosta vastaa:

- ☐ oma henkilökunta
- ☐ ulkopuolinen siivousyritys, yhteystiedot:

Siivoussuunnitelma on osa elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelmaa. Siivoussuunnitelmassa kerrotaan, miten tiloja ja laitteita pidetään puhtaina, millaisia puhdistusvälineitä- ja tarvikkeita käytetään, kuinka usein puhdistusta tehdään ja kuka on vastuuhenkilö. Kirjallinen siivoussuunnitelma ei ole aina välttämätön 1-2 hengen yrityksissä.

Miten tilojen puhtaus varmistetaan ja kirjataan:

Esim. yleinen aistinvarainen tarkastus päivittäin, pintapuhtausnäytteiden otto

Elintarvikehuoneistossa on erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita.

Mikäli siivousvälinetilassa ei ole vesipistettä, kuvaa seuraavat asiat:

Mistä siivouksessa käytettävä vesi otetaan, minne siivouksen jätevedet kaadetaan ja miten siivousvälineet pestään elintarviketurvallisuutta heikentämättä?

Astianpesu, lämpötilaseuranta:

Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään +40 °C. Pesuveden lämpötilan tulee olla vähintään +55 °C ja huuhteluveden vähintään +80 °C.

Astianpesuveden lämpötilanseuranta

- ☐ Lämpötiloja seurataan/mitataan kertaa viikossa.
- ☐ Lämpötilat kirjataan säännöllisesti kertaa viikossa.

Mihin/minne kirjaukset tehdään?

- ☐ Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään?

- ☐ Muu, mitä?

Jos astianpesukoneessa ei ole kiinteää lämpömittaria, pesutulosta tulee kontrolloida mikrobiologisin näyttein tai muilla soveltuvilla menetelmillä (ks. suunnitelman kohta 12). Myös huoltoraportit tulee säilyttää.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

15.2 KUNNOSSAPITO

Myymälän kunnossapidosta vastaavat toimija ja kiinteistön edustaja yhteistyössä.

Isännöitsijän yhteystiedot

Elintarvikehuoneiston pintamateriaalien sekä laitteiden ja välineiden materiaalien on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestävä vesipesua ja mekaanista puhdistamista. Laitteiden kunnosta ja puhtaudesta huolehditaan ja niiden moitteeton toiminta varmistetaan säännöllisillä tarkistuksilla ja huolloilla. Pakastealtaat sulatetaan vähintään kerran vuodessa tai niiden automaattisulatuksesta huolehditaan. Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus kirjataan esimerkiksi lämpötilojen seurannan yhteydessä.

Korjaus-/kunnossapitosuunnitelma

- ☐ Tilojen, laitteiden ja välineiden kunto arvioidaan (kuinka usein)
- Havainnot ja suunnitellut korjaustoimenpiteet kirjataan (minne)
- ☐ Laitteet huolletaan säännöllisesti (kuinka usein)
- ☐ Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus tehdään vähintään kerran vuodessa. Sulatuksen ja puhdistuksen kirjanpito tehdään
- ☐ Muut toimenpiteet, mitkä?

Laitteiden huollosta vastaavat yritykset

15.3 JÄTEHUOLTO

Myymälän jätteasiat tyhjennetään päivittäin kiinteistön omistajan osoittamaan jätteenkeräyspisteeseen.

Myymälässä/kiinteistössä lajitellaan seuraavat jätteet:

- | | | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| ☐ Biojäte | ☐ Pahvi | ☐ Paperi | ☐ Lasi | ☐ Metall |
| ☐ Sekajäte | ☐ Energiajäte | ☐ Muovi | ☐ Jäterasva | |

Kuinka usein sisätiloissa olevat jäteastiat pestään? Kuka on vastuussa pesusta?

Minkä yhtiön kanssa myymälällä on voimassa oleva jätehuoltosopimus?

Kiinteistön jätehuollon toimivuutta seurataan (mm. ovatko jäteastiat liian täysiä, ovatko jäteastiat rikkinäisiä, onko jätetilassa tuholaisia) ja havaituista puutteista ilmoitetaan vastuuhenkilölle.

Jätehuollossa esiintyvät ongelmat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan seuraavasti:

Sivutuotteet

Kaupan entisillä eläimistä saaduilla elintarvikkeilla tarkoitetaan eläimistä saatuja raakoja tai kypsiä elintarvikkeita, jotka eivät enää sovellu ihmisravinnoksi kaupallisista syistä tai valmistuksessa tai pakkauksessa esiintyneiden ongelmien vuoksi, aiheuttamatta kuitenkaan riskiä ihmisten tai eläinten terveydelle. Kaupan entisiä elintarvikkeita voi syntyä myös näiden elintarvikkeiden käsittelystä kaupassa, esim. kalan perkauksen tai lihan leikkauksen yhteydessä.

Sivutuotteita syntyy toiminnassamme

☐ alle 20 kg/viikko ☐ yli 20kg/viikko

Sivutuotteet kerätään erilliseen jäteastiaan ja toimitetaan

Sivutuotteiden kuljettamisen kuormakirjat säilytetään

16. HAITTAELÄINTEN TORJUNTA JA MUUT ELÄIMET

Elintarvikehuoneistoissa ei saa esiintyä haittaeläimiä, kuten jyrsijöitä, tuhohyönteisiä ja lintuja.

Haittaeläinten pääsy huoneistoon estetään seuraavin keinoin:

- ☐ Ennaltaehkäisevänä keinona sopimus tuhoeläintorjuntayrityksen kanssa.
- ☐ Ikkunat ja ovet pidetään kiinni.
- ☐ Varmistetaan, että rakenteissa ei ole kulkureittejä haittaeläimille (ulos/alarakenteisiin ym. johtavia läpivientejä/reikiä).
- ☐ Jatkuva tilojen ja elintarvikkeiden tarkkailu haittaeläinten varalle.
- ☐ Muuten, miten?

Minkä yhtiön kanssa myymälällä on voimassa oleva sopimus tuholaistorjunnasta?

Haittaeläimiä todettaessa ryhdytään seuraaviin toimenpiteisiin ja vastuutahot

Myymälän asiakastiloihin voi tuoda näkö-, kuulo- ja liikuntavammaisten avustajakoiran sekä lemmikkieläimen toimijan suostumuksella. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille myymälän sisäänkäynnin yhteydessä.

17. HENKILÖKUNTA

Toimija vastaa siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen ja että häntä tarvittaessa koulutetaan ja neuvotaan elintarvikehygieniassa. Myymälän toiminnan luonteen, laajuuden sekä omavalvonnan ymmärtäminen on osa työn hallintaa.

17.1 PEREHDYTYS

Myymälässä työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan.

Miten työntekijöiden perehdytyksestä ja annetusta koulutuksesta pidetään kirjaa?

17.2 KÄSIHYGIENIA JA TYÖVAATETUS

Huolellinen käsihygienia on elintarviketyössä erittäin tärkeää ja kertakäyttökäsineitä käytetään suojaamaan pakkaamatonta elintarviketta käsissä mahdollisesti vielä pesemisen jälkeenkin olevilta mikrobeilta. Kertakäyttökäsineitä on syytä vaihtaa riittävän usein ja vähintään aina silloin, jos käsineillä on kosketettu likaisia pintoja, työvälineitä, rahaa tai muita mahdollisia kontaminaation lähteitä. Kertakäyttökäsineiden käyttö ei siis poista käsienpesun tarvetta.

Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä siisti, puhdas ja riittävä työvaatetus. Riittävä suojavaatetus riippuu työtehtävästä. Esimerkiksi työssä, jossa käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, on suositeltavaa käyttää asianmukaista työpukua, hiukset peittävää päähinettä sekä työhön soveltuvia jalkineita.

Millaiset työvaatteet työntekijöillä on? Missä työvaatteet säilytetään ja miten ne huolletaan?

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynnet, korvakorut, 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.

17.3 TERVEYDENTILAN SEURANTA

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan aina työsuhteen alkaessa terveydenhuollon ammattilaisen (lääkäri, terveydenhoitaja) tekemä terveydentilan selvitys. Terveydenhoitaja/lääkäri arvioi terveydentilan selvityksen tekemisen yhteydessä salmonellatutkimuksen tarpeellisuuden.

Selvitys vaaditaan myös

- harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden; ja

- aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja (kuumeinen ripulitauti tai esim. perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta).

Lisätietoa aiheesta

- [Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi](#)
- [Esimerkkejä työtehtävistä](#), joissa vaaditaan edellä mainittuja selvityksiä

Missä säilytetään tiedot siitä, kenelle terveydentilan selvitys on tehty?

Elintarvikehuoneistossa tulee olla vähintään listaus henkilöistä, joilla on todistus terveydentilasta (henkilön nimi ja tarkastuspäivä).

Hygieniapassit

Toimija varmistaa, että sellaisilla henkilöillä, jotka käsittelevät työkseen elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on elintarvikehygieenistä osaamista osoittava hygieniapassi.

Ruokaviraston verkkosivuilta löytyy [esimerkkejä](#) työtehtävistä, joissa hygieniapassi vaaditaan.

Missä säilytetään tieto hygieniapassin suorittaneista työntekijöistä?

17.4 KONSULENTIT, TUOTE-ESITTELIJÄT JA MUUT ULKOPUOLISET TOIMIJAT

Toimija huolehtii siitä, että myymälässä toimivat muut elintarviketyöntekijät noudattavat hyvää hygieniaa ja toimivat omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

LIITE 1: ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTON LÄMPÖTILAT

Kylmäsäilytystä vaativat helposti pilaantuvat elintarvikkeet pitää kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa, eristetyssä kuormatilassa tai muulla tavoin jäähdytettävässä, suljettavassa eristetyssä kuljetusastiassa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan +6 °C.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa, ellei kyseessä ole toimittaminen suoraan lopulliselle kuluttajalle, on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä III säädettyjä lämpötilavaatimuksia. (MMM asetus elintarvikehygieniasta 318/2021)

Elintarvikkeiden toimittaminen ravintolaan yhdistelmäkuormilla

- Yhdistelmäkuorma = Elintarvikkeiden kylmäkuljetus, joka lähtee muualta kuin laitoksesta ja jossa on mukana enintään +6 °C:n säilytystä vaativien helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Samassa kuormassa voi olla mukana myös matalamman lämpötilavaateen elintarvikkeita, kuten raaka kala (lähellä sulavan jään lämpötilaa) ja jauheliha (enintään +2 °C).
- Näissä yhdistelmäkuormissa kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilat voivat nousta korkeintaan +6 °C:een.
- Kuljetettavat elintarvikkeet eivät saa jäätä.
- Jos yhdistelmäkuormissa kuljetetaan pakkaamatonta raakaa kalaa, sen tulee olla hyvin jäätettynä.

Eläinperäisten elintarvikkeiden lämpötilat, jos ne toimitetaan suoraan laitoksesta ravintolaan

Elintarvike	Säilytyslämpötila
Tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet sekä keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet	lähellä sulavan jään lämpötilaa ^{a)}
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet	0 – 3 °C ^{b)}
Muut jalostetut kalastustuotteet (täyssäilykkeitä ja muita huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita lukuun ottamatta), sushi sekä elävät simpukat	Enintään +6 °C ^{b)}
Sisäelimet	Enintään +3 °C ^{a)}
Raaka liha	Enintään +7 °C ^{a)}
Siipikarjanliha	Enintään +4 °C ^{a)}
Raakalihavalmisteet	Enintään +4 °C ^{a)}
Jauheliha ja jauhettu maksa	Enintään +2 °C ^{a)}
Siipikarjan jauheliha	Enintään +2 °C ^{a)}
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai sitä vastaava käsittely	Enintään +8 °C ^{b)}
Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet sekä helposti pilaantuvat maidot ja kermat	Enintään +6 °C ^{b)}
Kylmäsäilytystä vaativat munatuotteet	Enintään +4 °C ^{a)}
Pakastetut tai jäädetyt elintarvikkeet, joiden lämpötilasta ei ole muuta säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa	-18 °C tai kylmempi ^{b)}

a) Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III lämpötilavaatimuksia sovelletaan viimeiseen vähittäismyyntipaikkaan asti

b) Laitosasetuksen lämpötilavaatimuksia laitoksesta seuraavaan elintarvikehuoneistoon asti

LIITE 2: ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI- JA TARJOILULÄMPÖTILAT

Lainsäädännön (318/2021 23 § paitsi tuoreiden pakkaamattomien kalastustuotteiden osalta, jolle säädösperusta EY N:o 853/2004) mukaan mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyksessä ja tarjoilussa on noudatettava seuraavia lämpötiloja:

Elintarvike	Varastointilämpötila enintään	Tarjoilulämpötila
Tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet	0 ... +2 °C	
Tuoreet pakatut kalastustuotteet, keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet sekä suolattu mäti	0 ... +3 °C	
Jauheliha, jauhettu maksa ja siipikarjan jauheliha	+4 °C	
Raaka liha ja elimet, raakalihavalmisteet, lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut elinekset)	+6 °C	
Helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitetut kasvikset, elävät simpukat, sushi, kalakukot sekä maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörintia tai vastaavaa käsittelyä	+6 °C	
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai vastaava käsittely (lukuun ottamatta maito ja kerma) sekä pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut	+8 °C	
Pakasteet	-18 °C tai sitä kylmempi	
Kuumina tarjoiltavat ruoat		vähintään +60 °C
Kylminä tarjoiltavat elintarvikkeet tarjoilun aikana (tarjoilu-aika max. 4 h)		enintään +12 °C

Elintarvikkeiden valmistajien asettamia alhaisempia suosituslämpötiloja tulisi noudattaa.

Kananmunien suosituslämpötila on +10 – 14 °C.

Kasvien säilytyksessä tulee ottaa huomioon niiden erilaiset lämpötilavaatimukset: viileä (+10–14 °C) ja huoneenlämpö.

Jäähdytettävän tuotteen lämpötila mitataan neljän tunnin kuluttua jäähdytyksen alkamisesta. Tällöin tuotteen lämpötilan tulee olla enintään +6 °C.

Kuumentamalla valmistetun ruoan lämpötila tulee olla vähintään +70 °C ja siipikarjanlihan vähintään +75 °C. Uudelleen kuumentettavan ruoan lämpötilan tulee olla vähintään +70 °C.

LIITE 3: JÄÄDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHUONEISTOSSA

Jäädymisestä puhutaan, kun esim. ravintoloissa tai elintarvikemyymälöissä pakastinta käytetään elintarvikkeiden jäädymiseen. Elintarvikkeiden pakastamiseen on oltava erikoislaitteistot ja pakasteiden säilytysaika on oleellisesti jäädymettyä elintarviketta pidempi. Pakastamisesta on tarkemmin säädetty MMM:n asetuksessa pakasteista 818/2012.

Jäädymäminen on elintarvikehuoneistossa sallittu elintarvikkeiden säilytysmuoto, jolla voidaan pidentää elintarvikkeen säilytysaikaa. Jäädymettäessä elintarvikkeita tulee kuitenkin huomioida mm. pakkausmerkintään, säilytysaikaan, jäähdytyslaitteistoon, sulattamiseen liittyviä vaatimuksia.

Pakastettuna tai jäädymettynä varastoituja elintarvikkeita voidaan myydä kuluttajalle tai suurtaloudelle osittain tai kokonaan sulaneena, jos pakkausmerkinnöissä tai esitteessä selvästi ilmoitetaan, että ne on varastoitu pakastettuna tai jäädymettynä ja ettei niitä saa jäädymää uudelleen sulatuksen jälkeen.

Elintarvikkeiden jäädymäminen elintarvikehuoneistossa on mahdollista seuraavin edellytyksin:

- jos raaka-aineita jäädymetään, on se mahdollista ennen viimeistä käyttöajankohtaa
- itse valmistetut ruoat ja niihin käytettävät raaka-aineet saa jäädymää lyhytaikaisesti, enintään kahden kuukauden kestävää säilytystä varten (sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone)
- elintarvikkeet tulee jäädymää käyttötarkoitukseen sopivissa ja säännöllisesti huolletuissa laitteissa, joita ei ole kuormitettu yli kapasiteetin
- pakkauksista tai astioista tai muusta kontaktimateriaalista ei saa siirtyä elintarvikkeeseen vierasta hajua, makua, väriä eikä muuta vierasta ainetta
- jäädymetyt ruoat ja raaka-aineet tulee säilyttää -18 °C lämpötilassa tai kylmemmässä
- pakkaukseen on selvästi merkittävä pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädymäpäivämäärä (jos elintarvikkeet jäädymetään avaamattomassa pakkauksessa, kahden kuukauden aika lasketaan pakkauksen päiväysmerkinnästä eikä päiväysmerkintää saa muuttaa)
- elintarvikkeet on jäädymettävä välittömästi esikäsittelyn tai valmistuksen jälkeen, viimeistään niiden käsittely-/valmistuspäivänä
- kuumat ruoat tulee jäähdyttää nopeasti (neljässä tunnissa +6 °C:een) ennen jäädymämistä
- tarjolla jo olleita ruokia ei tule jäädymää
- jäädymetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivä määrä tai jäädymämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, on asianmukaisesti hävitettävä
- kylmäsavustetun ja graavatun kalan jäädymämistä ei suositella. Jos sitä kuitenkin tehdään, tulee kala käyttää sulatuksen jälkeen kuumentamalla valmistettuun ruokaan
- jäädymetyt elintarvikkeet tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi
- toimijan pitää ottaa jäädymäminen huomioon omavalvonnassa

LIITE 4: KALASTUSTUOTTEIDEN JÄÄDYTTÄMINEN

Kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia.

Loisriskin vuoksi kalastustuotteille, joiden käsittely ei riitä tuhoamaan elinkelpoisia loisia (esimerkiksi graavikala, kylmäsavustettu kala, suolattu mäti, sushiin käytettävä kala, marinoitu kala), on tehtävä jäädytyskäsittely.

Kalastustuotteet on jäädytettävä

- -20 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan vähintään 24 tunnin ajaksi TAI
- -35 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan vähintään 15 tunnin ajaksi

Jäädytyskäsittely on tehtävä joko raaka-aineelle tai valmiille tuotteelle.

Erillistä jäädytyskäsittelyä ei tarvitse tehdä, jos

- jos kalastustuotetta on säilytetty jäädytettynä (-18 °C) vähintään 96 tuntia TAI
- kala on kuumennettu +60 °C:n sisälämpötilaan vähintään minuutin ajaksi TAI
- kyse on seuraavista kaloista: silakka ja kilohaili, Atlantissa viljelty lohi ja Suomessa viljelty kirjolohi ja sampi

Myös muita Suomessa viljeltyjä kalalajeja kuin kirjolohi ja sampi voidaan vapauttaa jäädytysvaatimuksesta, jos toimijalla on kalankasvattajalta saatu selvitys seuraavista asioista:

- kalat on kasvatettu alkioista kalanviljelylaitoksessa ja
- kalojen ruokintaan on käytetty yksinomaan teollisesti valmistettua rehua.

Jos toimijalla, joka valmistaa esimerkiksi graavikalaa viljelystä siasta, on kalankasvattajalta saatu kirjallinen selvitys edellä mainituista asioista, raaka-aineelle tai valmiille tuotteille ei tarvitse tehdä jäädytyskäsittelyä. Kirjallista selvitystä ei vaadita eräkohtaisesti, vaan kertaluonteinen selvitys siitä, että kalankasvattaja aina noudattaa edellä mainittuja kasvatuskriteerejä, riittää.

Lisätietoja: [Kalastustuoteohje/Ruokavirasto](#)

Esimerkiksi työohjeet, reseptit

LIITE 6: ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT VÄHITTÄISMYYNNISSÄ

Elintarvikkeen myyjä tai luovuttaja on vastuussa siitä, että pakkausmerkinnät on ilmoitettu oikein. Tässä tiedotteessa on kerrottu yleisesti pakattujen ja pakkaamattomien elintarvikkeiden merkitsemisestä.

PAKKAAMATTOMAT ELINTARVIKKEET, NIISTÄ ILMOITETTAVAT TIEDOT JA ILMOITTAMISTAPA

Pakkaamaton elintarvike on sellainen,

- jonka kuluttaja itse pakkaa, esim. kuluttaja pakkaa paistopistetuotteita pussiin
- jonka myyjä pakkaa kuluttajalle hänen pyynnöstä
- joka on valmiiksi pakattu myymälässä myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi välitöntä myyntiä varten, esim. leivät ja take away -tuotteet
- joka tarjoillaan elintarvikkeen luovutuspaikassa kuluttajalle valmiina nautittavaksi

Vähittäismyynnissä pakkaamattomista elintarvikkeista on ilmoitettava seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- ainesosat
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (tiedotteen lopussa lista)
- alkuperämaa tarvittaessa
- tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet
- erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät (esim. liha, kala, kasvikset)
- suolan ja rasvan määrä sekä tarvittaessa ilmoitus voimakassuolaisuudesta juustoista, makkaroista ja leikkeleenä käytettävistä lihavalmisteista
- suolan määrä ruokaleivästä (ilmoitettava myös voimakassuolaisuus)

Tiedot tulee antaa seuraavalla tavalla:

- Kaksikielisissä kunnissa suositus pitää ilmoittaa sekä suomen- että ruotsinkielellä
- Kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä esitteessä, taulussa tai etiketissä
- Suolan ja rasvan määrä sekä tieto voimakassuolaisuudesta on ilmoitettava aina kirjallisesti
- Muut tiedot voi antaa suullisesti, jos kuluttajille kirjallisesti ilmoitetaan, että tiedot saa henkilökunnalta.

Ohessa esimerkki:

”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista saat henkilökunnalta.”

- Elintarvikkeista ilmoitettavat tiedot on oltava myymälässä saatavilla kirjallisesti/sähköisesti

KAUPAN PAKKAAMISTA ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT JA ILMOITTAMISTAPA

- Kaupan pakkaamissa elintarvikkeissa tulee olla samat tiedot kuin teollisuuden pakkaamissa elintarvikkeissa (ei välitöntä myyntiä varten pakatuissa elintarvikkeissa).
- Valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden tiedot tulee olla suoraan elintarvikepakkauksessa tai siihen kiinnitetyssä etiketissä.
- Pakkausmerkinnät tulee olla sekä suomen- että ruotsinkielellä.

Pakatuissa elintarvikkeissa on ilmoitettava vähintään seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet korostettuna
- tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät (tarvittaessa)
- sisällön määrä
- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta sekä tarvittaessa pakastuspäivämäärä
- vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi, toiminimi tai aputoiminimi ja osoite
- alkuperämaa tai lähtöpaikka
- säilytysohje (tarvittaessa)
- käyttöohje (tarvittaessa, myös varoitusmerkintä tarvittaessa)
- alkoholipitoisuus (juomien, jos alkoholipitoisuus > 1,2 tilavuus - %)
- ravintoarvomerkintä (eli ravintoarvoilmoitus) (poikkeukset huomioiden)

Lisäksi tarvittaessa tulee ilmoittaa muun muassa seuraavat tiedot:

- elintarvike-erän tunnus
- voimakassuolaisuusmerkintä
- tunnistusmerkki (laitoksessa valmistetut eläinperäiset elintarvikkeet)
- mahdolliset muut erityislainsäädännön vaatimat merkinnät (esim. kalan/lihan/kasvisten erityismerkinnät, pakkauskaasun käyttö, makeutusaineiden käyttö, kofeiini)

Pakollinen ravintoarvomerkintä sisältää seuraavat tiedot 100 g / 100 ml kohti laskettuna:

- energia kJ/kcal
- rasva (g), josta tyydyttyneiden rasvojen osuus (g)
- hiilihydraatit (g), josta sokereita (g)
- proteiini (g)
- suola (g)

Vapaaehtoiset ravintoarvomerkinnät, kun elintarvikepakkauksissa käytetään ravitsemus- ja terveysväitteitä (sallitut merkinnät) sekä elintarviketta on täydennetty vitamiineilla ja/tai kivennäisaineilla (ilmoitettava sekä aineen määrä että % -osuus päivittäisen saannin vertailuarvosta). Ravintoarvomerkinnöistä lisätietoa elintarviketieto-oppaassa.

ALLERGIOITA TAI INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET JA TUOTTEET

1. Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet
2. Äyriäiset ja äyriäistuotteet
3. Kananmunat ja munatuotteet
4. Kalat ja kalatuotteet
5. Maapähkinät ja maapähkinätuotteet
6. Soijapavut ja soijapaputuotteet
7. Maito ja maitotuotteet
8. Pähkinät
9. Selleri ja sellerituotteet
10. Sinappi ja sinappituotteet
11. Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet
12. Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidina
13. Lupiinit ja lupiinituotteet
14. Nilviäiset ja nilviäistuotteet

LISÄTIETOJA

- [Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille 17068/2](#)
- ymparistoterveys@vantaa.fi

LIITE 7: NAUDANLIHAN MERKINTÄJÄRJESTELMÄN KUVAUS

Myymälän nimi

Myymälän puhelin

Myymälän osoite

Postinumero ja -toimipaikka

1. VASTUUHENKILÖT

1.1 Naudanlihan merkintäjärjestelmän vastuuhenkilö 1.2 Varahenkilö

2. NAUDANLIHAN VASTAANOTTO

2.1 Myymälä vastaanottaa naudan ruhoja ja/tai ruhonosia.

☐ Kyllä ☐ Ei

2.2. Myymälä vastaanottaa leikattua naudanlihaa.

☐ Kyllä ☐ Ei

2.3 Myymälä vastaanottaa naudan jauhelihaa.

☐ Kyllä ☐ Ei

2.4 Vastaanottotarkastuksen tekee (kuka?):

2.5 Vastaanottotarkastus tehdään (milloin, missä?):

2.6 Naudanlihan merkintäjärjestelmän vaatimassa vastaanottotarkastuksessa tarkastetaan seuraavat asiat:

- ☐ Naudanlihan pakolliset merkinnät pakkauksista.
- ☐ Naudanlihan mukana tulee kaupallinen asiakirja (esim. rahtikirja).

Kaupallisesta asiakirjasta tarkastetaan seuraavat tiedot:

- ☐ Lihan lähettäjä
- ☐ Lähettävän laitoksen terveystarkastusmerkki
- ☐ Lihan vastaanottaja
- ☐ Lihan lähetyspäivämäärä
- ☐ Kaupallisen asiakirjan numero
- ☐ Ruhojen syntymätunnukset/ruhonumerot
- ☐ Naudanlihan erätunnus
- ☐ Lihan määrä

2.7 Myymälä ottaa vastaan EU:n ulkopuolelta peräisin olevaa naudanlihaa.

☐ Kyllä ☐ Ei

(Jos vastasit "kyllä" niin vastaa myös kohtaan 2.8)

2.8 Vastaanottotarkastuksessa tarkastetaan, että EU:n ulkopuolelta peräisin olevassa naudanlihassa on vähintään seuraavat pakolliset tiedot:

- ☐ Alkuperä: muu kuin EU
- ☐ Teurastettu: 3. maan nimi

2.9 Kaikista naudanlihan vastaanottotarkastuksista pidetään kirjaa.

☐ Kyllä

☐ Ei

Miten?

3. NAUDANLIHAN VARASTOINTI

3.1 Eri naudanlihaerät varastoidaan erillään.

☐ Kyllä

☐ Ei

Kuvaus varastoinnista

4. NAUDANLIHAN KÄSITTELY

4.1 Myymälä käsittelee naudanlihaa.

☐ Kyllä

☐ Ei

(Käsittelyllä tarkoitetaan esim. naudanlihan jauhamista, leikkaamista, pilkkomista ja purkamista pakkauksista)

4.2 Myymälässä käsitellään lihaa seuraavasti:

- ☐ Naudanlihaa puretaan pakkauksista irtomyyntiin
- ☐ Naudanlihaa leikataan
- ☐ Naudanlihaa jauhetaan
- ☐ Naudanlihaa pakataan

4.3 Eri naudanlihaeriä yhdistetään käsittelyn yhteydessä.

☐ Kyllä

☐ Ei

(Jos vastasit "kyllä" niin vastaa myös kohtaan 4.4)

4.4 Jos eriä yhdistetään, niin uudelle eri eristä muodostetulle erälle annetaan uusi erätunnus.

☐ Kyllä

☐ Ei

Miten erätunnus muodostuu?

5. NAUDANLIHAN MYynti

5.1 Myymälässä on naudanlihan irtomyyntipiste.

☐ Kyllä☐ Ei

5.2 Irtomyyntipisteessä annetaan naudanlihan merkintäjärjestelmän mukaiset pakolliset tiedot.

☐ Kyllä☐ Ei

Miten ja missä irtomyynnin tiedot annetaan?

5.3 Myymälässä pakatun lihan merkinnät tehdään pakkauksiin.

☐ Kyllä☐ Ei

5.4 Leikatusta lihasta ilmoitetaan seuraavat tiedot (valitse seuraavista):

- ☐ – erätunnus
- syntynyt: maa
 - kasvatettu: maa
 - teurastettu: maa
 - teurastettu: maa + teurastamon hyväksymisnumero
 - leikattu: maa + leikkaamon hyväksymisnumero(t)
- ☐ – erätunnus
- alkuperä: maa
 - teurastettu: maa + teurastamon hyväksymisnumero
 - leikattu: maa + leikkaamon hyväksymisnumero(t)
- ☐ – erätunnus
- alkuperä: maa
 - teurastettu: teurastamon hyväksymisnumero
 - leikattu: maa + leikkaamon hyväksymisnumero(t)

Jos muu kuin ensimmäinen vaihtoehto, kuvaus minkälaisissa tapauksissa käytetään lyhyempää ilmoittamismuotoa

5.5 Naudan jauhelihasta ilmoitetaan seuraavat tiedot (valitse seuraavista):

- ☐ – erätunnus
 - syntynyt: maa
 - kasvatettu: maa
 - teurastettu: maa
 - valmistettu: maa
- ☐ – erätunnus
 - alkuperä: maa
 - teurastettu: maa
 - valmistettu: maa
- ☐ – erätunnus
 - teurastettu: maa
 - valmistettu: maa

Jos muu kuin ensimmäinen vaihtoehto, kuvaus minkälaisissa tapauksissa käytetään lyhyempää ilmoittamismuotoa

6. VAPAAEHTOINEN NAUDANLIHAN MERKINTÄJÄRJESTELMÄ

6.1 Myymälä käyttää naudanlihan vapaaehtoisia merkintöjä.

☐ Kyllä ☐ Ei

Minkälaisia merkintöjä käytetään?

7. KIRJANPITO

7.1 Myymälässä pidetään naudanlihan merkintäjärjestelmän mukaista kirjanpitoa.

☐ Kyllä ☐ Ei

7.2 Kirjanpidosta löytyvät seuraavat tiedot:

- ☐ Lihan toimittaneen laitoksen nimi
- ☐ Lihan vastaanottopäivämäärä

☐ Lihan mukana tulleen kaupallisen asiakirjan nro

☐ Lihaerän kuvaus (leikattua lihaa tms.)

Lihan pakolliset merkinnät:

☐ Syntymätunnukset tai ruhonumerot

☐ Erätunnukset

☐ Alkuperämerkintä (syntynyt/kasvatettu/teurastettu)

☐ Teurastamomerkinnät

☐ Leikkaamomerkinnät (leikatun lihan osalta)

☐ Valmistusmerkinnät (jauhelihan osalta)

☐ Lihan vapaaehtoiset merkinnät, jos niitä käytetään

7.3 Kirjanpito toteutetaan (valitse toinen seuraavista):

☐ Säilyttämällä rahtikirjat ja täydentämällä niihin puuttuvat tiedot

☐ Muulla tavoin, miten?

8. NAUDANLIHAN PAKOLLISET MERKINNÄT (RUHOT, LEIKATTU LIHA, JAUHELIHA)

1. Naudan ruhojen ja ruhonosien pakolliset merkinnät

- syntymätunnukset
- alkuperä: maa

tai

- syntynyt: maa
- kasvatettu: maa
- teurastettu: maa
- teurastettu: maa + teurastamon hyväksymisnumero
- leikattu: maa + leikkaamon hyväksymisnumero(t)

Esimerkki:

Nauta on syntynyt, kasvatettu ja teurastettu Suomessa

Syntymätunnus: 001 234 567

Syntynyt: Suomi

Kasvatettu: Suomi

Teurastettu: Suomi 00

Teurastus pvm: 00.00.0000

2. Leikatun naudanlihan pakolliset merkinnät:

- erätunnus
 - alkuperä: maa
- tai
- syntynyt: maa
 - kasvatettu: maa
 - teurastettu: maa
-
- teurastettu: maa + teurastamon hyväksymisnumero
 - leikattu: maa + leikkaamon hyväksymisnumero

Esimerkki:

Nauta on syntynyt, kasvatettu ja teurastettu Suomessa, leikattu Suomessa kahdessa eri leikkaamossa

Erätunnus: 0000

Syntynyt: Suomi

Kasvatettu: Suomi

Teurastettu: Suomi 00

Leikattu: Suomi 000,00

Esimerkki:

Nauta on syntynyt Saksassa, kasvatettu Ranskassa ja teurastettu Suomessa, leikattu yhdessä leikkaamossa Suomessa

Erätunnus: 0000

Syntynyt: Saksa

Kasvatettu: Ranska

Teurastettu: Suomi 00

Leikattu: Suomi 00

3. Naudan jauhelihan pakolliset merkinnät:

- erätunnus
 - syntynyt: maa
 - kasvatettu: maa
- tai
- alkuperä (luetellaan maat joissa eläin on syntynyt ja kasvatettu)
-
- teurastettu: maa
 - valmistettu: maa

Esimerkki:

Nauta on syntynyt, kasvatettu ja teurastettu Suomessa, jauheliha on valmistettu Suomessa

Erätunnus: 0000

Syntynyt: Suomi

Kasvatettu: Suomi

Teurastettu: Suomi

Valmistettu: Suomi

LIITE 8: OMAVALVONNAN NÄYTTEENOTTO MYYMÄLÖISSÄ

Myymälöiden, joilla on pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä (esim. siivutus, fileointi, paloittelu, marinointi), valmistusta (esim. kypsennys, kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) palvelumyynnissä ja/tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia. Myymälä voi toteuttaa omavalvonnan näytteenoton itse tai tekemällä sopimuksen hyväksytyn laboratorion kanssa (<https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaksymat-laboratoriot/elintarvikelaboratoriot/>). Valvoja arvioi oiva-tarkastuksen yhteydessä myymälöiden näytteenottosuunnitelman sekä sen toteutuksen. Tarkemmat ohjeet tehtäviin tutkimuksiin ja näytemääriin löytyvät ohjeen lopussa olevasta taulukosta. Mahdollisista muutoksista näytekertojen määriin tulee sopia valvojan kanssa.

Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta omavalvontanäytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeriasetuksessa. Ruokavirasto on laatinut EU-asetuksen soveltamisohjeen [Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista \(10501/2\)](#) (vähittäismyyntiä koskevan liite 9).

Jään tutkimukset

Elintarvikemyymälässä valmistettavan jään, joka on kosketuksessa elintarvikkeen kanssa tai jota käytetään elintarvikkeen valmistuksessa, laatu tulee tutkia kerran vuodessa. Jäänäytteestä tutkitaan *Escherichia coli*, koliformiset bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit.

Listeria monocytogenes –tutkimukset elintarvikkeista

Elintarvikenäytteitä mikrobiologisiin tutkimuksiin otetaan myymälässä valmistetuista helposti pilaantuvista ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet edellyttävät kylmäsäilytystä ja näitä elintarvikkeita ovat esimerkiksi tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala, lämminsavukala, einekset ym. *Listeria monocytogenes* –näytteet otetaan myös esimerkiksi myymälän suojakaasupakkaamasta jauhelihasta, mikäli myyntiaika on 5 vrk tai enemmän, ellei pakkaukseen ole merkitty kuumennusvaatimusta (esim. ”kuumennettava ennen nauttimista”).

Näytteet suomalaisesta jauhelihasta ja raakalihavalmisteista

Elintarvikenäytteitä on tarpeen ottaa myymälässä valmistetusta suomalaisesta jauhelihasta ja raakalihavalmisteista. Näytteen määrään vaikuttavat tehtävät tutkimukset: mitä enemmän tutkimuksia tehdään, sitä suurempi näytemäärän tulee olla.

Näytteet ulkomaisesta jauhelihasta ja raakalihavalmisteista

Elintarvikenäytteet otetaan myymälässä valmistetusta ulkomaisesta jauheliha-, raakalihavalmiste-, siipikarjan raakalihavalmiste- ja siipikarjanlihavalmiste-erästä. Raakalihavalmisteessa liha on paloittelu ja maustettu/marinoitu. Siipikarjanlihavalmiste on esimerkiksi esikeitetty tai –paistettu. Näytteen määrään vaikuttavat tehtävät tutkimukset.

Säilyvyystutkimukset suojakaasupakatuista tuotteista

Myymälän aloittaessa suojakaasupakkaamaan tuotteita, tulee säilyvyysajat määrittää tuoteryhmäkohtaisesti. Säilyvyystutkimuksista voi kysyä neuvoa myymälän valvojalta. Säilyvyystutkimuksiin otettavat näytteet on otettava normaalista tuotannosta ja niiden tulisi edustaa todellisia olosuhteita tuotannon ja säilytyksen suhteen. Näytteet otetaan vähintään kolmesta eri valmistuserästä, joista jokaisesta tutkitaan kolme rinnakkaista näytettä eli osanäytettä kahtena analyysipäivänä (valmistuspäivä ja suunniteltu viimeinen käyttöpäivä) eli yhteensä 18 näytettä. Mikäli suunniteltu säilyvyysaika on pitkä, tutkimusajankohtia on useampia.

Näytteet pinnoilta

Mikrobiologisia pintapuhtausnäytteitä otetaan pinnoilta, jotka ovat suoraan kosketuksissa sellaisenaan syötävien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kanssa. Näytteitä voi ottaa esimerkiksi työskentelytasoilta, työskentelyvälineistä tai astioista. Näytteenotto määräytyy myymälän elintarvikkeiden myyntipinta-alan, sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden myyntiajan ja lihan alkuperän mukaan.

Pintapuhtausnäytteitä (aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit) otetaan siivouksen jälkeen tai ennen töiden alkua puhtailta pinnoilta. Näytteet voi ottaa itse esimerkiksi Hygicult-levyillä tai muulla vastaavalla pikamenetelmällä tai laboratorio voi ottaa näytteet.

Pintanäytteitä otetaan *Listeria monocytogenes* -tutkimuksiin sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden käsittelyalueilta ja -laitteista pääosin työn aikana tai heti työn päätyttyä ennen puhdistuksen aloittamista, kun elintarvikkeiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän.

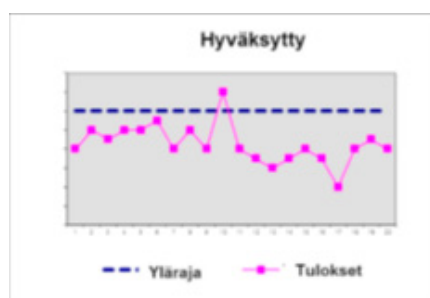
Pintanäytteitä otetaan salmonella-tutkimuksiin, kun valmistetaan jauhelihaa tai lihavalmisteita ulkomaisesta lihasta (esim. jauhelihamylly, saha ym. laitteet ja välineet, työtasot, kahvat).

Tulosten seuranta

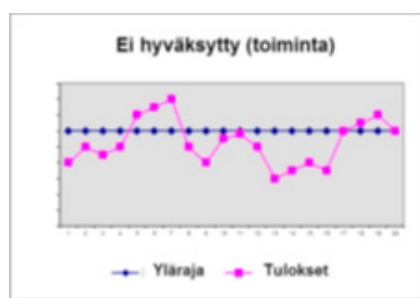
Toimijan tulee laatia osana omavalvontaa näytteenottosuunnitelma, jossa määritellään otettavat näytteet, näytteistä tehtävät tutkimukset ja näytteenottotiheys. Toimijan tulee seurata tutkimustuloksia ja reagoida tutkimustuloksiin tulosten mukaisesti. Mikäli tutkimustulos on huono, tulee toimijan selvittää huonon tuloksen syy ja ottaa uusintanäyte korjaavien toimenpiteiden jälkeen. Korjaavat toimenpiteet tulee kirjata omavalvontaan.

Toimijan tulee säilyttää tutkimustuloksia ja tarkastella niitä pitkällä aikavälillä (trendiseuranta). Tarkastelu tehdään analyysikohtaisesti. Jos trendi / suuntaus on heikkenevä, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi, vaikka hälytysrajat eivät vielä ylittyisikään. Jos tulosten kehityssuunta on ollut pitkään hyväksyttävällä tasolla, näytteenottotiheyksiä on mahdollista harventaa. Seurantaa voi toteuttaa yksinkertaisimmillaan taulukoimalla näytetulokset ruutuvihkoon, josta voidaan nähdä tulosten kehityssuunta.

Esimerkkejä trendiseurannasta



Kuva 1. Tilanne on hyväksyttävä, jos kyseessä on indikaattori. Useimmiten tilanne vaatii toimenpiteitä, jos kyseessä on patogeeni.



Kuva 2. Tilanne ei ole hyväksyttävä. Elintarvikehuoneiston toiminnassa on toistuva ongelma, esimerkiksi yhden työvuoron toiminnassa.

Lisätietoja oman alueesi elintarvikevalvonnalta: ymparistoterveys@vantaa.fi

Taulukko: Myymälöiden omavalvontanäytteiden tutkimukset ja vähimmäismäärät

Näyte	Näytteenotto- kertoja/vuosi	Osanäytteiden lukumäärä	Tutkimukset
Jää (myymälän valmistama)	1	1	<i>Escherichia coli</i> , koliformiset bakteerit, enterokokit
Myymälässä valmistettu sellaisenaan syötävä kohtalaisen riskin elintarvike (esim. tuoresalaatti, täytetyt leivät, valmisateriat, liha- ja kalapyörykät ja -pihvit, kevytkestromakkarat, lämminsavukala ja siivutettu tai tyhjiöpakattu lihavalmiste), jos myyntiaika 5 vrk tai enemmän			
Myymälän vuosituotanto < 10 000 kg	0	-	
Myymälän vuosituotanto 10 000 – 100 000 kg	2	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
Myymälän vuosituotanto > 100 000 kg	4	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
Myymälässä valmistettu sellaisenaan syötävä merkittävän riskin elintarvike (esim. graavi- ja kylmäsavukala, pastöroimattomasta maidosta valmistettua pehmeää juustoa tai lihahyytelöä sisältävä tuote esim. leipä, salaatti tai täyte sekä lihahyytelö tai riimiliha), jos myyntiaika 5 vrk tai enemmän			
Myymälän vuosituotanto < 10 000 kg	2	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
Myymälän vuosituotanto 10 000 – 100 000 kg	4	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
Myymälän vuosituotanto > 100 000 kg	6	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
Myymälässä valmistetut keitetyt äyriäiset ja nilviäiset (erityisesti, kun on käytetty ulkomaisia äyriäisiä ja nilviäisiä)			
Myymälän vuosituotanto < 10 000 kg	0	-	
Myymälän vuosituotanto 10 000 – 100 000 kg	2	5	<i>Salmonella</i>
Myymälän vuosituotanto > 100 000 kg	2	5	<i>Salmonella</i>
Myymälässä valmistettu jauheliha (nauta, sika, siipikarjanliha), kun käytetty liha suomalaista alkuperää ja myyntiaika (käyttöaika) on jauhamisesta 24 h tai enemmän			
Myymälän vuosituotanto < 10 000 kg	0 tai 1	5	Aerobiset mikro-organismit, kun jauhelihan käyttöaika yli 2 vrk
	0 tai 2	5	<i>E. coli</i> , jos jauheliha on tarkoitus syödä raakana tai siitä valmistetaan mediumpihvejä
Myymälän vuosituotanto 10 000 – 100 000 kg	4-8	5	Aerobiset mikro-organismit <i>E. coli</i>
Myymälän vuosituotanto > 100 000 kg	8-12	5	Aerobiset mikro-organismit <i>E. coli</i>

Näyte	Näytteenotto- kertoja/vuosi	Osanäytteiden lukumäärä	Tutkimukset
Myymälässä valmistetut raakalihavalmisteet esim. paloitetu, maustettu ja marinoitu liha, kun käytetty liha on suomalaista alkuperää			
Myymälän vuosituotanto < 10 000 kg	-	-	
Myymälän vuosituotanto 10 000 – 100 000 kg	4-8	5	<i>E. coli</i>
Myymälän vuosituotanto > 100 000 kg	8-12	5	<i>E. coli</i>
Myymälässä valmistettu jauheliha ja raakalihavalmisteet (nauta, sika, siipikarja), kun käytetty liha ei kuulu salmonellaerityistakuiden piiriin			
Myymälän vuosituotanto < 10 000 kg	4	5	<i>Salmonella</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
	0 tai 1	5	Aerobiset mikro-organismit jauhelihasta, kun kaupassa pakatun jauhelihan säilyvyysaika on yli 2 vrk
	0 tai 2	5	<i>E. coli</i> jauhelihasta, jos tarkoitus syödä raakana tai siitä valmistetaan mediumpihvejä
Myymälän vuosituotanto 10 000 – 100 000 kg	8	5	<i>Salmonella</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
	4-8	5	Aerobiset mikro-organismit jauhelihasta, kun jauhelihan käyttöaika 24 h tai enemmän
	4-8	5	<i>E. coli</i>
Myymälän vuosituotanto > 100 000 kg	12	5	<i>Salmonella</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
	8-12	5	Aerobiset mikro-organismit jauhelihasta, kun jauhelihan käyttöaika 24 h tai enemmän
	8-12	5	<i>E. coli</i>
Myymälässä valmistetut siipikarjanlihavalmisteet (esim. esikeitetyt tai -paistetut siipikarjatuotteet)			
Myymälän vuosituotanto < 10 000 kg	4	5	<i>Salmonella</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
Myymälän vuosituotanto 10 000 – 100 000 kg	8	5	<i>Salmonella</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
Myymälän vuosituotanto > 100 000 kg	10	5	<i>Salmonella</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)

Näyte	Näytteenotto- kertoja/vuosi	Osanäytteiden lukumäärä	Tutkimukset
Pintapuhtausnäyte, puhtauden tarkkailu			
Myymälän vuosituotanto < 10 000 kg	2-4*	5	Aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit
Myymälän vuosituotanto 10 000 – 100 000 kg	6-8	5	Aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit
Myymälän vuosituotanto > 100 000 kg	10-12	5-10	Aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit
Pintanäyte, <i>Listeria monocytogenes</i> (myymälässä valmistetaan sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita (esim. savukala/ täytetty leipä/eines), jos myyntiaika 5 vrk tai enemmän)			
Myymälän vuosituotanto < 10 000 kg	4-6	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
Myymälän vuosituotanto 10 000 – 100 000 kg	6-8	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
Myymälän vuosituotanto > 100 000 kg	8-12	5-10	<i>Listeria monocytogenes</i>
Pintanäyte, <i>Salmonella</i> (valmistetaan jauhelihaa tai lihavalmisteita lihasta, joka ei kuulu salmonellavalvontaohjelman piiriin)			
Myymälän vuosituotanto < 10 000 kg	4-6	5	<i>Salmonella</i>
Myymälän vuosituotanto 10 000 – 100 000 kg	8-10	5	<i>Salmonella</i>
Myymälän vuosituotanto > 100 000 kg	12-14	5	<i>Salmonella</i>

* 2-4 krt/v tai riittävän tiheästi trendi- tai poikkeamatrendiseurannan mahdollistamiseksi

LIITE 9: LISÄTIETOJA**Lisätietoja**

Lisätietoja