



PORVOO

BORGÅ

Päivitetty 26.10.2017

## **ELINTARVIKEMYYMÄLÄN OMAVALVONTASUUNNITELMA**

# ELINTARVIKEMYYMÄLÄN OMAVALVONTASUUNNITELMA

**Elintarvikemyymälän nimi:**

**Elintarvikemyymälän osoite:**

**Omavalvonnan vastuhenkilö:**

**Omavalvonnan vastuhenkilön yhteystiedot:**

Elintarvikelaki velvoittaa elintarvikealan toimijoita laatimaan kirjallisen omavalvontasuunnitelman, noudattamaan sitä ja pitämään sen toteutumisesta kirjaa. Omavalvontasuunnitelma on pidettävä ajan tasalla. Työnantajan tulee perehdyttää henkilökunta omavalvontaan ja huolehtia siitä, että kirjallinen omavalvontasuunnitelma säilytetään kohteessa. Omavalvontasuunnitelman tulee olla henkilökunnan käytössä.

## **Omavalvontasuunnitelman ja toiminnan pitää vastata toisiaan**

Omavalvontasuunnitelma on aina toimijakohtainen. Omavalvontasuunnitelman pitää kuvata käytännön toimintaa juuri siinä elintarvikehuoneistossa, jossa sitä on tarkoitus käyttää. Suunnitelman pitää kattaa kaikki elintarvikehuoneiston toiminnot ja elintarvikkeiden käsittelyvaiheet, aina raaka-aineista asiakkaalle asti. Suunnitelmassa on kuvattava elintarviketurvallisuuteen liittyvät vaarat, valvontapisteet, raja-arvot, mittaustavat sekä toimenpiteet, jos vaatimukset eivät täyty. Suunnitelmassa on myös kerrottava, miten toimenpiteet kirjataan. Suunnitelmaa tulee toteuttaa käytännössä.

**Sisällys**

|   |            |
|---|------------|
| <b>Yleistä omavalvontasuunnitelmasta</b>                          | <b>3</b>   |
| <b>1. Toiminnan kuvaus ja vastuut</b>                             | <b>4</b>   |
| <b>2. Elintarvikkeiden hankinta</b>                               | <b>5</b>   |
| 2.1 Elintarvikkeiden hankintapaikat                               | 5          |
| 2.1.1 Elintarvikkeiden maahantuonti                               | 5          |
| 2.2 Elintarvikkeiden kuljetus myymälään                           | 6          |
| 2.3 Vastaanottotarkastus  | 6          |
| <b>3. Kylmäkalusteiden lämpötilojen hallinta</b>                  | <b>7</b>   |
| <b>4. Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi</b>                | <b>8</b>   |
| 4.1 Elintarvikkeiden säilytys ja suojaaminen                      | 8          |
| 4.2 Elintarvikkeiden säilytysaikojen hallinta                     | 8          |
| 4.3 Kuvaus elintarvikkeiden luovuttamisesta ruoka-apuun           | 9          |
| <b>5. Elintarvikkeiden käsittely</b>                              | <b>9</b>   |
| 5.1 Elintarvikkeiden saastumisen estäminen                        | 9          |
| 5.2 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa              | 10         |
| 5.2.1 Kypsennettävät elintarvikkeet                               | 10         |
| 5.2.2 Jäähdytettävät elintarvikkeet                               | 11         |
| 5.2.3 Jäädytettävät elintarvikkeet                                | 11         |
| 5.2.4 Sulatettavat elintarvikkeet                                 | 12         |
| 5.2.5 Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet                     | 12         |
| 5.2.6 Kuumana säilytettävät tuotteet                              | 133        |
| <b>6. Elintarvikkeiden myynti</b>                                 | <b>13</b>  |
| 6.1 Elintarvikkeiden saastumisen estäminen                        | 13         |
| 6.2 Kuumana myytävät elintarvikkeet                               | 14         |
| 6.3 Elintarvikkeiden pakkaaminen myyntiin                         | 15         |
| 6.3.1 Elintarvikkeista annettavat tiedot ja pakkausmerkinnät      | 15         |
| 6.4 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit                    | 16         |
| 6.5 Jäljitettävyys ja takaisinvedot                               | 17         |
| 6.6 Myymälän ulkopuolella tapahtuva elintarvikkeiden myynti       | 17         |
| <b>7. Allergeenit</b>   | <b>18</b>  |
| <b>8. Valitusten käsittely ja terveysvaaratilanteet</b>           | <b>19</b>  |
| <b>9. Puhtaanapito ja kunnossapito</b>                            | <b>19</b>  |
| 9.1 Puhtaanapito  | 19         |
| 9.2 Kunnossapito  | 20         |
| 9.3 Jätehuolto  | 21         |
| <b>10. Haitta- ja muut eläimet elintarvikehuoneistossa</b>        | <b>22</b>  |
| <b>11. Henkilökunta</b>   | <b>22</b>  |
| 11.1 Perehdytys   | 22         |
| 11.2 Käsihygieniä ja työvaatetus                                  | 23         |
| 11.3 Terveystilan seuranta  | 23         |
| 11.4 Hygieniaosaamistodistus                                      | 24         |
| 11.5 Konsulentit, tuote-esittelijät ja muut ulkopuoliset toimijat | 24         |
| <b>12. Näytteenotto</b>   | <b>24</b>  |
| <b>13. Asiakirjojen säilytys</b>                                  | <b>255</b> |

## Yleistä omavalvontasuunnitelmasta

Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat ja elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. Toimijan on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma, noudatettava sitä ja pidettävä sen toteutumisesta kirjaa. (Elintarvikelaki 26/2011, 19 § ja 20 §.)

Omavalvontasuunnitelmassa kartoitetaan harjoitettavan toiminnan elintarvikehygieeniset riskit ja määritellään keinot niiden hallitsemiseksi. Omavalvonnan avulla pyritään ehkäisemään riskien toteutumista. Riskien toteutumisen kannalta kriittisiä pisteitä voivat olla esim. raaka-aineiden tuoreus, elintarvikkeiden säilytyslämpötilat, laitteiden ja välineiden puhdistus, henkilökunnan terveys sekä työtavat. Toiminnan kannalta kriittisiä pisteitä on seurattava säännöllisesti ja seurannasta sekä tehdyistä toimenpiteistä on pidettävä kirjaa.

Omavalvontasuunnitelman toimivuutta ja riittävyttä arvioidaan määräajoin elintarviketoimijan toimesta. Suunnitelmaa päivitetään tarpeen mukaan ja etenkin silloin, kun toiminnassa tai tiloissa tapahtuu muutoksia. Suunnitelman toimivuutta arvioidaan sen perusteella, miten suunnitelmaan kirjattuja toimenpiteitä käytännössä toteutetaan ja miten hyvin pidetään suunnitelman mukaista kirjanpitoa mm. lämpötilakirjauksista.

### **Omavalvontasuunnitelman täyttöohje:**

Täyttäkää vain ne osiot jotka kuuluvat toimintaanne. Lisäksi voitte ottaa käyttöönnne suunnitelmassa olevia ohjeistuksia, sekä tarvittavat lomakkeet suunnitelman toteutuksen kirjauksille.

Toimintaan kuulumattomat osiot tulee poistaa.

Jos täytät suunnitelmapohjan sähköisesti, poista ne osiot joita toiminnassanne ei ole ja päivitä tämän jälkeen sisällysluettelo (Esim. Word 2013; ylävalikko "Viittaukset" ja sieltä kohta sisällysluettelo ja "Päivitä taulukko").

Omavalvontasuunnitelmaan liittyvät seurantalomakkeet ovat erillisinä tiedostoina. Ota niistä käyttöösi tarvitsemasi.

## 1. Toiminnan kuvaus ja vastuut

Taulukosta valitaan ne kohdat, jotka koskevat myymälää. Kohdat, jotka koskevat kaikkia myymälöitä, on valittu jo valmiiksi. Eri toimintojen vastuuhenkilöt ja heidän sijaisensa kirjataan.

| Tehtävä   | Vastuuhenkilö (sijainen) |
|---|--------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Elintarvikkeiden hankinta                       |                          |
| <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden maahantuonti                              |                          |
| <input type="checkbox"/> Kylmäkalusteiden lämpötilojen hallinta                     |                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi        |                          |
| <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden käsittely ja valmistus                    |                          |
| <input type="checkbox"/> Kypsennettävät elintarvikkeet                              |                          |
| <input type="checkbox"/> Jäähdytettävät elintarvikkeet                              |                          |
| <input type="checkbox"/> Jäädettävät elintarvikkeet                                 |                          |
| <input type="checkbox"/> Sulatettavat elintarvikkeet                                |                          |
| <input type="checkbox"/> Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet                    |                          |
| <input type="checkbox"/> Kuumana pidettävät tuotteet                                |                          |
| <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakkaaminen                               |                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> Elintarvikkeiden myynti                         |                          |
| <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakkaaminen myyntiin                      |                          |
| <input type="checkbox"/> Elintarvikkeista annettavat tiedot ja                      |                          |
| <input type="checkbox"/> Pakkaus- ja kontaktimateriaalit                            |                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> Jäljitettävyyden ja takaisinvedot               |                          |
| <input type="checkbox"/> Myymälän ulkopuolella tapahtuva                            |                          |
| <input type="checkbox"/> Allergeenit  |                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> Puhtaanapito                                    |                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kunnossapito                                    |                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> Jätehuolto                                      |                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> Haitta- ja muut eläimet elintarvikehuoneistossa |                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> Henkilökunnan hygienia ja koulutus              |                          |
| <input type="checkbox"/> Näytteenotto   |                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytyspäilyt        |                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> Asiakirjojen säilytys                           |                          |
| <input type="checkbox"/>  |                          |

### Valvontaviranomaisen yhteystiedot:

|   |  |
|---|--|
| <b>Käyntiosoite:</b><br>Porvoon kaupunki<br>Ympäristöterveydenhuolto<br>Tekniikankaari 1 A<br>06100 Porvoo<br><i>Toimisto avoinna ma-pe 9-15</i>  | <b>Postiosoite:</b><br>Porvoon kaupunki<br>Ympäristöterveydenhuolto<br>Tekniikankaari 1 A<br>06100 Porvoo  |
| Ympäristöterveydenhuollon<br>päivystyspuhelin:<br>040 168 88 44 (ma-pe 9–12)<br><b>Ruokamyrkytysilmoitus sähköisellä<br/>           lomakkeella sivulla</b><br><a href="http://www.porvoonymparistoterveydenhuolto.fi">www.porvoonymparistoterveydenhuolto.fi</a> | <b>Sähköposti:</b><br><a href="mailto:ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi">ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi</a><br><br><b>Verkkosivut:</b><br><a href="https://www.porvoonymparistoterveydenhuolto.fi">https://www.porvoonymparistoterveydenhuolto.fi</a> |

**Elintarvikkeiden lämpötilamittaukset tehdään:**

|                          | Mittalaite   |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | irtolämpömittarit (soveltuu, jos haetaan itse elintarvikkeita tukusta) |
| <input type="checkbox"/> | piikkilämpömittarit  |
| <input type="checkbox"/> | infrapunalämpömittarit   |
| <input type="checkbox"/> | automaattinen lämpötilaseurantajärjestelmä                             |
| <input type="checkbox"/> | muu, mikä  |

Piikkilämpömittarin toimivuuden voi testata laittamalla piikin sulavasta jäämurskasta syntyvään veteen (0 °C) ja kiehuvaan veteen (jos mittari on tarkoitettu niin korkeisiin lämpötiloihin) (100 °C).

Lämpömittareiden toiminta tarkastetaan \_\_\_\_\_ kertaa vuodessa mittaamalla kiehuvan veden (100 °C) ja sulavan jään (0 °C) lämpötilat.

**2. Elintarvikkeiden hankinta****2.1 Elintarvikkeiden hankintapaikat**

Elintarvikkeet hankitaan seuraavista paikoista:

|  |
|--|
|  |
|--|

**2.1.1 Elintarvikkeiden maahantuonti**

Tuomme itse maahan seuraavia elintarvikkeita:

|  |
|--|
|  |
|--|

**Maahantuonnista on erillinen ohje liitteenä 1.**

Eläinperäisiä elintarvikkeita EU:n alueelta maahantuovan toimijan on tehtävä ilmoitus Elintarviketurvallisuusvirasto Eviraan ensisaapumistoiminnan aloittamisesta ja lisäksi kuukausittainen yhteenvetoilmoitus vastaanotetuista elintarvikkeista sekä maahantuontia koskeva omavalvontasuunnitelma.

## 2.2 Elintarvikkeiden kuljetus myymälään

### Elintarvikkeiden kuljetus myymälään:

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Kuljetusfirmat tuovat elintarvikkeet suoraan myymälään  |
| <input type="checkbox"/> | Elintarvikkeet noudetaan itse tukusta. <i>Varmistamme kylmäketjun katkeamattomuuden seuraavin tavoin (esimerkiksi kylmälaukut, kylmävaraajat, lämpömittarit, kuljetusmatka ja -aika):</i> |
| <input type="checkbox"/> | Osa elintarvikkeista saapuu yö kuljetuksina (henkilökunta ei ole paikalla). <i>Kylmäketjun katkeamattomuus varmistetaan yökuljetusten osalta seuraavin tavoin:</i>                        |

## 2.3 Vastaanottotarkastus

### Elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksen yhteydessä tarkastetaan:

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Pakkausten eheys ja puhtaus  |
| <input type="checkbox"/> | Pakkausmerkinnät (erityisesti tuotteiden päiväykset ja se, että tuotteissa on suomen- ja |
| <input type="checkbox"/> | Tuotteiden aistinvarainen laatu (ulkonäkö, haju)   |
| <input type="checkbox"/> | Kaupallisten asiakirjojen paikkansapitävyys ja oikeellisuus                              |
| <input type="checkbox"/> | Elintarvikkeiden lämpötilat  |

### Lämpötilojen tarkastus elintarvikkeiden vastaanoton yhteydessä

Elintarvikkeiden vastaanoton yhteydessä tarkastetaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden (muun muassa kylmäsäilytystä vaativat tuore kala ja liha, maitotuotteet tai pilkotut kasvikset sekä pakasteet) lämpötiloja. Kokonaisista kasviksista ei mitata lämpötiloja, koska ne eivät lainsäädännön mukaan tarvitse kylmäsäilytystä.

Lainsäädännön mukaiset elintarvikkeiden kuljetuslämpötilat on esitetty liitteessä 2. Liitteessä mainitut lämpötilat ovat elintarvikkeiden lämpötiloja.

### Elintarvikkeiden lämpötilojen tarkastus suoritetaan seuraavasti:

*Mistä elintarvikkeista lämpötilat mitataan? Kuinka usein lämpötilat mitataan ja kirjataan? Mihin kirjaukset tehdään? Esimerkiksi lämpötilat mitataan ja kirjataan vähintään kahdesta helposti pilaantuvasta elintarvikkeesta kerran viikossa. Poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.*

|  |
|--|
|  |
|--|

**Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:**

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | elintarvikkeiden käyttökelpoisuus arvioidaan (voidaanko vielä käyttää vai hävitetäänkö tuotteet) |
| <input type="checkbox"/> | elintarvikkeiden palauttaminen   |
| <input type="checkbox"/> | muu, mikä  |

**2.4 Elintarvikkeiden kuljetus myymälästä asiakkaille**

Mikäli elintarvikkeita kuljetetaan myymälästä toiselle toimijalle tai asiakkaalle, kuinka kuljetustoiminta on järjestetty?

**3. Kylmäkalusteiden lämpötilojen hallinta**

Elintarvikkeiden lakisääteiset säilytys- ja myyntilämpötilat on esitetty liitteessä 3. **Kylmäkalusteiden lämpötilaseuranta toteutetaan myymälässämme seuraavasti:**

*Kuinka usein lämpötilat mitataan ja kirjataan? Seurataanko vain kylmäkalusteen lämpötiloja vai myös kalusteissa olevien tuotteiden? Mihin kirjaukset tehdään? Korjaavat toimenpiteet, mikäli lämpötilavaatimukset eivät täyty, ja korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen. Esimerkiksi lämpötilat mitataan ja kirjataan vähintään kerran viikossa. Poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.*

**Kuvaus automaattisesta lämpötilaseurantajärjestelmästä:**

*Onko järjestelmä tallentava? Mihin raportit tallentuvat ja tallenteiden säilytysaika (vähintään 1 vuosi)? Kuinka usein raportit tulostetaan? Mitkä kylmäkalusteet on liitetty automaattiseen lämpötilaseurantajärjestelmään? Onko eri kylmäkalusteille asetetut hälytysrajat? Tekeekö järjestelmä automaattisen hälytyksen, mikäli lämpötilat saavuttavat asetetun hälytysrajan? Mihin hälytykset ohjautuvat?*

**Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:**



|                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | elintarvikkeiden käyttökelpoisuus arvioidaan (voidaanko vielä käyttää vai hävitetäänkö tuotteet)    |
| <input type="checkbox"/> | elintarvikkeen siirtäminen kylmään  |
| <input type="checkbox"/> | kalusteen lämpötilan säätäminen oikeaan lämpötilaan   |
| <input type="checkbox"/> | kalusteen täyttämistä muutetaan ja/tai toimijan on pystyttävä seuraamaan ko. kalusteosan lämpötilaa |
| <input type="checkbox"/> | korjaajan kutsuminen paikalle   |
| <input type="checkbox"/> | muu, mikä   |

#### 4. Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi

##### 4.1 Elintarvikkeiden säilytys ja suojaaminen

###### **Elintarvikkeiden säilytys myymälässämme:**

*Pakattuina vai pakkaamattomina, kypsät ja raa'at tuotteet, onko erillistä varastoa/laitetta?*

|  |
|--|
|  |
|--|

##### 4.2 Elintarvikkeiden säilytysaikojen hallinta

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

###### **Säilytysaikoja hallitaan myymälässämme seuraavin tavoin:**

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | FIFO (First In, First Out; tuotteiden oikeasta kiertojärjestyksestä huolehditaan sijoittamalla vanhimmat elintarvikkeet varastoissa/kylmäkalusteissa |
| <input type="checkbox"/> | avattuihin tuotepakkauksiin merkitään niiden avaamispäivä  |
| <input type="checkbox"/> | itse valmistettuihin tuotteiden yhteyteen merkitään valmistuspäivä   |
| <input type="checkbox"/> | muilla tavoin, miten   |

### 4.3 Kuvaus elintarvikkeiden luovuttamisesta ruoka-apuun

*Esimerkiksi kenelle elintarvikkeita luovutetaan, missä luovutettavat elintarvikkeet säilytetään, miten ne merkitään, kuinka usein elintarvikkeita luovutetaan?*

|  |
|--|
|  |
|--|

## 5. Elintarvikkeiden käsittely

Noudatetaan hyvän käytännön ohjeita sekä elintarvikkeen valmistajan antamia ohjeita.

### 5.1 Elintarvikkeiden saastumisen estäminen

Elintarvikkeita käsiteltäessä varmistetaan, että käsiteltävät elintarvikkeet eivät saastu eli kontaminoidu. Saastuminen voi tapahtua elintarvikkeiden välillä, käytettävistä valmistusvälineistä elintarvikkeisiin tai ihmisestä elintarvikkeeseen.

#### **Myymälässämme ristikontaminaatio estetään seuraavilla tavoilla:**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | erilliset työpisteet eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömän liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet)   |
| <input type="checkbox"/> | erilliset työvälineet eri tuoteryhmille (leikkuulaudat, veitset tms.) (esimerkiksi kypsentämättömät liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet, homejuustot) |
| <input type="checkbox"/> | työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä  |
| <input type="checkbox"/> | käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistäminen, wc:ssä käymisen, rahastamisen jälkeen)   |
| <input type="checkbox"/> | asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (esimerkiksi päähineen käyttö hiusten pääsyn estämiseksi tuotteisiin)   |
| <input type="checkbox"/> | toimintojen ajallinen erottaminen, miten  |
| <input type="checkbox"/> | muilla tavoin, miten  |

Tuotteiden saastumista yleisten allergeenien osalta on käsitelty kohdassa 8.

### 5.2 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa

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

### 5.2.1 Kypsennettävät elintarvikkeet

Tuotteissa mahdollisesti olevat ruokamyrkytysmikrobit tuhoutuvat pääsääntöisesti riittävällä kuumennuksella. Tämän vuoksi tuotteiden riittävä kypsentyminen on tärkeää.

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

#### **Elintarvikkeiden lämpötilojen tarkastus suoritetaan seuraavasti:**

*Kuinka usein lämpötilat mitataan ja kirjataan? Mihin kirjaukset tehdään? Korjaavat toimenpiteet, mikäli lämpötilavaatimukset eivät täyty, ja korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen. Esimerkiksi lämpötilat mitataan ja kirjataan vähintään kahdesta helposti pilaantuvasta elintarvikkeesta kerran viikossa. Poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.*

|  |
|--|
|  |
|--|

#### **Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Ruokien kuumennusta jatketaan   |
| <input type="checkbox"/> | kalusteen lämpötilan säätäminen oikeaan lämpötilaan   |
| <input type="checkbox"/> | kalusteen täyttämistä muutetaan ja/tai toimijan on pystyttävä seuraamaan ko. kalusteosan lämpötilaa |
| <input type="checkbox"/> | korjaajan kutsuminen paikalle   |
| <input type="checkbox"/> | muu, mikä   |

### 5.2.2 Jäähdytettävät elintarvikkeet

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi kuumennuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä + 6 °C:n lämpötilaan tai sen alle.

**Myymälässämme jäädytetään seuraavia elintarvikkeita ja jäädytystiheys ja määrät:**

*esim. savustetut kalastustuotteet, valmisruoat, grillituotteet*

|  |
|--|
|  |
|--|

**Jäädytämme elintarvikkeet:**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | erillisessä jäädytykseen tarkoitetussa jäädytyskaapissa   |
| <input type="checkbox"/> | kylmän veden/jäiden avulla (soveltuu vain satunnaiseen ja pienten elintarvikemäärien jäädyttämiseen)  |
| <input type="checkbox"/> | kylmäsäilytyskalusteessa, jossa säilytetään myös muita elintarvikkeita (soveltuu vain satunnaiseen ja pienten elintarvikemäärien jäädyttämiseen; muut kylmäsäilytyskalusteessa olevien tuotteiden lämpötila ei saa nousta jäädytyksen aikana) |
| <input type="checkbox"/> | muuten, miten   |

**Jäädytyksen lämpötilatarkkailu ja siihen liittyvät kirjaukset:**

*Kuinka usein lämpötilat mitataan ja kirjataan? Mihin kirjaukset tehdään? Korjaavat toimenpiteet, mikäli*

*lämpötilavaatimukset eivät täyty, ja korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen.*

|  |
|--|
|  |
|--|

**Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | mikäli jäädytysaikaa on jäljellä, niin jäädytystä jatketaan     |
| <input type="checkbox"/> | mikäli 4 h on kulunut jäädytyksen alkamisesta, tuote hävitetään |
| <input type="checkbox"/> | Jäädytyslaitteen/-menetelmän toiminta tarkastetaan              |
| <input type="checkbox"/> | muu, mikä   |

**5.2.3 Jäädettävät elintarvikkeet**

Elintarvike jäädytetään 24 h tunnin aikana vähintään -18 °C:een. Jäädettettyjen elintarvikkeiden säilyttämistä varten on säilytystila, jonka lämpötila on -18 °C tai kylmempi. Elintarvike jäädytetään ennen viimeistä käyttöajankohtaa. Jäädettetyin elintarvikkeen säilytysaika on kaksi kuukautta joko jäädettyspäivästä tai

pakkauksessa olevasta päiväysmerkinnästä. Kts. erillinen ohje jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa, liite 4.

Jäädytettävän elintarvikkeen pakkaukseen merkitään selvästi pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädytyspäivämäärä.

**Myymälässämme jäädytetään seuraavia elintarvikkeita, jäädytystiheys ja määrät:**

*esim. valmisruoat*

|  |
|--|
|  |
|--|

**Jäädytämme elintarvikkeet:**

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | erillisessä pakastekalusteessa, jossa ei säilytetä muita elintarvikkeita |
| <input type="checkbox"/> | erillisessä pakastekalusteessa, jossa säilytetään muita elintarvikkeita  |
| <input type="checkbox"/> | muuten, miten  |

Jäädytettyjen elintarvikkeiden säilytysaikoja seurataan säännöllisesti. Jäädytetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jäädyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, hävitetään asianmukaisesti.

**5.2.4 Sulatettavat elintarvikkeet**

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

**Missä laitteessa tai muussa vastaavassa tilassa jäädytetyt elintarvikkeet sulatetaan?**

|  |
|--|
|  |
|--|

**Miten määritellään sulatetun tuotteen säilytysaika?**

|  |
|--|
|  |
|--|

Sulatetun elintarvikkeen pakkausmerkinnöissä on oltava teksti ”ei saa jäädyttää uudelleen” sekä viimeinen käyttöpäivä.

**5.2.5 Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet**

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

**Myymälässämme kuumennetaan uudelleen seuraavia elintarvikkeita:**

**Uudelleen kuumennuksen lämpötilatarkkailu ja siihen liittyvät kirjaukset**

(Kiehuva asti kuumennettavista eristä ei ole tarpeen mitata lämpötilaa, mikäli ruoka sisältää esim. lihapullia tai isompia lihapaloja, lämpötila tulee kuitenkin mitata):

*Kuinka usein lämpötilat mitataan ja kirjataan? Mihin kirjaukset tehdään? Korjaavat toimenpiteet, mikäli lämpötilavaatimukset eivät täyty, ja korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen.*

**5.2.6 Kuumana säilytettävät tuotteet**

Kuumat ruoat säilytetään yli +60 °C:ssa **ennen myyntiä**, esim. myymälän takatiloissa, lämpökaluksessa (lämpöhaude 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 tuotteiden lämpötilatarkkailu ja siihen liittyvät kirjaukset:**

*Kuinka usein lämpötilat mitataan ja kirjataan? Mihin kirjaukset tehdään? Korjaavat toimenpiteet, mikäli lämpötilavaatimukset eivät täyty, ja korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen.*

**6. Elintarvikkeiden myynti**

**6.1 Elintarvikkeiden saastumisen estäminen**

Elintarvikkeita myytäessä varmistetaan, että käsiteltävät elintarvikkeet eivät saastu eli kontaminoidu. Palvelumyynnissä pidetään erillään sellaisenaan syötävät ja raat elintarvikkeet.

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

Allergeeneihin liittyvät asiat on käsitelty kohdassa 8.

#### **Elintarvikkeiden kontaminoitumisen estämiseksi palvelumyynnissä on**

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Erilliset palvelutiskit  |
| <input type="checkbox"/> | Palvelutiskien väljakajat  |
| <input type="checkbox"/> | Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille   |
| <input type="checkbox"/> | Erilliset työvälineet eri tuoteryhmille (leikkuulaudat, veitset tms.)  |
| <input type="checkbox"/> | Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden  |
| <input type="checkbox"/> | Käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistäminen, wc:ssä käymisen, rahastamisen |
| <input type="checkbox"/> | Asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (esimerkiksi päähineen käyttö hiusten pääsyn estämiseksi tuotteisiin)  |
| <input type="checkbox"/> | Palvelutiskien pisarasuojaukset  |
| <input type="checkbox"/> | Muu, mikä  |

#### **Elintarvikkeiden kontaminoitumisen estäminen itsepalvelumyynnissä**

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Myyntikalusteiden varustaminen pisarasuojauksilla (esim. salaatit, jälkiruoat, leivintuotteet, suolakurkut, punajuuret, makeiset jne.) |
| <input type="checkbox"/> | Muu, mikä  |

## **6.2 Kuumana myytävät elintarvikkeet**

Kuumana pidettävät ruoat säilytetään lämpökaluksessa 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:**

*Kuinka usein lämpötilat mitataan ja kirjataan? Mihin kirjaukset tehdään? Ruokien lämpötila mitataan säilytysajan loppupuolella. Korjaavat toimenpiteet, mikäli lämpötilavaatimukset eivät täyty, ja korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen.*

### 6.3 Elintarvikkeiden pakkaaminen myyntiin

**Pakkaamme myymälässämme seuraavia elintarvikkeita myynnin helpottamiseksi.**

Pakollisista pakkausmerkinnöistä on lisätietoa liitteessä 5.

Katso pakkausmateriaalit kohdasta 7.4.

#### 6.3.1 Elintarvikkeista annettavat tiedot ja pakkausmerkinnät



Elintarvikkeen myyjä on vastuussa siitä, että elintarvikkeissa on pakolliset pakkausmerkinnät suomeksi ja ruotsiksi. Ohje Elintarvikkeista annettavat tiedot vähittäismyynnissä on liitteenä 4.

**Myymälässämme myydään ja käsitellään (tuore/jäähdytetty/jäädetytty tai jauheliha)**

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> naudanliha  | <input type="checkbox"/> porsaanliha      |
| <input type="checkbox"/> lampaanliha | <input type="checkbox"/> siipikarjan liha |
| <input type="checkbox"/> vuohenliha  | <input type="checkbox"/> muu, mikä        |

Lihan erityislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät -ohje on liitteenä 6.

**6.4 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit**

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pakkausmateriaalien, astioiden, laitteiden ym. on sovelluttava elintarvikekäyttöön. Kontaktimateriaaleja ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, kertakäyttöastiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeittimet, keittölaitteet 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:**

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä "elintarvikekäyttöön"   |
| <input type="checkbox"/> | Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava "malja-haarukkatunnus"   |
| <input type="checkbox"/> | Tallennamme todistukset materiaalien soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön (ns. vaatimustenmukaisuusilmoitus)  |
| <input type="checkbox"/> | Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan tukkukaupan/keskusliikkeen kautta ja tuotteen nimikkeestä käy selville aiottu käyttötarkoitus (esim. grillipussi, leipäpussi, juustokalvo) |
| <input type="checkbox"/> | Muu, miten   |

**Pakkausmateriaalit säilytetään:**

|  |
|--|
|  |
|--|

## 6.5 Jäljitettävyys ja takaisinvedot

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.

**Meillä jäljitettävyystiedot (lähetylistat, kuormakirjat, ostokuitit) säilytetään seuraavasti:**

Mikäli 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.

Kirjallinen kuvaus naudanlihan merkintäjärjestelmästä on tämän omavalvontasuunnitelman liitteenä, mallipohja liitteenä 7.

### **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 Porvoon kaupungin ympäristöterveydenhuoltoon. Mikäli tuote on toimijan itse valmistama tai maahantuoma, otetaan ko. tuotteet pois myynnistä ja otetaan välittömästi yhteyttä Porvoon kaupungin ympäristöterveydenhuoltoon jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi.

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviralla on ohje elintarvikealan toimijoille takaisinvedosta sekä ilmoittamisesta viranomaiselle ja kuluttajille.

## 6.6 Myymälän ulkopuolella tapahtuva elintarvikkeiden myynti

Myymälän ulkopuolella myydään seuraavia elintarvikkeita:

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

## 7. Allergeenit

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.

Myyvälässä käsitellään seuraavia allergeeneja:

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | <b>Elintarvikeryhmä</b>   |
| <input type="checkbox"/> | <b>Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet</b> (Vehnä (kuten speltti ja kova vehnä (khorasan)), ruis, ohra, kaura ja niiden hybridikannat)   |
| <input type="checkbox"/> | <b>Äyriäiset ja äyriäistuotteet</b>   |
| <input type="checkbox"/> | <b>Munat ja munatuotteet</b>  |
| <input type="checkbox"/> | <b>Kalat ja kalatuotteet</b>  |
| <input type="checkbox"/> | <b>Maapähkinät ja maapähkinätuotteet</b>  |
| <input type="checkbox"/> | <b>Soijapavut ja soijapaputuotteet</b>  |
| <input type="checkbox"/> | <b>Maito ja maitotuotteet (ml. laktoosi)</b>  |
| <input type="checkbox"/> | <b>Pähkinät ja mantelit ja pähkinä- ja mantelituotteet</b> (Manteli, hasselpähkinä, saksanpähkinä, cashew-pähkinä, pekaanipähkinä, parapähkinä, pistaasipähkinä, Macademia- ja Queensland-pähkinät) |
| <input type="checkbox"/> | <b>Selleri ja sellerituotteet</b>   |
| <input type="checkbox"/> | <b>Sinappi ja sinappituotteet</b>   |
| <input type="checkbox"/> | <b>Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet</b>   |
| <input type="checkbox"/> | <b>Rikkidioksidi ja sulfiitit</b> , joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/litra SO <sub>2</sub> :na ilmaistuna   |
| <input type="checkbox"/> | <b>Lupiinit ja lupiinituotteet</b>  |
| <input type="checkbox"/> | <b>Nilviäiset ja nilviäistuotteet</b>   |

Miten elintarvikkeiden kontaminoituminen allergeeneilla vältetään:

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | erilliset työpisteet eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömän liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet)   |
| <input type="checkbox"/> | erilliset työvälineet eri tuoteryhmille (leikkuulaudat, veitset tms.) (esimerkiksi kypsentämättömän liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet, homejuustot) |
| <input type="checkbox"/> | työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä  |
| <input type="checkbox"/> | käsienspesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistäminen, wc:ssä käymisen, rahastamisen jälkeen)  |
| <input type="checkbox"/> | asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (esimerkiksi päähineen käyttö hiusten pääsyn estämiseksi tuotteisiin)   |
| <input type="checkbox"/> | toimintojen ajallinen erottaminen, miten  |
| <input type="checkbox"/> | muilla tavoin, miten  |

## 8. Valitusten käsittely ja terveystilanteet

### Ruokamyrkytykset

Ruokamyrkytysepäilystä ilmoitetaan välittömästi Porvoon kaupungin ympäristöterveydenhuoltoon sähköisellä lomakkeella osoitteessa <https://www.porvoo.fi/ruokamyrkytysepaily> tai soittamalla neuvontapuhelimeen (040-168 8844).

Myyvälässä 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 tai 0 - 6 °C lämpötilassa.

### Muut terveystilanteet (vierasesineet, kemikaalit), kts. 7.5 jäljitettävyys ja takaisinvedot.

#### Asiakasvalitukset

Asiakasvalitus voi olla elintarvikkeiden laatuun liittyvä, esim. ruoan paha/oulo maku, suolaisuus tai tarjoiltavan ruoan lämpötila. Lisäksi asiakasvalitus voi kohdistua huoneiston puhtauteen tai henkilökunnan toimintaan, esim. likaiset astiat tai henkilökunnan päänahineen käyttö.

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

## 9. Puhtaanapito ja kunnossapito

### 9.1 Puhtaanapito

Toimijan tulee laatia erillinen puhtaanapitosuunnitelma (mallipohja liitteenä 8), jossa huomioidaan seuraavat asiat: kuka siivoaa, mitä siivoaa, kuinka usein, millä välineillä ja aineilla. Myymälän puhtaanapitosuunnitelma, joka sisältää tilat, laitteet ym. sekä sopimus ulkopuolisen siivousyrityksen kanssa, on tämän omavalvontasuunnitelman liitteenä.

#### Tilojen puhtaanapidosta vastaa?

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | oma henkilökunta                         |
| <input type="checkbox"/> | ulkopuolinen siivousyritys, yhteystiedot |

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.

**Astianpesu, lämpötilasuositukset**

Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään +40 °C. Pesuveden lämpötilan tulee olla vähintään +55°C (mielellään + 60°C – 70°C) ja huuhteluveden vähintään +80°C

**Astianpesuveden lämpötilaa seurataan:**

*Kuinka usein lämpötilat mitataan ja kirjataan? Mihin kirjaukset tehdään? Korjaavat toimenpiteet, mikäli lämpötilavaatimukset eivät täyty, ja korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen. Miten ja kuinka usein pesutulosta kontrolloidaan?*

|  |
|--|
|  |
|--|

**9.2 Kunnossapito**

Myymälän kunnossapidosta vastaavat toimija ja kiinteistön edustaja yhteistyössä.

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Isännöitsijän yhteystiedot |  |
| Huoltoyhtiön yhteystiedot  |  |

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.

**Laitteiden huollosta vastaavat yritykset:**

|  |
|--|
|  |
|--|

### 9.3 Jätehuolto

#### Mitä jätteitä toimipaikassa lajitellaan?

|                                       |                                  |                                    |                                      |
|---------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> paperi       | <input type="checkbox"/> pahvi   | <input type="checkbox"/> lasi      | <input type="checkbox"/> metalli     |
| <input type="checkbox"/> energiajäte  | <input type="checkbox"/> biojäte | <input type="checkbox"/> ruokaöljy | <input type="checkbox"/> ongelmajäte |
| <input type="checkbox"/> sivutuotteet | <input type="checkbox"/>         |                                    |                                      |

Elintarvikehuoneiston jäteastiat tyhjenetään päivittäin.

Kuinka usein elintarvikehuoneiston jäteastiat pestään? \_\_\_\_\_ kertaa / \_\_\_\_\_

(viikossa, kuukaudessa)

Myymälällä on voimassaoleva jätehuoltosopimus: *mikä yhtiö?*

Kiinteistön jätehuollon toimivuutta seurataan (mm. ovatko jäteastiat liian täysiä, ovatko jäteastiat rikkiäisiä, 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

|  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> alle 20 kg/viikko | <input type="checkbox"/> yli 20 kg/viikko<br>sivutuotteet kerätään erilliseen jäteastiaan ja toimitetaan<br>Sivutuotteiden kuljettamisen kuormakirjat säilytetään |
|--|---|

## 10. Haitta- ja muut eläimet elintarvikehuoneistossa

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

**Haittaeläinten pääsy huoneistoon estetään seuraavin keinoin:**

**Haittaeläimiä todettaessa ryhdytään seuraaviin toimenpiteisiin ja vastuutahot:**

Myymälällä on voimassaoleva sopimus tuholaistorjuntayrityksen kanssa:

**Myymälään voi tuoda näkö-, kuulo- ja liikuntavammaisten avustajakoiran, mutta ei lemmikkieläintä.**

## 11. 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. Tietoja elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden hygieniavaatimuksista -ohje on liitteenä 9.

### 11.1 Perehdytys

Myymälässä työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan. Toimija nimeää omavalvonnan vastuuhenkilön, jolla tulee olla tehtävän onnistuneen hoitamisen kannalta riittävä koulutus.

**Miten työntekijöiden perehdytyksestä ja annetusta koulutuksesta pidetään kirjaa.**

## 11.2 Käsihygieniä ja työvaatetus

Huolellinen käsihygieniä 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 koskettu 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 ja puhdas työvaatetus. Siihen kuuluu asianmukainen **työpuku, päähine sekä jalkineet**.

### Missä työvaatetus säilytetään ja miten se 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.

## 11.3 Terveystilan seuranta

**Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevällä** työntekijällä tulee olla todistus siitä, että soveltuu elintarviketyöhön. Salmonellatodistus tulee olla työsuhteen alkaessa ja todistus terveystilasta jos työsuhteen oletetaan kestävän yli kuukauden.

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

- Meillä on työterveyshuolto. Yhteystiedot:  
 Meillä hankitaan terveystodistukset muulla tavoin.

### Kuvaus millä tavalla:

### Missä säilytetään kirjanpito terveystilan selvityksistä?

## Kuumeinen ripulitauti

Työntekijälle tehdään laboratoriotutkimus, jos työntekijällä on parhaillaan tai hänellä on edeltävän kuukauden aikana ollut kuumeinen ripulitauti. Kuumeisen ripulitaudin aiheuttajan selvittämiseksi suositellaan laajempaa viljelytutkimusta (F-BaktVi1) tai viljelytutkimuksen ja nukleiinihapon osoituksen (usein PCR-menetelmä) yhdistelmää, jolla voidaan saada kiinni useita taudinaiheuttajia. Jos henkilö on työkykyinen, hänelle järjestetään sellaisia



työtehtäviä, joissa tartuntariski vältetään. Riskityöhön voi palata kahden oireettoman päivän jälkeen, jos laboratoriotutkimuksissa ei ole todettu salmonellaa tai jos PCR-positiivisesta näytteestä ei ole saatu salmonellaa viljeltyä.

Kun riskityötä tekevällä henkilöllä todetaan salmonellatartunta, hänet pidätetään työtehtävistään ja ensisijaisesti hänelle järjestetään muita työtehtäviä, joissa tartuntariski vältetään. Salmonellavapauden toteamiseksi riskityötä tekeviltä henkilöiltä vaaditaan kolme peräkkäistä noin kahden vuorokauden välein (esim. ma, ke, pe) tai tätä harvemmin otettua ulostenäytettä, joiden salmonellaviljelystä on saatu negatiivinen tulos.

**Ripulitaudin jälkeen näytteen vieminen tutkittavaksi ja tietojen välitys työnantajalle (salmonella) on järjestetty seuraavasti:**

#### 11.4 Hygieniosaamistodistus

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

**Missä säilytetään lista työntekijöistä ja kopiot hygieniosaamistodistuksista?**

#### 11.5 Konsulentit, tuote-esittelijät ja muut ulkopuoliset toimijat

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

## 12. Näytteenotto

Myymälän on tehtävä näytteenottosuunnitelma, jos myymälä itse käsittelee pakkaamattomia elintarvikkeita; esim. jauhaa jauhelihaa, viipaloi ja paloittelee tuotteita tai valmistaa esim. salaatteja tai muita ruokia myyntiin.

Näytteenottosuunnitelma on tehty \_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_.20\_\_\_\_ ja se on tämän omavalvontasuunnitelman liitteenä.

Lisätietoja näytteenotosta: Mikrobikriteeriasetus (Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista, muutoksineen).

### 13. Asiakirjojen säilytys

Asiakirjat tulee säilyttää paikassa, jossa ne ovat sekä elintarvikevalvontaviranomaisen että myymälähenkilökunnan nähtävillä tarvittaessa.

#### Seuraavat asiakirjat säilytetään toimipaikassa:

1. Omavalvontasuunnitelma, joka sisältää seuraavat asiakirjat:
  - Siivous- ja puhtaanapitosuunnitelma (+ käyttöturvallisuustiedotteet ja ulkopuolisten siivousalanyritysten kanssa laaditut sopimukset tilojen / laitteiden puhtaanapidosta)
  - Kopiot hygieniaoasaamistodistuksista tai terveystodistuksien kopiot tai muu ko. tiedot sisältävä kirjanpito
  - NäytteenottosuunnitelmaSekä tarvittaessa:
  - Kuvaus naudanlihan merkintäjärjestelmästä
2. Asiakirjat, joiden perusteella voidaan selvittää jäljitettävyyden kannalta tarpeellinen tieto omavalvontasuunnitelman mukaisesti
3. Omavalvonnassa täytettävät seurantalomakkeet vuoden ajalta
4. Koneiden, laitteiden ja tilojen huolloista saadut erilliset huoltoraportit vuoden ajalta
5. Elintarvike- ja pintapuhtausnäytteiden tutkimustulokset vuoden ajalta
6. Kirjalliset asiakaspalautteet, viranomaisten tarkastuspöytäkirjat ja muut asiakirjat, näytteenottotodistukset ja näytteiden tutkimustodistukset vuoden ajalta.

#### Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

|  |
|--|
|  |
|--|

## ELINTARVIKKEIDEN TUONTI EUROOPAN UNIONIN ALUEELTA

- Mikäli toimija itse tuo eläinperäisiä elintarvikkeita (liha-, maito-, kala- ja munavalmisteita) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen, tulee ennen toiminnan aloittamista, lopettamista tai olennaista muuttamista tehdä ilmoitus Elintarviketurvallisuusvirasto Eviraan. Ensisaapumistoiminnasta on laadittu erillinen omavalvontasuunnitelma, joka säilytetään tämän omavalvontasuunnitelman liitteenä. Ensisaapumistoimintaa koskeva omavalvontasuunnitelma lähetetään aloitusilmoituksen liitteenä Eviraan.
- Toimijan tulee varmistaa ennen tuontia Maa- ja metsätalousministeriön internetsivuilta ([www.mmm.fi](http://www.mmm.fi)), ettei kyseisten elintarvikkeiden tuontia ole rajoitettu suojapäätöksellä.
- Vastaanotettaville elintarvikkeille tehdään vastaanottotarkastus, jossa lisäksi varmistetaan, että elintarvikkeilla on niihin yhdistettävissä olevat ensisaapumistuonnin edellyttämät asiakirjat.
- Salmonellatodistus ja kaupallinen asiakirja tulee olla raa'an, tuoreen tai pakastetun naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan, hanhen ja ankan lihan ja jauhelihan mukana. Laboratorion antaman salmonellatodistuksen tulee olla yhdistettävissä kyseiseen tuontierään ja kaupalliseen asiakirjaan. Salmonellatutkimus tulee tehdä siinä maassa, josta tuotteet lähetetään Suomeen ja kaupallinen asiakirja tulee olla erityistakuuasetuksen (EY) N:o 1688/2005 mukainen.
- Kanamunien mukana tulee olla todistus siitä, että niiden alkuperätila on tutkittu salmonellan varalta.
- Muista EU-jäsenvaltioista tuotavista eläinperäisistä elintarvikkeista tehdään tuonti-ilmoitus Eviraan. Ilmoitus tehdään yhteenvetoilmoituksena tuontia seuraavan kuukauden 15. päivään mennessä (esim. helmikuun ilmoitus tehdään viimeistään 15. maaliskuuta) ensisijaisesti sähköpostilla. Kopio ilmoituksesta on säilytettävä omavalvontakirjanpidossa.
- Toimijalla on oltava tuotuja eläinperäisiä elintarvikkeita koskeva näytteenotto ja tutkimussuunnitelma, jonka mukaisesti toimittaa näytteitä tutkittavaksi laboratorioon.
- Toimijan on ilmoitettava omavalvonnassa havaituista puutteista Porvoon kaupungin ympäristöterveydenhuoltoon.
- Ensisaapumistoimijan pitämä omavalvontakirjanpito vastaanotetuista eristä ja havaituista puutteista on säilytettävä kahden vuoden ajan.
- Ensisaapumistoimintaa koskevat ohjeet ja lomakkeet saa Evirasta ([www.evira.fi](http://www.evira.fi)).

## Elintarvikkeiden vastaanoton lämpötilavaatimukset

| Elintarvike   | Elintarvikkeiden lämpötila kuljetuksen aikana (enintään)  |
|---|---|
| Helposti pilaantuvat elintarvikkeet (sekä eläimistä saatavat elintarvikkeet ja muut elintarvikkeet), jotka saapuvat/noudetaan itse tukusta yhdistelmäkuormalla*   | <b>enintään + 6 astetta</b><br>(poikkeus: raaka kala hyvin jäitettynä)<br>(poikkeus: helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely enintään + 8 astetta)<br>(yhdistelmäkuormiin ei sovelleta 3 asteen lyhytaikaista lämpötilapoikkeamaa)<br>(Kuljetettavat elintarvikkeet eivät saa jäätyä) |
| Mikäli eläinperäiset elintarvikkeet tulevat myymälään tukusta, mutta kyse ei ole yhdistelmäkuormasta, niin lämpötilavaatimet ovat edellä mainittua tiukemmat. Lisätietoja lämpötiloista: Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (Evira). |   |
| Mikäli eläinperäiset elintarvikkeet tulevat myymälään suoraan laitoksesta, niin lämpötilavaatimet ovat tiukemmat. Lisätietoja lämpötiloista: Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (Evira).   |   |
| Pakasteet   | - 18 astetta tai kylmempi (lämpötila voi nousta lyhytaikaisesti – 15 asteeseen)   |
| <b>Kuumina kuljetettavat helposti pilaantuvat elintarvikkeet</b>  | <b>vähintään + 60 astetta</b>   |
| kuumentamalla valmistetut, helposti pilaantuvat leipomotuotteet voidaan säilyttää myyntipaikassa valmistuspäivänä huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa   |   |

\*Yhdistelmäkuorma = elintarvikkeiden kylmäkuljetus, joka lähtee muualta kuin laitoksesta ja jossa on mukana enintään 6 °C:n säilytystä vaativien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lisäksi sellaisia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joille eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa asetetaan alhaisempia lämpötilavaatimuksia, kuten raakaa kalaa (sulavan jään lämpötila), sisäelimiä (enintään 3 °C), siipikarjanlihaa (enintään 4 °C), raakalihavalmisteita (enintään 4 °C) tai jauhelihaa (enintään 2 °C).

**Elintarvikkeiden varastointi- ja myynti lämpötilat**

| <b>Elintarvike</b>  | <b>Varastointi- ja myyntilämpötila enintään</b>                                 |
|---|---|
| maito ja kerma  | + 6 °C  |
| muut maitovalmisteet, joiden valmistukseen sisältyy pastörinti tai vähintään sitä vastaava lämpökäsittely   | + 8 °C  |
| sellaiset ruokaeinekset, salaattit, jälkiruoat sekä konditoriavalmisteet, joita ei ole lämpökäsitelty   | + 6 °C  |
| tuore kala, mäti ja äyriäinen   | + 0...2 °C  |
| tuoresuolattu kala sekä savustettu ja hiillostettu kala   | + 6 °C  |
| tyhjiöpakatut tai suojakaasupakatut kylmäsavustetut tai graavatut kalajalosteet   | + 3 °C  |
| jauheliha   | + 4 °C  |
| makkarat (kestomakkaroita lukuun ottamatta), tuore ja kypsä liha, munaruokat, sisäelimet, veri ja plasma  | + 6 °C  |
| Idut, kuoritut kasvikset ja hedelmät, hapankaalit, tuoreet marja- ja sienivalmisteet, pilkotut salaattit ja juurekset, puolitetut hedelmät ja vihannekset, kauppakunnostetut juurekset, joissa on kaksi tai useampi leikkauspinta | + 6   |
| Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäädytetä  | huoneenlämpö, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa. |
| Kokonaiset kasvikset  | Suosituslämpötila kts. Eviran ohje  |

Elintarvikkeiden lämpötila voi poiketa lainsäädännössä vaaditusta lämpötilasta lyhytaikaisesti (**enintään 24 tuntia**) enintään kolme astetta. Lyhytaikaiseen poikkeamaan voi olla syynä esimerkiksi lyhytaikainen työvaihe (elintarvikkeiden käsittely, siirtäminen kylmävarastosta myyntikalusteeseen), sähkökatkos tai kylmälaitteen rikkoutuminen.

## JÄÄDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHUONEISTOSSA

Jäädyttämisestä puhutaan, kun esim. ravintoloissa tai elintarvikemyymälöissä pakastinta käytetään elintarvikkeiden jäädyttämiseen. Elintarvikkeiden pakastamiseen on oltava erikoislaitteistot ja pakasteiden säilytysaika on oleellisesti jäädytettyä elintarviketta pidempi. Pakastuksessa jäätyminen yleensä etenee vähintään yhden senttimetrin tunnissa ja pakastamisesta on tarkemmin säädetty MMM:n asetuksessa pakasteista 818/2012.

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

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

Elintarvikkeiden jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa on mahdollista seuraavin edellytyksin:

- jos raaka-aineita jäädytetään, on se mahdollista ennen viimeistä käyttöajankohtaa
- itse valmistetut ruoat ja niihin käytettävät raaka-aineet saa jäädyttää lyhytaikaisesti, enintään kahden kuukauden kestäväää säilytystä varten (sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone)
- elintarvikkeet tulee jäädyttää 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
- jäädytetyt ruoat ja raaka-aineet tulee säilyttää -18 °C lämpötilassa tai kylmemmässä
- pakkaukseen on selvästi merkittävä pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädytyspäivämäärä (Jos elintarvikkeet jäädytetään avaamattomassa pakkauksessa, kahden kuukauden aika lasketaan pakkauksen päiväysmerkinnästä eikä päiväysmerkintää saa muuttaa)
- elintarvikkeet on jäädytettävä välittömästi esikäsitteilyn tai valmistuksen jälkeen, viimeistään niiden käsittely-/valmistuspäivänä
- kuumat ruoat tulee jäähdyttää nopeasti (neljässä tunnissa 6 °C:een) ennen jäädyttämistä
- tarjolla jo olleita ruokia ei tule jäädyttää
- jäädytetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jäädyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, on asianmukaisesti hävitettävä
- kylmäsavustetun ja graavatun kalan jäädyttämistä ei suositella. Jos sitä kuitenkin tehdään, tulee kala käyttää sulatuksen jälkeen kuumentamalla valmistettuun ruokaan

- jäädytetyt elintarvikkeet tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi
- toimijan tulee ottaa jäädyttäminen huomioon omavalvontasuunnitelmassa

Lisäksi myymälöissä huomioitava seuraavaa:

- valmiiksi pakattujen tai pakkaamattomien elintarvikkeiden jäädyttäminen myymälässä ei ole suotavaa
- pakattuihin elintarvikkeisiin toimijan tulee laittaa yleisten pakkausmerkintöjen lisäksi seuraavat merkinnät:
  - ”jäädytetty”
  - ”ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen”
  - säilytysohje
  - parasta ennen päivämäärä
  - myymälän nimi ja osoite
- pakkaamattomien elintarvikkeiden esitteessä tulee ilmoittaa seuraavat merkinnät:
  - varastoitu jäädytettynä
  - ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen
- ruoka-avusta on ohjeistettu erikseen (Eviran ohje: Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 16035/1).

#### LISÄTIETOJA

- Eviran ohje Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa 16049/1
- Eviran ohje Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 16035/1
- Eviran ohje Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille 17068/1
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 17 ja 24 artikla sekä liite III, VI ja X.

## ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT VÄHITTÄISMYYNISSÄ

Elintarvikkeen myyjä tai luovuttaja on vastuussa siitä, että pakkausmerkinnät on ilmoitettu oikein. Tässä tiedotteessa on kerrottu yleisesti pakattujen ja pakkaamattomien elintarvikkeiden merkitsemisestä sekä 13.12.2016 voimaan tulevista merkintävaatimuksista.

PAKKAAMATON ELINTARVIKE, 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 välitöntä myyntiä varten, esim. leivät joka tarjoillaan elintarvikkeen luovutuspaikassa kuluttajalle valmiina nautittavaksi

Vähittäismyynnissä pakkaamattomista elintarvikkeista on ilmoitettava seuraavat tiedot:

- **Elintarvikkeen nimi, huomioiden sitä täydentävät tiedot**
- **Ainesosat**
- **Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet** korostettuina, erotuttava muista ainesosista poikkeavalla kirjasintyyllillä, lihavoinnilla tai taustavärillä (**tiedotteen lopussa lista**)
- **Alkuperämaa tarvittaessa**
- **Tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet**
- **Erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät (esim. liha, kalat, kasvikset)**
- **HUOM!** juustoista, makkaroista ja leikkeleenä käytettävistä lihavalmisteista on 13.12.2016 alkaen ilmoitettava lisäksi rasvan ja suolan määrä sekä ruokaleivästä suolan määrä (**ilmoitettava myös voimakassuolaisuus**)

Tiedot tulee antaa seuraavalla tavalla:

- **Kaksikielisissä kunnissa suositus ilmoittaa sekä suomen- että ruotsinkielellä**
- **Kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla selkeällä tavalla**
- **Tiedot voi antaa myös suullisesti edellyttäen, että pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä selkeässä esitteessä tai taulussa ilmoitetaan, että tiedot ovat kuluttajan saatavissa pyydettäessä henkilökunnalta. Ohessa esimerkki ilmoituksesta:**

”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa henkilökunnalta.”



- **Elintarvikkeista ilmoitettavat tiedot oltava myymälässä saatavilla/todennettavissa kirjallisesti/sähköisesti**

#### VALMIIKSI PAKATUISTA JA KAUPAN PAKKAAMISTA ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT JA ILMOITTAMISTAPA

- Kaupan pakkaamissa elintarvikkeissa tulee olla samat tiedot kuin teollisuuden pakkaamissa elintarvikkeissa
- Valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden tiedot tulee olla suoraan elintarvikkepakkauksessa tai siihen kiinnitetyssä etiketissä
- Pakkausmerkinnät tulee olla sekä suomen- että ruotsinkielellä

Valmiiksi pakatuissa ja kaupan pakkaamissa elintarvikkeissa on ilmoitettava seuraavat tiedot:

- **Elintarvikkeen nimi**
- **Ainesosaluettelo**
- **Allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet** korostettuina
- **Ainesosien/aineosien ryhmien määrät (tarvittaessa)**
- **Sisällön määrä**
- **Vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta sekä pakastuspäivämäärä (tarvittaessa)**
- **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 pakollinen 13.12.2016 alkaen
- **Lisätyn ruokasuolan määrän ilmoittaminen (voimakassuolaisuusmerkintä)**
- **Erätunnus**
- **Tunnistusmerkki laitoksessa valmistetuissa eläinperäisissä elintarvikkeissa**
- Erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät tarvittaessa (liha, kala, kasvikset)
- Lisäksi valmiiksi pakatuissa elintarvikkeissa tulee olla tarvittaessa elintarviketietoasetuksen liitteen III mukaiset merkinnät mm. pakkauskaasun käytöstä, makeutusaineiden käytöstä, kofeiinista ym.

**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 elintarvikkepakkauksissa 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. Munat 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

Eviran ohje Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille 17068/1

**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)

**Naudanjauhelihan pakkausmerkinnät**

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

**Vasikanlihaa koskevat pakkausmerkinnät**

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

**Naudanlihan vapaaehtoiset pakkausmerkinnät**

- Käytössä Kauppaketjun Eviran 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 JÄÄDYTETTYÄ PAKATTUA JA PAKKAAMATONTA LIHAA**

- Erätunnus
- Alkuperä: Suomi TAI Syntynyt: Suomi  
Kasvatettu: Suomi  
Teurastettu: Suomi

TAI

- Erätunnus
- Kasvatusmaa: Suomi
- Teurastusmaa: Suomi

## NAUDANLIHAN MERKINTÄJÄRJESTELMÄN KUVAUS

|   |   |
|---|---|
| Myymälän nimi   |   |
| Osoite ja postitoimipaikka: Puhelin   |   |
| 1. Vastuuhenkilöt   | 1.1 Naudanlihan merkintäjärjestelmän vastuuhenkilö                        |
|   | 1.2 Varahenkilö   |
| 2. Naudanlihan vastaanotto  | 2.1 Myymälä vastaanottaa naudan <input type="checkbox"/>                  |
|   | 2.2 Myymälä vastaanottaa leikattua <input type="checkbox"/>               |
|   | 2.3 Myymälä vastaanottaa naudan <input type="checkbox"/>                  |
|   | 2.4 Vastaanottotarkastuksen tekee   |
|   | 2.5 Vastaanottotarkastus tehdään  |
|   | 2.6 Naudanlihan merkintäjärjestelmän vaatimassa vastaanottotarkastuksessa |
|   | – naudanlihan pakolliset merkinnät <input type="checkbox"/>               |
|   | – naudanlihan mukana tulee kaupallinen <input type="checkbox"/>           |
|   | – kaupallisesta asiakirjasta tarkastetaan seuraavat tiedot:               |
|   | – lihan lähettäjä <input type="checkbox"/>                                |
| – lähettävän laitoksen <input type="checkbox"/>   |   |
| – lihan vastaanottaja <input type="checkbox"/>  |   |
| – lihan <input type="checkbox"/>  |   |
| – kaupallisen asiakirjan <input type="checkbox"/>   |   |
| – ruhojen <input type="checkbox"/>  |   |
| – naudanlihan <input type="checkbox"/>  |   |
| – lihan määrä <input type="checkbox"/>  |   |
| 2.7 Myymälä ottaa vastaan EU:n <input type="checkbox"/> (Jos "X" niin vastaa myös kohtaan   |   |
| 2.8 Vastaanottotarkastuksessa tarkastetaan, että EU:n ulkopuolelta peräsin olevassa naudanlihassa on vähintään seuraavat pakolliset tiedot: |   |
| – Alkuperä: muu <input type="checkbox"/>  |   |
| – Teurastettu: 3. <input type="checkbox"/>  |   |
| 2.9 Kaikista naudanlihan <input type="checkbox"/>   |   |
| Miten:  |   |
| 3. Naudanlihan varastointi  | 3.1 Eri naudanlihaerät <input type="checkbox"/>                           |
|   | Kuvaus varastoinnista:  |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| 4.<br>Naudanlihan käsittely | <p>4.1 Myymälä käsittelee <input type="checkbox"/><br/> <i>Käsittelyllä tarkoitetaan esim. naudanlihan jauhamista, leikkaamista, pilkkomista</i></p> <p>4.2 Myymälässä käsitellään lihaa seuraavasti:<br/> – Naudanlihaa puretaan <input type="checkbox"/><br/> – Naudanlihaa leikataan <input type="checkbox"/><br/> – Naudanlihaa jauhetaan <input type="checkbox"/><br/> – Naudanlihaa pakataan <input type="checkbox"/></p> <p>4.3 Eri naudanlihaeriä yhdistetään käsittelyyn <input type="checkbox"/> (jos "X" niin vastaa)</p> <p>4.4 Jos eriä yhdistetään, niin uudelle eri eristä Miten erätunnus muodostuu: <input type="checkbox"/></p>   |
| 5.<br>Naudanlihan myynti    | <p>5.1 Myymälässä on naudanlihan irtomyyntipiste <input type="checkbox"/></p> <p>5.2 Irtomyyntipisteessä annetaan naudanlihan merkintäjärjestelmän mukaiset pakolliset tiedot Miten ja missä irtomyynnin tiedot annetaan: <input type="checkbox"/></p> <p>5.3 Myymälässä pakatun lihan merkinnät tehdään pakkauksiin <input type="checkbox"/></p> <p>5.4 Leikatusta lihasta ilmoitetaan seuraavat tiedot (valitse seuraavista):<br/> <input type="checkbox"/> – erätunnus<br/> – syntynyt: maa<br/> – kasvatettu: maa<br/> <input type="checkbox"/> – erätunnus<br/> – alkuperä: maa<br/> <input type="checkbox"/> – erätunnus<br/> – alkuperä: maa<br/> Jos muu kuin ensimmäinen vaihtoehto, kuvaus minkäläisissä tapauksissa</p> <p>5.5 Naudan jauhelihasta ilmoitetaan seuraavat tiedot (valitse seuraavista):<br/> <input type="checkbox"/> – erätunnus<br/> – syntynyt: maa<br/> – kasvatettu: maa<br/> <input type="checkbox"/> – erätunnus<br/> – alkuperä: maa<br/> <input type="checkbox"/> – erätunnus<br/> – teurastettu: maa<br/> Jos muu kuin ensimmäinen vaihtoehto, kuvaus minkäläisissä tapauksissa</p> |
|                             | 6.1 Myymälä käyttää naudanlihan <input type="checkbox"/>  |

|  |  |
|--|--|
| 6. Vapaaehtoinen naudanlihan merkintäjärjestelmä | Minkälaisia merkintöjä käytetään:  |
| 7. Kirjanpito                                    | <p>7.1 Myymälässä pidetään naudanlihan <input type="checkbox"/></p> <p>7.2 Kirjanpidosta löytyvät seuraavat tiedot:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lihan toimittaneen laitoksen nimi <input type="checkbox"/></li> <li>- lihan vastaanotto pvm <input type="checkbox"/></li> <li>- lihan mukana tulleen kaupallisen <input type="checkbox"/></li> <li>- lihaerän kuvaus (leikattua lihaa <input type="checkbox"/></li> <li>- Lihan pakolliset merkinnät: <ul style="list-style-type: none"> <li>- syntymätunnukset tai <input type="checkbox"/></li> <li>- erätunnukset <input type="checkbox"/></li> <li>- alkuperämerkintä <input type="checkbox"/></li> <li>- teurastamomerkinnät <input type="checkbox"/></li> <li>- leikkaamomerkinnät <input type="checkbox"/></li> <li>- valmistusmerkinnät <input type="checkbox"/></li> </ul> </li> <li>- lihan vapaaehtoiset merkinnät, jos <input type="checkbox"/></li> </ul> <p>7.3 Kirjanpito toteutetaan (valitse toinen seuraavista)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Säilyttämällä rahtikirjat ja täydentämällä niihin puuttuvat tiedot</li> <li><input type="checkbox"/> Muulla tavoin</li> </ul> <p>Miten:</p> |

## 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)

Esim.

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

Esim:

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

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

Esim.

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

Erätunnus: 0000

Syntynyt: Suomi

Kasvatettu: Suomi

Teurastettu: Suomi

Valmistettu: Suomi

## Puhtaanapitosuunnitelma -malli

Päivittäin siivottavat:

- 

Viikko siivous (siivottavan kohteen lisäksi kirjataan taulukkoon menetelmä ja pesuaine):

|           | maanantai | tiistai | keskiviikko | torstai | perjantai | lauantai | sunnuntai |
|-----------|-----------|---------|-------------|---------|-----------|----------|-----------|
| Aamuvuoro |           |         |             |         |           |          |           |
|           |           |         |             |         |           |          |           |
|           |           |         |             |         |           |          |           |
| Iltavuoro |           |         |             |         |           |          |           |
|           |           |         |             |         |           |          |           |

Kuukausittain:

- 

Harvemmin:

-



## **TIETOJA ELINTARVIKKEITA KÄSITTELEVIEN HENKILÖIDEN HYGIENIAVAATIMUKSISTA**

Elintarvikkeita käsittelevän henkilön hygieniasta huolehtiminen on tärkeää. Huono hygienia saattaa levittää tautia aiheuttavia mikrobeja käsistä, nielusta tai työvaatteista elintarvikkeisiin, josta seurauksena voi olla ruokamyrkytyksiä.

Elintarvikehuoneistossa tulee olla vastuuhenkilö, joka huolehtii henkilökunnan hygieniakoulutuksesta, valvoo hygieniaa ja henkilökunnan tarvittavia terveystodistuksia.

### **Tartuntatautilain mukaiset todistukset**

#### **Salmonellatodistus**

Tartuntatautilain (1227/2016) 56 §:n mukaan työnantajan on vaadittava työntekijältä salmonellatodistus, jos työntekijä on sellaisissa tehtävissä, joihin liittyy salmonellatartunnan tavallista suurempi leviämiskaava. Salmonellatodistus on vaadittava myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta. Ennen kuin työntekijä on esittänyt salmonellatodistuksen, hän ei saa toimia tehtävässä, jossa käsitellään pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Työnantajan on vaadittava työntekijältä salmonellatodistus ennen palvelussuhteen alkamista tai silloin, kun työssä olon aikana on perusteltu syy epäillä, että tämä on salmonellabakteerin kantaja. Salmonellatodistusta ei kuitenkaan vaadita esim. kassatyötä tai ruoan jakelutehtäviä hoitavilta henkilöiltä.

#### **Työhöntulotarkastus ja kuumeinen ripulitauti**

Elintarvikehuoneistossa tulee olla vähintään listaus henkilöistä, joilla on todistus terveydentilasta (henkilön nimi ja tarkastuspäivä). Todistus terveydentilasta annetaan työhöntulotarkastuksessa. Tarkastus koskee työntekijöitä, jotka työssään käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ja joiden työsuhteen oletetaan kestävän vähintään kuukauden. Selvitys terveydentilasta tai kopio siitä tulee säilyttää työpaikalla tai työterveyshuollossa.

Terveydentilan selvityksellä työsuhteen alussa tarkoitetaan työterveyshuollon tai terveyskeskuksen lääkärin tai hoitajan tekemää haastattelua. Työntekijöiden terveydentilan selvitykset järjestää työnantaja osana työterveyshuoltoa. Haastattelun yhteydessä työntekijälle korostetaan elintarviketyön hyviä hygieniakäytäntöjä (oireisena ei olla töissä, työnantajalle ilmoitetaan elintarvikkeiden välityksellä mahdollisesti tarttuvasta taudista ja hyvän käsihygienian merkitystä työssä korostetaan ja siihen koulutetaan).

Laboratoriotutkimus tehdään jos työntekijällä on parhaillaan tai hänellä on edeltävän kuukauden aikana ollut kuumeinen ripulitauti. Kuumeisen ripulitaudin aiheuttajan selvittämiseksi suositellaan laajempaa viljelytutkimusta (F-BaktVi1) tai viljelytutkimuksen ja nukleiinihapon osoituksen (usein PCR-menetelmä) yhdistelmää, jolla voidaan saada kiinni useita taudinaiheuttajia. Jos henkilö on työkykyinen, hänelle järjestetään sellaisia työtehtäviä, joissa tartuntariski vältetään.

Riskityöhön voi palata kahden oireettoman päivän jälkeen, jos laboratoriotutkimuksissa ei ole todettu salmonellaa tai jos PCR-positiivisesta näytteestä ei ole saatu salmonellaa viljeltyä.

Kun riskityötä tekevällä henkilöllä todetaan salmonellatartunta, hänet pidätetään työtehtävistään ja ensisijaisesti hänelle järjestetään muita työtehtäviä, joissa tartuntariski vältetään. Salmonellavapauden toteamiseksi riskityötä tekeviltä henkilöiltä vaaditaan kolme peräkkäistä noin kahden vuorokauden välein (esim. ma, ke, pe) tai tätä harvemmin otettua ulostenäytettä, joiden salmonellaviljelystä on saatu negatiivinen tulos.

### **Vaatetus**

Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä työvaatetus. Siihen kuuluu asianmukainen työpuku, päähine sekä jalkineet.

### **Ihon tulehdukset, lävistykset, korut ja rakennekynnet**

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.



