

ELINTARVIKKEIDEN SUORAMYYNNTI JA JALOSTUS

Terveysvalvonnan johtaja

Virpi Ala-Risku JIK ky

9. ja 16.1.2019

ALKUTUOTANTO

- Alkutuotanto
 - alkutuotannon tuotteiden tuotanto, kasvatus ja viljely, myös sadonkorjuu, lypsäminen ja kaikki eläintuotannon vaiheet ennen teurastusta. Myös metsästys, kalastus ja luonnonvaraisten tuotteiden kerääminen. *Elintarvikeasetus 178/2002/EY*
 - Esim. ternimaito, luonnonvarainen riista, kananmunat, hunaja
 - Siipikarjan, tarhatun kanin, poron teurastus ja lihan käsittely
 - Muiden kotieläinten lihaa ei voi luovuttaa kuluttajalle alkutuotantona!

ALKUTUOTANTO

- Alkutuotannon tuotteita voi myydä myös torilla, ovelta ovelle, ruokapiireissä tai etämyyntinä
- Kasvisten kauppakunnostus
- Kasvisten ja hunajan pakkaaminen
- Kananmunissa salmonellanäytteet:
 - Yli 50 kanaa: näytteet 2 kertaa vuodessa (kunnaneläinlääkäri joka toinen vuosi)
 - Alle 50 kanaa: näytteet kerran vuodessa (kunnaneläinlääkäri joka 3. vuosi)

ALKUTUOTANTO

- Hygieniapassia ei vaadita
- Salmonellatodistusta ei vaadita
- Omavalvonnan kuvaus vaaditaan maidontuotantotiloilta
- Toimialan hyvän käytännön ohjeisiin kannattaa tutustua
 - [Puutarhaliitto.fi/laatutarha](https://puutarhaliitto.fi/laatutarha)

ALKUTUOTANNON HYGIENIAVALVONTA

- Maidontuotanto: 5 vuoden välein
- Kanan- ja muiden linnun munien tuotanto: 5 vuoden välein
- Kasvihuoneviljely: 5 vuoden välein
- Avomaaviljely –päältäkasteltavat (marjat ja lehtivihannekset): 3 vuoden välein

ALKUTUOTANNON HYGIENIAVALVONTA

- Yleiset elintarvikkeiden alkutuotantoa koskevat vaatimukset
 - 1.1 Alkutuotantopaikkailmoitus
 - 1.2 Omavalvonnan kuvaus ja sen riittävyys
 - 1.3 Tilojen riittävyys
 - 1.4 Haitta- ja muut eläimet
 - 1.5 Henkilöstön terveydentila ja henkilöstön terveysriskejä koskeva koulutus
 - 1.6 Jäljitettävyyys
 - 1.7 Takaisinvedot ja poikkeustilanteista ilmoittaminen

ALKUTUOTANNON HYGIENIAVALVONTA

- Eläintuotannon yleiset vaatimukset
 - 2.1 Tilojen, laitteiden ja eläinten puhtaus
 - 2.2 Jätteen ja vaarallisten aineiden käsittely ja varastointi
 - 2.3 Tautien leviämisen estäminen
 - 2.4 Kirjanpito tutkimustuloksista
 - 2.7 Lääkitys ja lääkekirjanpito
 - 2.8 Lääkittyjen eläinten tunnistaminen ja varoaikojen noudattaminen
 - 2.9 Valvonta-asiakirjojen säilyttäminen

ALKUTUOTANNON HYGIENIAVALVONTA

- Maidontuotannon erityisvaatimukset
 - 4.1.1 Tilojen soveltuvuus
 - 4.1.2 Maidontuotantoeläinten terveydentila
 - 4.1.3 Raakamaidon laatuvaatimukset
 - 4.1.5 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit
 - 4.2.1 Veden laatu
 - 4.2.2 Maidon jäähdytys- ja säilytystilojen erottaminen eläintenpitotiloista
 - 4.2.3 Maidon jäähdytys- ja säilytystilojen toiminnot
 - 4.2.4 Maidon kanssa kosketuksissa olevat pinnat

ALKUTUOTANNON HYGIENIAVALVONTA

- 4.2.5 Maidon jäähdytykseen liittyvä lämpötilakirjanpito
- 4.2.6 Haitta- ja muiden eläinten torjunta maidon säilytystiloissa
- 4.2.7 Lypsykoneen huolto ja testaus
- 4.2.9 Automaattiseen lypsylaitteistoon liittyvät vaatimukset
- 4.3.1 Lypsyhygienia
- 4.3.2 Sairaiden eläinten maidon ja jäämiä sisältävän maidon erilläänpito
- 4.3.4 Muut lypsyyn liittyvät vaatimukset

ALKUTUOTANNON HYGIENIAVALVONTA

- Munantuotannon erityisvaatimukset
 - 5.2 Munatuotteiden raaka-aineeksi toimitettavien munien pesemiseen käytettävän veden laatu
 - 5.3 Munien säilytys
 - 5.4 Kirjanpito salmonellavalvontaohjelmasta
 - 5.5 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit
 - 5.6 Elintarvikkeista annettavat tiedot
 - 5.7 Munien myynti suoraan kuluttajalle ja toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin
 - 5.8 Munantuotantotilan kirjanpito

ALKUTUOTANNON HYGIENIAVALVONTA

- Kasvintuotannon yhteiset vaatimukset
 - 8.1 Tilojen ja laitteiden puhtaanapito
 - 8.2 Jätteiden ja vaarallisten aineiden käsittely ja varastointi
 - 8.3 Tutkimukset vedestä ja kirjanpito tutkimustuloksista
 - 8.5 Kasvien ja sienten myynti suoraan kuluttajalle ja toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin
 - 8.6 Elintarvikkeista annettavat tiedot
 - 8.8 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit
 - 8.9 Kirjanpito biosidien käytöstä
 - 8.10 Biosidien käyttö

TÄYDENTÄVÄT EHDOT!

- Lääkityskirjanpidon puutteet
- Maitohuoneen tai munien säilytys huoneen likaisuus
- Kärpäset, kissat, jyrsijät maitohuoneessa
- Kirjanpito biosidien käytöstä puuttuu (myös jyrsijämyrkyt ja desinfektioaineet!)



ELINTARVIKEHUONEISTO

- Mikä tahansa rakennus tai huoneisto tai niiden osa taikka muuta ulko- tai sisätilaa, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikkaa. *Elintarvikelaki 23/2006*

ELÄINPERÄISIÄ ELINTARVIKKEITA VALMISTAVA LAITOS

- Laitokset, jotka käsittelevät liitteen III vaatimusten piiriin kuuluvia eläinperäisiä tuotteita (liha, maito, munat, kalastustuotteet), eivät saa toimia, ellei toimivaltainen viranomainen ole hyväksynyt niitä.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus 853/2004/EY

- Teurastus, (lihan leikkaus, lihan käsitteleminen)
 - Markkinoille saatettavassa lihassa oltava terveysmerkki → merkin voi tehdä vain laitoksessa
- Eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvontasetus 854/2004/EY*
- Lihan leikkaus yli 30 kk:n ikäisille ruhoille TSE-riskiaineksen vuoksi

Vähittäisliikkeen vähäinen, paikallinen ja rajoitettu toiminta

- Ei tarvita laitoshyväksyntää
- Voi toimittaa eläinperäisiä elintarvikkeita muihin vähittäisliikkeisiin (myymälät, ravintolat...) enintään 1000 kiloa ja jos yli sen, alle 30% myynnistä
- Paikallinen = maakunnallinen



Elintarvikehuoneistosta ilmoittaminen

- Ilmoituslomakkeita elintarvikevalvontaviranomaisten nettisivuilla
- 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista
- Toiminnan voi aloittaa ennen tarkastusta
- Muistettava ilmoittaa myös toiminnan lopettamisesta!
- Huoneiston käyttötarkoitus -rakennusvalvonta

Liikkuva elintarvikehuoneisto

- Jos liikkuu vain oman valvontayksikön alueella, voi olla kiinteän myymälän osa (ei erillistä ilmoitusta tai valvontaa)
- Jos liikkuu laajemmalla alueella, erillinen valvontakohde
- Liikkuvan elintarvikehuoneiston saapumisesta paikkakunnalle (oman valvontayksikön ulkopuolelle) ilmoitettava elintarvikevalvontaviranomaiselle 4 päivää ennen saapumista



Omavalvontasuunnitelma

- https://www.jikky.fi/files/2402/4_Ohje_omavalvontasuunnitelman_laatimiseksi.pdf
 - Oman toiminnan kuvaus
 - Lämpötilojen mittaaminen, tiheys, raja-arvot, poikkeamat, toimenpiteet
 - Naudanlihan merkintäjärjestelmä
 - Pakollisia merkintöjä ovat:
 - Leikatussa lihassa: *erätunnus + alkuperä: Suomi*
 - Jauhelihassa: *erätunnus + teurastettu: Suomi, valmistettu: Suomi*

Elintarvikehuoneiston rakenteet

- https://www.jikky.fi/files/1981/8_JIKOhje_rakenteet.pdf
 - Kylmälaitteiden tehon riittävyys!
 - Helposti puhtaana pidettävät, ehjät pinnat
 - Riittävästi työskentelytasoja
 - Vesipisteet
 - Siivousvälinetila (vesipiste, kaatoallas, ilmanvaihto, seinäteline välineille)

Elintarvikevalvonnan riskinarviointi

- Alkutarkastus (huom. kotirauha!)
- *"Toiminnan luonne, laajuus sekä valvontahistoria muodostavat lähtökohdan sille, kuinka merkittävä riski toimintaan liittyy, ja tähän perustuen arvioidaan elintarvikehuoneiston valvontatarve."*
- *"Osa elintarvikealan toiminnasta voi olla käytännössä jopa niin vähäriskistä, ettei säännöllisiin, tietyin aikaväleihin tapahtuviin tarkastuskäynteihin ole tarpeellista käyttää valvontaresursseja." → pienimuotoinen kuljetus suoraan laitoksesta kuluttajalle, "boksit"*

Oivatarkastus myymälään

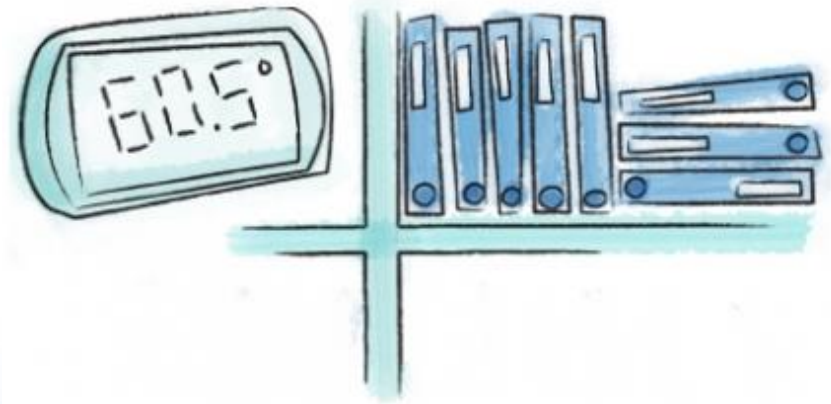
- Oivallinen ← vaatimustenmukaista
- Hyvä ← pieniä epäkohtia, muttei heikennä elintarviketurvallisuutta tai johda kuluttajaa harhaan
- Korjattavaa ← heikentää elintarviketurvallisuutta tai johtaa kuluttajaa harhaan
- Huono ← vaarantaa elintarviketurvallisuutta tai johtaa kuluttajaa vakavasti harhaan
- Kotirauhan piirissä olevia tiloja ei tarkasteta (vain asiakirjatarkastus)
- Tarkastus ennalta ilmoittamatta (pääsääntöisesti)

Oivarivit

1.1

Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus

- Elintarvikehuoneistolla on omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito on tarkastettavissa.
- Omavalvontaan liittyvää kirjanpitoa säilytetään säädösten mukaisesti.
- 1-2 hengen yrityksissä voi olla osittain suullinen (esim.siivoussuunnitelma)



Oivarivit

1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys

- Omavalvontasuunnitelma on toiminnan luonteeseen ja laajuuteen nähden riittävä.
- Elintarvikealan toimija on varmistunut omavalvonnassaan siitä, että ulkopuoliset toimijat noudattavat osaltaan lainsäädännön vaatimuksia ja järjestely toimii myös käytännössä omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

Oivarivit

2.1 Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

- Elintarvikehuoneistossa on riittävästi tilaa hygieeniseen toimintaan, tai hygieniä varmistuu toimintojen ajallisella erottamisella.
- Tilajärjestelyt, tuotantolinjat, astianpesulinjat, LVI-järjestelyt jne. ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden.
- Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat.
- Elintarvikehuoneistossa on tai sen käytössä on vaatimusten mukaiset siivousvälinetilat, pukeutumistilat, käymälät ja jätehuolto.
- Siivousvälineiden puhdistaminen, säilyttäminen ja huoltaminen toteutetaan hygieenisesti. Siivousvälineitä on riittävästi ja ne ovat tarkoituksenmukaisia.
- Talousveden laatu on STMa 461/2000 (muutoksineen) tai 401/2001 vaatimusten mukaista. Laatusuositukset eivät välttämättä täyty, mutta elintarvikkeiden laatu ei heikenny.

Oivarivit

2.2 Tilojen kunto

- Tilat ovat kunnossa, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.
- Tiloissa on kunnossapidon tarvetta, mutta toimija on laatinut asianmukaisen korjaussuunnitelman ja suorittaa korjaukset ajallaan. Toimija on tarvittaessa ottanut riittävät poikkeusjärjestelyt käyttöön korjaussuunnitelman toteuttamisen ajaksi.



Oivarivit

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet

- Tarkastettavat työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia sekä kapasiteetiltaan ja määrältään toimintaan nähden. Lisäksi ne ovat kunnossa ja ehjiä, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta

Oivarivit

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

- Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.



Oivarivit

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

- Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet ovat puhtaita.



Oivarivit

3.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus

- Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävät tilat ovat puhtaat, siistit ja niissä vallitsee hyvä järjestys.
- Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja niiden puhtaudesta on huolehdittu.



Oivarivit

3.5 Haitta- ja muut eläimet

- Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa.
- Avustajakoirat **ja/tai** lemmikkieläimet pääsevät vain tiloihin, joihin se on sallittua.



Oivarivit

3.6 Jätehuolto

- Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätehuoltotiloihin vähintään kerran päivässä.
- Jätehuoltotilojen yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys on hyvä. Jäteastioiden puhtaudesta on huolehdittu.

Oivarivit

3.7 Sivutuotteiden erilläänpito

- Sivutuotteet säilytetään siten, ettei niiden säilytys heikennä elintarviketurvallisuutta. Sivutuotteet säilytetään merkityissä ja suljettavissa astioissa.
- Sivutuotteiden keräysastiat on merkitty vaatimusten mukaan.



Oivarivit

3.8 Sivutuotteiden jäljitettävyys

- Esimerkiksi:
 - Sivutuotteet lähetetään lainsäädännön sallimaan määränpäähän.
 - Toimijalla on poiskuljetettavien sivutuotteiden kuljetuksesta kaupallinen asiakirja tai toimijalla on jätehuoltoyrityksen toimittaja jäteraportti, josta selviää sivutuotteiden jäljitettävyyteen liittyvät tiedot.
 - Sivutuotteiden kuljetusastiat tai kuljetusauto on tunnistemerkitty lainsäädännön mukaan.
 - Sivutuotteita kuljettava yritys on asianmukaisesti rekisteröity tai hyväksytty.
 - Toimija pitää kirjanpitoa pienistä määristä.

Oivarivit

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

- Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.
- Toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana.
- Henkilökunta säilyttää omat elintarvikkeet ainoastaan henkilökunnan käyttöön varatussa tilassa, joka voi olla muualla kuin ruokailu- ja sosiaalityloissa.
- Jos henkilökunta tupakoi elintarvikehuoneiston sisätiloissa, tupakointi tapahtuu vain siihen tarkoitettu tilassa tai paikassa.

Oivarivit

4.2 Käsihygienia

- Henkilökunta huolehtii käsienpesusta. Jos elintarvikehuoneistossa käytetään suojakäsineitä, niitä käytetään hygieenisesti.
- Henkilöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, ei ole käsissä tulehtuneita haavoja, rakennekynsiä, lävistyskoruja ja/tai muita koruja tai ne on peitetty asianmukaisesti suojakäsineillä. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden.
- Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

Oivarivit

4.3 Työvaatteet

- Henkilökunnalla on työhön soveltuvat puhtaat vaatteet.
- Henkilöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, on suojavaatetus.
- Henkilöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, ei ole tulehtuneita haavoja, lävistyskoruja ja/tai muita koruja tai ne on peitetty asianmukaisesti suojavaatetuksella. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarvike turvallisuu den.

Oivarivit

4.4 Henkilökunnan terveydentilan seuranta

- Henkilöt, joiden tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, eivät käsittele elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa.
- Henkilöiden, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, terveydentilan selvitykset ja kirjanpito työntekijöiden terveydentilan seurannasta ovat kunnossa.

Oivarivit

4.5 Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

- Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan.
- Omavalvonnalla on nimetty vastuuhenkilö ja hänet on riittävästi koulutettu tehtävään.
- Elintarvikkeita käsittelevät henkilöt on ohjattu ja koulutettu elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla ja toimija valvoo, että henkilöt noudattavat annettuja ohjeita.

Oivarivit

4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen

- Elintarvikehuoneistossa on varmistettu, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Eviran mallin mukainen osaamistodistus.
- Elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on kunnossa.



Oivarivit

5.1 Elintarvikkeiden valmistuksen riskinhallinta

- Elintarvikkeiden valmistusprosessit vastaavat ilmoitettua ja ovat tarkoitukseen soveltuvia. Valmistusprosesseissa käytetyt riskinhallintamenetelmät ovat tarkoitukseensa soveltuvat ja riittävät, vastaavat omavalvonnassa kuvattuja menetelmiä, ja niitä käytetään oikein.
- Jäädyyttäminen aloitetaan järjestelmällisesti ilman tarpeetonta viivytystä pakastamista edeltävien käsittelyvaiheiden jälkeen.
- Omavalvonnan mukaisella säännöllisellä seurannalla on varmistuttu siitä, että riskinhallintamenetelmät toimivat jatkuvasti kuten pitää. Säännöllisestä seurannasta on olemassa omavalvonnan mukainen kirjanpito.
- Jos poikkeamia on ollut, ne on kirjattu, samoin kuin korjaavat toimenpiteet. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet riittävät ja oikeat.

Oivarivit

5.5 Pakkaaminen

- Elintarvikkeiden kääreet ja kuljetusastiat ovat puhtaita ja ehjiä ja pakkaukset ovat puhtaita ja niitä kaikkia varastoidaan siten etteivät ne saastu.
- Jos käytetään kierrätettäviä pakkauksia omien tuotteiden varastointiin tai kuljetukseen, ne ovat puhtaita ja niiden puhdistusmenetelmä on riittävä
- Elintarvikkeiden pakkaaminen tapahtuu pakkaamiseen soveltuvassa tilassa ja pakkausmateriaalien käsittely ja säilytys sekä pakkaaminen tapahtuu siten, että pakattava elintarvike ei saastu.

Oivarivit

6.1 Elintarvikkeiden säilytys

- Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.
- Säilytyksessä ei ole mikrobiologisen ristikontaminaation tai saastumisen vaaraa.
- Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa.
- Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi- ja säilytys ei aiheuta elintarvikkeille elintarviketurvallisuuden heikentymistä.
- Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.



Oivarivit

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

- Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden lämpötilat ja elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.
- Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat ovat nousseet enintään 3 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta. Toimija pystyy kuitenkin osoittamaan, että elintarvikkeen lämpötilan nousu on ollut lyhytaikainen.
- Kylmävarastot on täytetty siten, että kylmälaitteiden ilmankierto on riittävä ja esteetön.
- Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu.
- Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.

Oivarivit

- **LIHA JA LIHATUOTTEET**

Jauheliha

Jauhettu maksa

Siipikarjan jauheliha

- enintään 4 °C 0 - 4 °C => OIVALLINEN
- 4 - 7 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu
- 4 - 7 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu
- 7,1 - 10 °C => KORJATTAVAA
- >10 °C => HUONO

Raaka liha ja elimet

Raakalihavalmisteet

Lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut valmisruuat yms.)

- enintään 6 °C 0 - 6 °C => OIVALLINEN
- 6 - 9 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu
- 6 - 9 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu
- 9,1 - 12 °C => KORJATTAVAA
- >12 °C => HUONO

- Maito ja maitopohjaiset tuotteet

Maito ja kerma; tuotteet, joita ei ole pastöroitu

- enintään 6 °C
- 0 - 6 °C => OIVALLINEN
- 6 - 9 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu
- 6 - 9 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu
- 9,1 - 12 °C => KORJATTAVAA
- >12 °C => HUONO

Pastöroidut maitotuotteet

- enintään 8 °C
- 0 - 8 °C => OIVALLINEN
- 8 - 11 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu
- 8 - 11 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu
- 11,1 - 14 °C => KORJATTAVAA
- >14 °C => HUONO

- 
- Idut, paloitetellut kasvikset
 - enintään 6 °C
 - 0 - 6 °C => OIVALLINEN
 - 6 - 9 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu
 - 6 - 9 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu
 - 9,1 - 12 °C => KORJATTAVAA
 - >12 °C => HUONO

Oivarivit

6.4 Jäähdytys

- Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike jäähdytetään valmistuksen jälkeen säädösten mukaisesti.
- Jäähdytyslaitteisto on toimintaan nähden sopiva ja riittävä, tai elintarvikkeiden muu jäähdytysmenetelmä varmistaa säädösten mukaisen jäähtymisen.
- Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet riittävät ja oikeat.

Oivarivit

6.6 Pakastaminen

- Pakastaminen aloitetaan järjestelmällisesti ilman tarpeetonta viivytystä pakastamista edeltävien käsittelyvaiheiden jälkeen.
- Pakasteena myytävät tai muutoin luovutettavat elintarvikkeet pakastetaan pakastamiseen tarkoitetulla laitteistolla.
- Pakasteiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.
- Pakasteiden lämpötilat ovat nousseet enintään 3 astetta. Toimija pystyy kuitenkin osoittamaan, että elintarvikkeen lämpötilan nousu on ollut lyhytaikainen.
- Pakastevarastot ja/tai avoimet myyntikalusteet on täytetty ohjeiden mukaisesti.
- Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.



Oivarivit

7.1 Tuoteryhmien erillään pito ja hygienia myynissä ja tarjoilussa

- Elintarvikkeiden esillä pidossa myynnin tai tarjoilun/tarjollapidon aikana ei ole huomautettavaa.
- Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä myytävänä tai tarjolla pidettäville elintarvikkeille.

Oivarivit

7.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta myynnissä

- **Elintarvikkeiden myynti**

- Elintarvikkeiden myynti- ja säilyvyysajat ovat hallinnassa.
 - Elintarvikkeiden myyntiolosuhteiden lämpötilat ja elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.
 - Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu.
 - Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.
-
- Kylmänä myynnissä olevat elintarvikkeet:
 - Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat ovat nousseet enintään 3 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta. Toimija pystyy kuitenkin osoittamaan, että elintarvikkeen lämpötilan nousu on ollut lyhytaikainen.
 - Kylmälaitteiden täyttörajat on huomioitu.

Oivarivit

10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio

- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta ovat vaatimusten mukaisia

Oivarivit

11.1 Lisäaineet, aromit ja entsyymit

11.2 Ravitsemuksellinen täydentäminen

11.3 Muuntogeeniset ainesosat

11.4 Uuselintarvikkeet ja uudet prosessit

12.4 Muut tuotekohtaiset vaatimukset (marja- ja hedelmävalmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät)

- <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/hillot-hyytelo-ja-marmeladi/koostumus/>
- <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/mehut-taysmehut-ja-nektarit/koostumus/>

Oivarivit

13.1 Yleiset pakkausmerkinnät

- Edellä esitetyt pakkausmerkinnät ovat yllämainittujen, lainsäädännön vaatimusten mukaisia. Merkinnät ovat helposti havaittavia.



Oivarivit

- 1. Merkintöjen säännöstenmukaisuuden tarkastaminen eli ovatko pakkauksessa/
- etiketissä merkinnät muodollisesti oikein:
- merkinnät ovat vaivattomasti luettavissa (x-kirjasinkoko vähintään 1,2 mm; poikkeus x-kirjasinkoko vähintään 0,9 mm, kun pakkauksen suurimman pinnan pinta-ala on pienempi kuin 80 cm²)
- pakolliset pakkausmerkinnät ovat suomeksi ja ruotsiksi (yksikielisissä kunnissa myytävälle riittää yksikieliset merkinnät)
- elintarviketietoasetuksen 9 artiklan edellyttämät pakolliset pakkausmerkinnät ovat:
 - a) elintarvikkeen nimi
 - b) ainesosaluettelo

Oivarivit

- c) ainesosaluettelossa allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet, jotka korostettu (elintarviketietoasetus, liite II)
- d) tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät (tarvittaessa)
- e) elintarvikkeen sisällön määrä
- f) vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen) tai viimeinen käyttöajankohta ja tarvittaessa pakastuspäivämäärä
- g) erityiset säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet (tarvittaessa)
- h) elintarvikealan toimijan nimi tai toiminimi ja osoite
- i) alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa (elintarviketietoasetus, 26 artiklan muk.)
- j) käyttöohje (tarvittaessa)
- Suola- ja voimakassuolaisuusmerkintä makkaroissa ja leikkeleissä
- tunnistusmerkki eläimistä saatavissa elintarvikkeissa.

Oivarivit

- **Etämyyntinä** myytävät pakatut elintarvikkeet (elintarviketietoasetus 14 artikla)
- Kaikki yleiset pakolliset pakkausmerkinnät lukuun ottamatta vähimmäissäilyvyysaika tai viimeistä käyttöpäivää (tai pakastuspäivämäärää ja eränumeroa) on oltava saatavilla ennen kuin osto tehdään, ja ne on esitettävä etämyyntiin liittyvässä aineistossa tai toimitettava muilla soveltuvilla keinoilla, jotka elintarvikealan toimijan on ilmoitettava selvästi. Kaikkien pakollisten tietojen on oltava saatavilla toimitushetkellä.

Oivarivit

13.2

Ravintoarvomerkintä

Ei tarvitse ilmoittaa:

”pieninä tuotemäärinä valmistettavat elintarvikkeet, jotka tuottava valmistaja toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikalliselle vähittäisliikkeelle loppukuluttajaa varten”



RAVINTOSISÄLTÖ/NÄRINGSVÄRDE/100 G:	
Energia/energi	343 kJ / 81 kcal
Rasva/fett	2,0 g
josta tyydyttynyttä / varav mättat fett	1,1 g
Hiilihydraatit/kolhydrat	1,8 g
josta sokereita / varav sockerarter	1,8 g
Proteiini/protein	14 g
Suola/salt	0,7 g

2%
RASVAA
FETT

Oivarivit

13.4 Lihan erityislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät

- Edellä esitetyt merkinnät ovat yllämainittujen, lainsäädännön vaatimusten mukaisia. Merkinnät ovat helposti havaittavia.



Oivarivit

Pakatun ja leikatun naudanlihan tai naudanlihatuotteen tai naudanlihaa sisältävien jauhelihojen alkuperämerkintöjen vaatimustenmukaisuus, pakollisia merkintöjä ovat:

- erätunnus
- alkuperä -merkintä
- teurastettu -merkintä (jauheliha: ei merkitä teurastamon hyväksymisnumeroa)
- leikattu -merkintä (vain leikatussa lihassa)
- valmistettu -merkintä (vain jauheliha: ei merkitä valmistuslaitoksen hyväksymisnumeroa).

Oivarivit

Jauhelihan koostumusta koskevat erityismerkinnät

- Pakatussa jauhelihassa tulee olla seuraavat erityismerkinnät
- ”rasvapitoisuus alle...”,
- ”kollageeni/liha–proteiinisuhde alle...”.



Oivarivit

Palvelumyynnissä myytävä pakkaamaton naudanliha sekä sianliha, lampaan- ja vuohenliha ja siipikarjanliha (tuore, jäähdytetty, jäädytetty) tai kyseistä lihaa sisältävä jauheliha:

- Irtomyynnissä olevan naudanlihan ja siitä valmistetun jauhelihan välittömässä läheisyydessä esimerkiksi erillisellä taululla näkyvällä tavalla merkittynä on oltava vastaavat alkuperätiedot kuin lihapakkauksissa lukuun ottamatta naudanlihan osalta teurastamoiden ja leikkaamoiden hyväksymisnumeroita.

Oivarivit

14.1 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

- Toiminta on yllä mainittujen vaatimusten mukaista. Toimijalla on selkeä tieto ja tarvittaessa riittävät asiakirjat materiaalien kelpoisuudesta, ja niitä käytetään oikein.



Oivarovit

15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen

- Elintarvikehuoneistoon on vastaanotettu vain sellaisia elintarvikkeita, jotka on toimitettu elintarvikehuoneistoon oikeissa lämpötiloissa. Lämpötilahallinta voidaan todentaa. Elintarvikkeiden vastaanotto toteutetaan siten, että kylmäketju ei katkea tai lämpimänä vastaanotettavat elintarvikkeet eivät pääse jäähtymään.
- Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu, jos niitä on ollut. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet riittävät ja oikeat.

Oivarivit

15.3 Elintarvikkeiden noutojen ja toimitusten järjestelyjen olosuhteet

- Kuljetusvälineitä on toimintaan nähden riittävästi. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat rakenteet ja pinnat soveltuvat käyttöön.
- Elintarvikkeet kuljetetaan suojattuina ja/tai riittävän erillään muista kuljetettavista tuotteista niin, ettei elintarvikkeiden saastumisvaaraa ole.
- Kuormatilat ja kuljetussäiliöt ovat puhtaita ja ehjiä.

Oivarivit

15.4 Lämpötilan hallinta kuljetuksissa

- Elintarvikkeiden kuljetuksessa hallitaan lämpötilat, kylmä kylmänä ja kuuma kuumana.
- Kuljetuksessa on tallentava lämpötilanseurantajärjestelmä tai omavalvonnassa on esitetty keinot, joilla vaaditut lämpötilat hallitaan.

Oivarivit

16.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys

- Toimija pystyy osoittamaan, mistä ja milloin elintarvike on tullut sekä mihin ja milloin elintarvike on toimitettu.
- Toimija tunnistaa luonnollisen henkilön tai oikeushenkilön, joka on toimittanut elintarvikkeen tai sellaisen aineen, joka on tarkoitettu tai jonka voidaan olettaa tulevan lisätyksi elintarvikkeeseen.

Oivarivit

16.2 Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

- Naudanliha on käsittelyn, tuotannon tai valmistuksen kaikissa vaiheissa, eräkohtaisesti, jäljitettävissä niihin toimijoihin, jotka ovat sen toimittaneet ja niihin toimijoihin, joille se on toimitettu. Naudanliha on asianmukaisesti merkitty ja se on erä-kohtaisesti jäljitettävissä niihin eriin, joista se on peräisin. Toimijalla on kirjanpito vastaanotetusta sekä lähetetystä ja/tai myydystä naudanlihasta sisältäen sen määrän ja merkinnät. Erätunnus on asianmukaisesti käytössä. Omavalvontasuunnitelmassa on pakollisen naudanlihan merkintäjärjestelmän kirjallinen kuvaus kaikkine edellytettyine kohtineen.

Oivarivit

- Naudanlihan merkintäsäädökset koskevat tuoretta jäähdytettyä ja pakastettua naudanlihaa, johon luetaan kuuluvaksi:
 - ruhot ja ruhonseljännekset
 - leikattu naudanliha
 - jauhettu naudanliha
 - pallealiha
 - kaulaliha, jos siitä tehdään jauhelihaa.
- Naudanlihan merkintäsäädösten ulkopuolelle jäävät mm: ruhosta ennen punnitusta poistettu rasva, pään liha, elimet ja kieli.
- Naudanlihan merkintäsäädökset eivät koske raakalihavalmisteita ja lihavalmisteita. Niiden raaka-aineeksi tarkoitetun leikatun tai jauhettun naudanlihan tulee kuitenkin olla jäljitettävissä.

Oivarivit

- kuvaus naudanlihan kulusta ja siitä, miten eri naudanlihaerät pidetään erillään sekä tähän liittyvistä työvaiheista
- kuvaus naudanlihan jäljittamisestä ja merkitsemisestä
- selostus erätunnuksen määrittelystä ja naudanlihan merkitsemiseen käytetyistä merkinnöistä
- kirjanpito vastaanotetusta sekä lähetetystä ja/tai myydystä naudanlihasta sisältäen sen määrän ja merkinnät
- suunnitelma virheellisesti merkittyjen tuotteiden vetämisestä pois markkinoilta sekä siihen liittyvä tiedotussuunnitelma
- merkintäjärjestelmästä vastaavan henkilön nimi
- jäljitettävyyden dokumentit (eli kaupalliset asiakirjat kuten lähetysluettelot)

Oivarivit

18.1 Oiva-raportin esilläpito

- Viimeisin Oiva-raportti on asetettu esille Eviran määräämällä tavalla.
- - Oiva-raportti on selkeästi havaittavissa ja luettavissa pääsisääntäytymisen yhteydessä sopivalla korkeudella tai, jos se on asetettu esille muualle elintarvikehuoneistoon, se on tarkoituksenmukaisessa paikassa helposti luettavissa.
- - Internetmyynnin Oiva-raportti on selkeästä havaittavissa ennen ostos- ja maksupäätöstä
- - Internetmarkkinoinnin yhteydessä Oiva-raportti on selkeästi havaittavissa kotisivulla.

Elintarvikevalvonnan seuraamukset

- Kehotus
 - Ei juridisesti sitova
- Määräys
 - Valvontaviranomainen voi määrätä epäkohdan poistettavaksi, jos elintarvike tai siitä annetut tiedot, elintarvikkeen tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihe, elintarvikehuoneisto, alkutuotantopaikka tai niissä harjoitettava toiminta voivat aiheuttaa terveysvaaraa, vaarantaa elintarvikkeesta annettujen tietojen oikeellisuuden tai riittävyys, johtaa kuluttajaa harhaan tai ovat muutoin elintarvikemääräysten vastaisia.

Elintarvikevalvonnan seuraamukset

- Kielto
 -aiheuttavat tai niiden voidaan perustellusta syystä epäillä aiheuttavan vakavaa terveysvaaraa eikä terveysvaaraa voida muilla tavoin estää
- Uhkasakko tai teettämisuhka
- Rikosilmoitus terveysrikoksesta
 - Tahallisuus tai törkeä huolimattomuus

Elintarvikevalvonnan seuraamukset

- Määräyksen tai kiellon voi asettaa viranhaltija
 - Kuuleminen
 - Määräaika
 - Oikaisuvaatimus lautakuntaan, valitusoikeus hallinto-oikeuteen
 - Seurantatarkastus
- Uhkasakon voi asettaa lautakunta