

Huomioi tämän liitteen lisäksi ohje omavalvontasuunnitelman laatimiseksi.

Sisältö

20.	Pakkaamattomien elintarvikkeiden palvelumyynti ja itsepalvelumyynti.....	1
21.	Naudanlihan erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät	3
22.	Naudanlihan merkintäjärjestelmä ja jäljitettävyys	4
23.	Kalan erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät ja jäljitettävyys	5
24.	Tuoreiden kasvien (hedelmien, marjojen ja vihannesten) myynti ja erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät	7
25.	Sivutuotelainsäädännön alainen jäte	8

20. Pakkaamattomien elintarvikkeiden palvelumyynti ja itsepalvelumyynti

- Elintarvikkeiden suojaus ja ristikontaminaation estäminen
- Elintarvikkeiden myyntilämpötilat
- Elintarvikkeiden myyntiaika (seurantamenetelmät)
- Elintarvikenäytteet
- Elintarvikkeista annettavat tiedot

Elintarvikkeiden suojaus

Myymälöiden palvelumyynnistä myytävät pakkaamattomat kypsentämättömät lihatuotteet (esim. tuore liha, marinoidut lihasuikaleet tai raakamakkarat) sekä kypsentämättömät kalastustuotteet (esim. tuore kala ja elävät ravut ja simpukat) on ristikontaminaation ehkäisemiseksi pidettävä erillään toisistaan, esimerkiksi väliseinällä erottamalla. Ristikontaminaation ehkäisemiseksi myös sellaisenaan syötäväksi tarkoitetut lihavalmisteet ja kalastustuotteet on pidettävä erillään sekä raaosta liha- ja kalastustuotteista että toisistaan.

Leipomotuotteiden ja muiden pakkaamattomien elintarvikkeiden suojaamiseen itsepalvelumyynnissä voidaan käyttää kansia tai kupuja tai niitä voidaan myydä esimerkiksi vitriineistä. Tuotteet tulee olla hygieenisesti otettavissa (ottimet).

Salaattibaari on sijoitettava siten, että se on henkilökunnan välittömässä valvonnassa. Henkilökunnalla tulisi olla välitön näköyhteys myyntikalusteeseen ja mahdollisuus korjata virhe tai puute välittömästi. Salaattibaarin valikoimaa harkittaessa tulee ottaa huomioon elintarvikkeiden mikrobiologinen pilaantuvuus ja ristikontaminaation vaara sekä toimijan todellinen mahdollisuus valvoa tällaista myyntitapaa.

Lämpötilavaatimukset pakkaamattomien tuotteiden osalta

Elintarvikkeiden myyntiä ja säilytystä koskevat lämpötilavaatimukset tarkoittavat olosuhdelämpötilaa.

Pakkaamattomien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden myyntiaika

Irtomyynnissä olevien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kierrosta tulee huolehtia. Alkuperäisistä pakkauksista tulee ottaa talteen elintarviketta koskevat tiedot, mm. käyttöaika ja allergeenit. Päiväysseurantaa voi tehdä esimerkiksi erillisellä lomakkeella tai merkitsemällä tarjoiluastiaan päivämäärä.

Vähittäismyymälässä valmistettua jauhelihaa saa myydä valmistuspäivänä ja sitä seuraavana päivänä, joten ”viimeinen käyttöpäivä” -merkintänä on käytettävä viimeistään jauhamista seuraavaa päivämäärää.

Kuumentamalla valmistetut, helposti pilaantuvat leipomotuotteet voidaan säilyttää myyntipaikassa valmistuspäivänä huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa

Elintarvikenäytteet

Mikäli sellaisenaan syötäville, helposti pilaantuville elintarvikkeille (esim. salaattit, täytetyt leivät, graavi ja kylmäsavustettu kala) annetaan myyntiaikaa yli 5vrk, tutkitaan elintarvikkeesta *Listeria monocytogenes*.

Mikäli jauhelihaa jauhetaan yli 10 000kg vuodessa, tästä tutkitaan Aerobiset mikro-organismit ja *E. coli*.

Salmonella tutkitaan Suomen (tai Ruotsin/Norjan) salmonellavalvontaohjelman ulkopuolisesta lihasta (nauta, sika, kana, kalkkuna ym.).

Tarkempaa ohjeistusta Ruokaviraston ohjeesta:

[Omavalvonnan suositellut näyteenottoiheydet vähittäismyynti- ja tarjoilupaikeissa](#), liite 9.

Vähittäismyyntipaikassa on pakkaamattomista elintarvikkeista loppukuluttajalle annettavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- elintarvikkeen ainesosat
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- alkuperämaa tai lähtöpaikka (jos voi johtaa asiakasta harhaan)
- tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet
- suolan ja rasvan määrät sekä tarvittaessa ilmoitus voimakassuolaisuudesta*

Yllämainitut tiedot voidaan antaa vähittäismyyntipaikassa myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tms. ilmoitetaan, että tiedot on saatavissa pyydetessä henkilökunnalta.

*Tieto voimakassuolaisuudesta tulee kuitenkin antaa aina kirjallisesti.

Huom. Välitöntä myyntiä varten pakatut elintarvikkeet katsotaan irtotuotteiksi eli pakkaamattomiksi. *Välittömällä myynnillä* tarkoitetaan elintarvikkeen myyntiä, jossa tuote on pakattu valmiiksi elintarvikkeen luovutuspaikassa myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi.

Yleisten merkintöjen lisäksi huomioidaan myös elintarvikekohtaiset erityislainsäädännön mukaiset merkinnät.

21. Naudanlihan erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät

- Naudanlihasta annettavat tiedot pakattujen ja irtomyynnin osalta

Myymälässä pakatun naudanlihan pakkausmerkintöihin (OVS ohje: 8 Pakkaaminen ja pakkausmerkinnät) lisätään erityislainsäädännön edellyttämät alkuperää koskevat tiedot:

- erätunnus
- alkuperämerkintä (syntynyt ja kasvatettu)
- valmistettu merkintä (vain jauheliha, alkuperää ei tarvitse erikseen ilmoittaa, jos sama)
- teurastettu-merkintä
- leikattu-merkintä (vain leikatussa lihassa)

Esimerkki:

Naudan palapaisti
erätunnus: 00000
alkuperä: Suomi
leikattu: Suomi

Naudan jauheliha
erätunnus: 00000
teurastettu: Suomi
valmistettu: Suomi

Irtomyynnissä olevan naudanlihan välittömässä läheisyydessä esimerkiksi erillisellä taululla näkyvällä tavalla merkittynä on oltava vastaavat alkuperää koskevat tiedot kuin lihapakkauksissa.

Eri lihalajeista valmistetussa jauhelihassa tulee ilmoittaa käytettyjen lihalajien painosuhte. Esim. Nautasikajauheliha, Ainekset: naudanliha 50 % ja sianliha 50 %. Jauhelihasta ilmoitetaan lisäksi rasva- ja kollageenipitoisuudet.

Paistijauhelihan katsotaan Suomessa vakiintuneen nimeksi tuotteelle, joka on jauhettu nimeään vastaavasta leikatun lihan määritelmän mukaisesta lajitelmasta eli ruhon paistiosista.

22. Naudanlihan merkintäjärjestelmä ja jäljitettävyys

- Naudanliha tulee olla jäljitettävissä kaikissa käsittelyn ja tuotannon vaiheissa
- Naudanlihan merkintäjärjestelmä ja tämän mukaiset kirjaukset

Naudanlihan tulee olla jäljitettävissä laitosten ja toimijoiden välillä sekä kaikissa lihan käsittelyn ja tuotannon vaiheissa hyväksytyissä ja ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa. Lihaerät varastoidaan siten, ettei erien sekoittuminen ole mahdollista ja erien jäljitettävyys säilyy. Mikäli myymälässä yhdistetään eri erätunnuksilla olevia naudanlihaeriä, myymälän kirjanpidosta tulee selvittää myymälän itse tekemä eränmuodostus. Kirjanpidossa tulee olla tiedot mistä aiemmin muodostetuista naudanlihaeristä (erätunnukset) uusi naudanlihaerä (erätunnus) on peräisin.

Naudanlihan merkitsemisellä tarkoitetaan merkintöjen tekemistä ruhoihin ja ruhonseljänneksiin, leikatun ja jauhetun naudanlihan kääreeseen tai pakkaukseen, sekä myytäessä pakkaamatonta naudanlihaa vähittäismyymälöiden irtomyynissä kyseisten tietojen antamista kuluttajalle selvästi näkyvällä tavalla lihan välittömässä läheisyydessä. Naudanlihaa, jonka pakollisissa merkinnöissä on puutteita, ei saa pitää kaupan.

Toimijan on mm. kuvattava pakollinen naudanlihan merkintäjärjestelmä kirjallisesti omavalvontasuunnitelmaan asetuksen vaatimalla tavalla.

Vähittäismyymälässä tulee pitää kirjaa myymälään vastaanotetusta lihasta ja varmistua siitä, että lihan mukana tulevan kaupallisen asiakirjan sekä sen mukana mahdollisesti olevien liitteiden tiedot täsmäävät lihapakkauksen päälysmerkinnöissä oleviin tietoihin.

Vähittäismyymälän omavalvontakirjanpidossa tulee olla seuraavat naudanlihan merkintään ja jäljitettävyyteen liittyvät tiedot:

- lähettävän laitoksen nimi
- lihan vastaanottopäivämäärä
- lihan mukana tulleen kaupallisen asiakirjan numero
- lihaerän kuvaus (ruhoja/leikattua tai jauhettua lihaa, leikkuujätettä, määrä)
- lihan pakolliset merkinnät
 - naudanlihaerien erätunnukset
 - alkuperämerkinnät (syntynyt/kasvatettu/teurastettu)
 - teurastamomerkinnät
 - leikkaamomerkinnät (leikatun naudanlihan osalta)
 - valmistusmerkinnät (jauhetun naudanlihan osalta)

Jos vähittäismyymälässä käytetään kirjanpitoa lihan mukana tulevia rahtikirjoja tai lähetysluetteloita, tulee vähittäismyymälässä varmistua siitä, että näissä on kaikki vaadittavat tiedot, ja tarvittaessa täydentää niitä puuttuvilla tiedoilla. Vähittäismyymälöiden on säilytettävä omavalvontakirjanpitoa yhden vuoden ajan.

Lisätietoa Ruokaviraston (Eviran) ohjeesta 16024/1: [Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys](#)

23. Kalan erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät ja jäljitettävyys

- Tiedot pakattuna ja pakkaamattomana myytävästä kalasta
- Kalastustuotteiden jäljitettävyys

Merkintävelvoite koskee tuoreena tai jäädytettynä myytävää kalaa, kalafileitä, äyriäisiä ja nilviäisiä sekä kuivattua, suolattua, savustettua ja hiillostettua kalaa, kalafileitä, äyriäisiä ja nilviäisiä. Merkintävelvoite ei koske kalavalmisteita eikä kalavalmisteiden sisältämiä kala-ainesosia.

Myymälässä pakatun kalan pakkausmerkintöihin (OVS ohje: 8 Pakkaaminen ja pakkausmerkinnät) lisätään erityislainsäädännön edellyttämät alkuperää koskevat tiedot:

- lajin kaupp nimi
- lajin tieteellinen (latinankielinen) nimi*
- tuotantomenetelmä
 - "pyydetty" (merestä pyydetty)
 - "pyydetty makeasta vedestä"
 - "viljelty"
- pyyntialue / viljelymaa
 - merestä pyydettyistä kalastustuotteista on mainittava pääkalastusalue
 - huom. FAO27 ja FAO37 alueista ilmoitetaan pääkalastusalueiden sijaan suuralue tai osa-alue. esim. Itämeri
- pyydystyyppi*
- (tarvittaessa maininta "sulatettu")**

*Tiedotteella "hyvä asiakas, lisätietoa elintarvikkeista ja allergeeneista saa pyydetessä henkilökunnalta" voidaan tuorekalan irtomyynnissä kalan säilytysohje, tieteellinen nimi ja pyydystyyppi ilmoittaa asiakkaalle tarvittaessa myös suullisesti. Tiedot tulee olla tällöin kirjallisessa tai elektronisessa muodossa. Kalan tieteellisen nimen ilmoittamisessa riittää, että MMM kauppanimiluettelo on kuluttajan nähtävissä ja selattavissa

**Sulatettu merkintää ei tarvitse tehdä, mikäli jäädytys toimii loiskäsittelynä. Kalastustuotteet, jotka syödään raakana tai lähes raakana (esim. sushiin käytettävä kala), on jäädytettävä -20 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan tuotteen kaikissa osissa vähintään 24 tunnin ajaksi.

Irtomyynnissä olevan kalan välittömässä läheisyydessä, esimerkiksi erillisellä taululla, tulee ilmoittaa vastaavat alkuperätiedot kuin pakatuissa tuotteissa.

Lisätietoa kaloista annettavista tiedoista

[Taskuopas merkinnöistä, Euroopan komissio](#)

[Ruokavirasto: Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden merkinnät](#)

[Kalastusalueet](#)

[Ruokavirasto: Kalastustuotteiden valvonta](#)

Jäljitettävyys

Merestä peräisin olevien kalastus- ja vesiviljelytuote-erien on oltava jäljitettävissä ketjun jokaisen toimijan osalta suoraan kalaerän pyyntiin/nostoon kaikista tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa aina vähittäismyyntiin saakka.

Pakkaamattomien kalatuotteiden mukana kulkevista asiakirjoista tulisi selvittää seuraavat tiedot:

- lajin kaupp nimi ja määrä
- toimituspäivämäärä
- lähettäjän ja vastaanottajan tiedot
- pyynti- tai nostopäivä
- tuotantomenetelmä
- pyyntialue tai viljelymaa
- tunnistenumero/eräkoodi
- ensierää koskevat tiedot (YKP: kalastusalue/viljelylaitos, pyynti/nostopvm, kalalajin FAO-koodi, määrä (kg), eränro) esim. FIN1234A151129FPP1501

Kala-eriä koskevat tiedot tulee olla myyntipaikassa saatavilla siten, että viranomainen voi näihin tutustua. Mikäli eri kalaeriä sekoitetaan toimipaikassa, tulee tästä pitää kirjaa.

Lisätietoa jäljitettävyydestä

[Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden jäljitettävyysvaatimukset](#)

[Tunnistenumeron avulla parannetaan kalaerien jäljitettävyttä](#)

Dioksiinipoikkeuksen alainen kala

Mikäli myymälä ottaa vastaan dioksiinipoikkeuksen (EY N:o 1881/2006) alaista kalaa ja valmistaa tästä tuotteita, toimijan tulee hallita dioksiinipoikkeuslupasäännösten vaatimukset, toimittamisen rajoitukset sekä erillään pito muista kaloista.

24. Tuoreiden kasvien (hedelmien, marjojen ja vihannesten) myynti ja erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät

- Hedelmistä, marjoista ja vihanneksista annettavat tiedot
- Säilytyslämpötilat

Mikäli hedelmiä/kasviksia on käsitelty (halkaistu, pilkottu, lohkottu ym.), tuote lasketaan helposti pilaantuvaksi. Tämä tulee huomioida pakkausmerkinnöissä (säilytysohje, säilyvyys) sekä myyntilämpötiloissa (<+6 °C). Vähäinen kauppakunnostus (esim. naattien poisto) ei ole käsittelyä.

Pakatuista ja tuoreena myytävistä, kokonaisista kasviksista tulee ilmoittaa

- alkuperämaa (merkittävä, vaikka pakkaajan kotimaa on sama kuin viljelymaa)
- pakkaajan nimi ja osoite
- laatuluokka (ekstra, I-luokka tai II-luokka)
- lajike (peruna, appelsiini, mandariini, omena, päärynä ja viinirypäle)
- tyyppi
 - persikka ja nektariini: hedelmälihan väri
 - kiivi: hedelmälihan väri (jos ei vihreä)
 - paprika: merkintä "tulinen" (tarvittaessa)

Irtomyynnissä tuoreena myytävistä kasviksista tulee ilmoittaa

- alkuperämaa
- laatuluokka (ekstra, I-luokka tai II-luokka)
- lajike (peruna, appelsiini, mandariini, omena, päärynä ja viinirypäle)

Pelkästään yksittäiseen kelmuun yksittäin pakatut hedelmät ja vihannekset, kuten kelmuun pakattu kurkku ja paprika, katsotaan pakkaamattomiksi elintarvikkeiksi. Myös salaattit mukaan lukien ruukkusalaatit ja ruukkuyrtit ovat pakkaamattomia.

Lisätieto

[Ruokavirasto pakkausmerkintäopas](#)

[Tuoreiden hedelmien ja vihannesten kaupan pitämistä koskevat vaatimukset](#)

25. Sivutuotelainsäädännön alainen jäte

- Syntyvän 3. luokan sivutuotelainsäädännön alaisen jätteen määrä
- Jätteenkäsittely
- Kirjanpito

Sivutuoteasetus koskee eläimistä saatuja raakoja, kypsennettyjä tai muuten käsiteltyjä elintarvikkeita, jotka poistetaan myynnistä esim. päiväysten ylittyessä tai kylmäketjun katkettua.

Kaupan entiset elintarvikkeet voidaan jakaa käsittelemättömiin ja käsiteltyihin elintarvikkeisiin. Esimerkiksi:

- Käsittelemättömät: Raa'at eläimistä saadut elintarvikkeet irtomyynnistä tai pakattuina, tuoreina tai pakastettuina
- Käsitellyt: Muut eläimistä saadut elintarvikkeet, sellaisenaan syötävät tai kypsät uudelleen kuumennettavat, irtomyynnistä tai pakattuina, tuoreina tai pakastettuina.

Nämä voidaan hävittää eri tavoin, mutta yhteen kerättäessä koko erää tulee käsitellä kuten käsittelemätöntä sivutuotelainsäädännön alaista 3.lk jätettä. Sivutuotteiden käsittely ja varastointi on tehtävä kaikissa vaiheissa siten, ettei synny ristikontaminaation vaaraa elintarvikkeisiin nähden.

Käsittelemättömät, sivutuotelainsäädännön alaiset jätteet tulee toimittaa Ruokaviraston hyväksymään jätteenkäsittelylaitokseen. Jäteastioihin tulee tehdä merkinnät ”3. luokka” ja ”ei ihmisravinnoksi”. Jäljitettävyyden vuoksi sivutuotteiden hävittämisestä pidetään kirjaa, esim.

- jäteastian koko + tyhjennys pvm
- jäteaineuksen kuvaus (luokan 3 sivutuote)
- kaupan osoite
- sivutuotteita kuljettavan yrityksen nimi ja osoite
- toimituspaikan osoite

Kirjanpitovelvoite voidaan täyttää säilyttämällä sivutuotteiden kuljetuksia koskevat kaupallisten asiakirjojen jäljennökset. Tällöin tulee varmistua siitä, että näissä on kaikki vaadittavat tiedot ja tarvittaessa täydentää niitä puuttuvilla tiedoilla

Pienet määrät (20 kg/vko tai 80 kg/kk)

Sivutuotteiden käsittelyyn vähittäismyymälöissä on lainsäädännössä joitakin helpotuksia, jos toiminnassa syntyy vain pieniä määriä sivutuotteita. Pienellä määrällä tarkoitetaan 20kg/vko tai 80kg/kk. Tällöin sivutuotelainsäädännön alainen jäte voidaan hävittää muun jätteen mukana. Jäteastioihin ei tarvitse tehdä merkintöjä eikä jätehuoltolaitokselta edellytetä hyväksyntää. Pieniä määriä koskee kuitenkin kilomääräinen kirjanpitovelvoite.

Lisätietoja paikalliselta jätteenkäsittelylaitokselta sekä Ruokaviraston ohjeesta [Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys.](#)

Maitotuotteet

Nestemäisiä maitotaloustuotteita, joiden päiväys on ylitymässä/juuri ylittynyt, saattaa olla mahdollista palauttaa meijerille. Jos nestemäisiä maitovalmisteita aiotaan hävittää viemäriin kaatamalla, paikalliselta jätevesilaitokselta on varmistettava, onko se mahdollista ja jos on, minkälaisen määrän kaataminen on sallittua.