



## **OHJEITA OMAVALVONTAJÄRJESTELMÄN LAATIMISEKSI - rekisteröity elintarviketoiminta**

8.4.2022

Kotkan ympäristöterveydenhuollon palveluyksikkö



## Sisällys

|     |   |    |
|-----|---|----|
| 1.  | TOIMINNAN KUVAUS JA RISKIEN HALLINTA .....                              | 3  |
| 2.  | ELINTARVIKEHUONEISTON KUNNOSSAPITO .....                                | 4  |
| 3.  | VASTAANOTTOTARKASTUS .....  | 4  |
| 4.  | ELINTARVIKKEIDEN SEKÄ PAKKAUSMATERIAALIEN SÄILYTYS JA VARASTOINTI ..... | 5  |
| 5.  | RUOAN VALMISTAMINEN JA ALLERGEENIT .....                                | 6  |
| 6.  | JÄÄHDYTTÄMINEN .....  | 8  |
| 7.  | UUELLEENKUUMENNUS .....   | 8  |
| 8.  | TARJOILU JA MYYNTI.....   | 8  |
| 9.  | PAKASTAMINEN JA JÄÄDYTTÄMINEN .....                                     | 9  |
| 10. | ELINTARVIKKEIDEN SULATTAMINEN .....                                     | 9  |
| 11. | ELINTARVIKKEIDEN PAKKAAMINEN.....                                       | 10 |
| 12. | ELINTARVIKEKULJETUKSET .....  | 10 |
| 13. | ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT .....                                    | 10 |
| 14. | VIERASAINHEET .....   | 11 |
| 15. | SUOJAVAAATETUS .....  | 11 |
| 16. | HYGIENIAPASSIT .....  | 12 |
| 17. | TERVEYDENTILAN SELVITYS .....   | 12 |
| 18. | HENKILÖKUNNAN KÄSIHYGIENIA.....   | 12 |
| 19. | SIIVOUSSUUNNITELMA .....  | 13 |
| 20. | ASTIAHUOLTO .....   | 13 |
| 21. | JÄTEHUOLTO .....  | 13 |
| 22. | HAITTAELÄINTORJUNTA .....   | 14 |
| 23. | TALOUSVESI.....   | 14 |
| 24. | NÄYTTEENOTTO .....  | 14 |
| 25. | RUOKAMYRKYTYSÄILYT JA ASIAKASVALITUKSET.....                            | 15 |
| 26. | TAKAISINRETOSUUNNITELMA.....  | 16 |
| 27. | JÄLJITETTÄVYYS .....  | 17 |



Elintarvikelain (297/2021) tarkoituksena on suojella kuluttajan terveyttä ja taloudellisia etuja varmistamalla elintarvikkeiden ja elintarvikekontaktimateriaalien turvallisuus, elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikesäännösten mukainen laatu ja elintarvikkeista annettavien tietojen riittävyys ja oikeellisuus sekä edistää lain soveltamisalan osalta elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijoiden toimintaedellytyksiä.

Omavalvontajärjestelmä on elintarvikealan toimijan tuottama kokonaisuus siitä, kuinka toimintaan liittyvät vaarat tunnistetaan ja hallitaan. Lisäksi tarkoituksena on varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännösten vaatimukset. Järjestelmän laajuus riippuu harjoitettavasta toiminnasta ja tarvittaessa sitä voidaan täydentää tukijärjestelmällä. Järjestelmä on hyvä olla valmiina ennen toiminnan aloittamista, sitä on noudatettava ja sen toteuttamisesta on pidettävä kirjaa. Järjestelmää myös päivitetään aina tarvittaessa.

Kaikki työntekijät on perehdytettävä omavalvontaan. Tämän lisäksi omavalvonnalla on oltava vastuuhenkilö, jolla on tehtävään riittävä koulutus.

Tarkastuskäynneillä käydään läpi omavalvontajärjestelmän riittävyttä ja tarkastettavuutta. Myös kirjanpito tarkastetaan ja nämä vaikuttavat kaikki osaltaan elintarvikehuoneiston Oiva-arvosanaan. Omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä vähintään vuosi.

## 1. TOIMINNAN KUVAUS JA RISKIEN HALLINTA

Omavalvontajärjestelmään kirjataan elintarvikealan yrityksen yhteystiedot (nimi, y-tunnus, osoite) ja vastuuhenkilöt (nimi ja puhelinnumero) sekä kuvataan yrityksen toiminta (onko kyseessä esimerkiksi valmistus, tarjoilu, pitopalvelu tai verkkokauppa), millaisia raaka-aineita tai elintarvikkeita käsitellään (luomutuotteet jne.), millaista toimintaa harjoitetaan (esimerkiksi pakkaaminen, kuljetukset, nimisuojuotteiden valmistaminen) asiakaskunnan, käytössä olevat tarjoilu- ja valmistustilat, tuotevalikoiman, mahdolliset anniskeluluvat ja tupakointitilat.

Toimijan tulee kiinnittää erityistä huomiota kriittisiin pisteisiin tai hallintapisteisiin eli niihin vaiheisiin, jotka ovat merkittävimpiä riskien hallitsemisen kannalta. Tällaisia voivat olla esimerkiksi säilytyslämpötilat tai laitteiden puhtaanapito.

Laajassa tai suurriskisessä elintarviketoiminnassa voi olla tarpeen laatia HACCP-järjestelmä, jossa kriittisiä pisteitä kutsutaan kriittisiksi hallintapisteiksi ja niitä tulee pystyä myös todentamaan esimerkiksi mittauksilla. Kriittisiä hallintapisteitä voivat olla esimerkiksi elintarvikkeiden jäähdytys ja uudelleenkuumennus. Jokainen yritys määrittää kriittiset hallintapisteet itse omien toimintojensa perusteella. On hyvä määrittää etukäteen myös kriittiset raja-arvot sekä korjaavat toimenpiteet poikkeamien varalta.



## 2. ELINTARVIKEHUONEISTON KUNNOSSAPITO

Elintarvikehuoneiston tilojen kuntoa on hyvä seurata sekä ylläpitää kunnossapitosuunnitelmaa, johon kirjataan missä aikataulussa ja millaisia korjauksia on tarkoitus tehdä. Myös laitteiden ja välineiden huolto kuvataan suunnitelmassa.

Erityisesti ne tilat, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee pitää hyvässä kunnossa.

## 3. VASTAANOTTOTARKASTUS

Raaka-aineiden hankinta ja niiden vastaanottaminen kuvataan omavalvontajärjestelmässä. Käytettäessä raakamaitoa (ei pastöroitua) tai ostettaessa kalaa suoraan kalastajilta tulee nämä kirjata järjestelmään. Jos kalaa ostetaan suoraan kalastajalta (alkutuottaja) niin ostajan tulee rekisteröityä ensiostajaksi. Merestä pyydettyä kalaa ei saa ostaa virkistyskalastajilta elintarvikehuoneistoon.

Vastaanoton yhteydessä tuotteista tarkastetaan aistinvaraisesti laatu (tuoreus, pakkausten eheys ja puhtaus), päiväysmerkinnät, suomenkieliset pakkausmerkinnät sekä mitataan lämpötilat kylmäketjun säilymisen varmistamiseksi. Lämpötilat on hyvä dokumentoida esimerkiksi keran viikossa. Omavalvontajärjestelmässä määritetään lämpötilarajat elintarviketyyppien mukaisesti. Helposti pilaantuvat tai muut kylmäsäilytystä vaativat tuotteet kuljetetaan huoneistoon kesäaikana kylmälaukuissa tai muuna kylmäkuljetuksena. Tuotteiden saapuessa huoneistoon ne siirretään välittömästi niille varattuihin varastoihin.

Tuotteet, jotka eivät täytä laatuvaatimuksia, palautetaan tavarantoimittajalle tai hävitetään. Poikkeamista tulee aina pitää kirjaa.

Eläinperäisten elintarvikkeiden (liha, kala, muna, maito ja hyönteiset) suhteen tulee aina varmistua, että raaka-aineet ovat peräisin valvotusta tuotantolaitoksesta (esim. maidon tulee olla pastöroitua sekä munien ja lihan tarkastettuja). Varastoitavien tuotteiden tunnistetietoja (nimi, päiväysmerkinnät, alkuperämaa, tuotteen sisältämän ainesosat ym.) ei saa hävittää, jotta tuotteet voidaan tarvittaessa jäljittää.

Salmonellaerityistakuiden piirissä olevia eläinperäisiä elintarvikkeita (naudan, sian, siipikarjan lihaa tai niistä valmistettua jauhelihaa, verta, sisäelimiä tai raakoja kananmunia) maahan tuodessaan tulee toimijan varmistua, että lähetysten mukana on asetuksen EU-asetuksen 1688/2005 mukainen kaupallinen asiakirja ja muita mahdollisia todistuksia. Asiakirjat tulee olla yhdistettävissä toisiinsa ja elintarvikkeisiin. Elintarvikkeita ei voida myydä tai ottaa käyttöön ennen kuin toimijalla on asiakirjat ja vastaanottotarkastus on tehty.



#### 4. ELINTARVIKKEIDEN SEKÄ PAKKAUSMATERIAALIEN SÄILYTYS JA VARASTOINTI

Omavalvontajärjestelmässä kuvataan, kuinka elintarvikkeet säilytetään elintarvikehuoneistossa niin että ristikontaminaatioita ei pääse tapahtumaan eikä elintarvikkeiden laatu kärsi (huomioidaan esimerkiksi kosteus, lämpötila, hajuperkkyys). Kaikki elintarvikkeet tulee suojata varastoinnin aikana ja vanhimmat tavarat käytetään ensin. Pilaantuneet tuotteet poistetaan varastoista päivittäin. Kypsät ja raa'at tuotteet on hyvä säilyttää erikseen. Itse valmistettuihin tuotteisiin merkitään nimi ja valmistuspäivä. Elintarvikkeita ei tule säilyttää lattialla eikä samoissa tiloissa saa säilyttää mitään sinne kuulumatonta.

Kaikki kylmä- ja pakkasvarastot varustetaan lämpömittarilla tai automaattisella lämpötilaseurantajärjestelmällä (tallentava mittalaitteisto on pakollinen yli 10m<sup>3</sup> pakkasvarastoissa). Lämpötilat kylmälaitteista luetaan päivittäin ja kirjataan kerran viikossa tai useammin tarpeen mukaan. Toimija voi myös päättää, että kirjaukset tehdään vain poikkeamatilanteissa. Tällöin tulee kuitenkin pystyä osoittamaan, että poikkeama on korkeintaan kolme astetta ja sen kesto on lyhytaikainen eli alle vuorokauden säilytettävien tuotteiden osalta. Mikäli poikkeama on suurempi tai kestää pidempään, tulee tuotteiden kunto arvioida. Tarvittaessa tuotteet hävitetään.

Poikkeamatapauksissa säädetään laitteet itse tai kutsutaan tarvittaessa huolto ja kirjataan lämpötilat tavallista useammin. Laiterikon sattuessa tuotteiden käyttökelpoisuus arvioidaan ja pilaantuneet elintarvikkeet hävitetään.

Mikäli ei ole mahdollista varata kylmässä säilytettäville tuoteryhmille omia säilytystiloja, suositellaan että kontaminaatoriskiä pienennetään kylmävarastoa järjestämällä, jolloin alimmalla hyllyllä säilytetään pestävät ja kuorittavat tuotteet, seuraavalla kypsennettävät tuotteet (liha, kala ja siipikarjan liha erillään toisistaan), sitten pakatut tuotteet ja ylimmällä hyllyllä valmiit ruoat sekä tarjoiluvalmiit salaatit. Tällöin säilytyslämpötila säädetään herkimmän tuotteen mukaan.

Ruoka-apuun luovutettavaksi tarkoitetut elintarvikkeet tulee olla selkeästi erotettuina elintarvikehuoneistossa myytäväksi tai tarjoiltavaksi tarkoitetuista elintarvikkeista. Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet voidaan jäädyttää elintarvikehuoneistossa, mikäli kylmälaitteita on käytössä riittävästi ja ruoka-apu pystytään erottamaan muista tuotteista. Ruoka-apuun luovutettavia elintarvikkeita voidaan säilyttää jäädytettynä korkeintaan kahden kuukauden ajan.

Pakkausmateriaalit säilytetään kuivassa ja puhtaassa tilassa, mieluiten suojattuina.



Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat suurkeittiöissä ja vähittäiskaupoissa, esimerkkejä

| TUOTE  | SÄILYTYSLÄMPÖTILA |
|--|-------------------|
| tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet  | enintään + 2 °C   |
| pakatut tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, kylmäsavustetut tai graavatut kalastustuotteet, muut tyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet, suolattu mäti | +0–3              |
| maito, kerma, paloitetut kasvikset, idut, sushi, muut jalostetut kalatuotteet, liha ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat jne.)   | enintään +6°C     |
| jauheliha ja jauhettu maksa  | enintään +4°C     |
| maitopohjaiset tuotteet jotka on pastöroitu tai kuumakäsitelty vähintään pastörointia vastaavalla tavalla, pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut   | enintään +8°C     |

Jos tuotteen pakkausmerkinnöissä on mainittu edellä esitetystä poikkeavia alhaisempia lämpötilavaatimuksia, tulee niitä noudattaa.

## 5. RUOAN VALMISTAMINEN JA ALLERGEENIT

Omavalvontajärjestelmässä kuvataan, kuinka toimipaikassa käsitellään elintarvikkeita, joista valmistetaan joko sellaisena syötäviä tai kuumennettavia ruoka-annoksia. Lisäksi kerrotaan, miten valmistettavien tuotteiden reseptiikkaa hallitaan ja miten se on tarkastettavissa. Reseptiikan hallinta on tärkeää, jotta asiakkaalle voidaan antaa allergeenitiedot esimerkiksi pakkausmerkinnöissä tai suullisesti asiakkaan kysyessä.

Jotta käsiteltävät ruoka-aineet eivät kontaminoidu, on huolehdittava siitä, että esimerkiksi kypsät ja raat tuotteet käsitellään erikseen. Tuotteiden käsittelyyn voidaan varata erilliset työtilat ja välineet. Mikäli tiloja on käytössä rajoitetusti, voidaan toimintoja erottaa ajallisesti ja siivota tilat välissä. Allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat on pidettävä erillään toisistaan ja sellaisista elintarvikkeista joihin niitä ei ole tarkoitettu, jotta ristikontaminaatiota ei synny.

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ovat:

|  |                            |
|--|----------------------------|
| gluteenia sisältävät viljat (vehnä, ohra, ruis, kaura) | selleri                    |
| äyriäiset  | sinappi                    |
| kananmuna  | seesaminsienet             |
| kala   | rikkidioksidi ja sulfiitit |
| maapähkinä   | lupiini                    |
| pähkinät   | nilviäiset                 |



Edellisten lisäksi monet hedelmät ja vihannekset voivat aiheuttaa allergioita.

Leivinpaperia käytettäessä on hyvä huomioida paperin lämmönkesto. Leivinpaperit ovat kertakäyttöisiä; uunissa paperin pinta kuivuu ja lämmönkesto-ominaisuus ei ole enää samanlainen kuin käyttämättömällä paperilla. Lisäksi paperiin jää usein kiinni esimerkiksi murusia tai kananmunaa paistetuista tuotteista ja allergeeneja voi siirtyä seuraaviin tuotteisiin, jos leivinpaperia käytetään useita kertoja uudelleen.

Multaisten juuresten käsittelyn on tapahduttava erillisissä tiloissa, etteivät mullan mikrobit siirry muihin elintarvikkeisiin. Kaikki vihannekset, myös kotimaiset, pestään ennen niiden käyttöä. Mikäli erillistä käsittelytilaa ei ole, käytetään ainoastaan esipestyjä juureksia. Kuorittua, pestyä porkkanaa käyttävän tulee pestä porkkanat uudelleen ennen käyttöä, mikäli ne on tarkoitus tarjota kypsentämättömänä kokonaisena, raasteena tai salaateissa. Tuotteet tulisi kuluttaa välittömästi.

Ruokavirasto kehottaa kuluttajia ja elintarvikealan toimijoita tarkistamaan hankkimiensa pakastemarjojen alkuperän ja ruokamyrkytysten välttämiseksi nauttimaan ulkomaiset marjat vasta riittävän kuumentamisen jälkeen. Ulkomaista alkuperää olevat pakastemarjat kehoitetaan kuumentamaan kauttaaltaan vähintään viiden minuutin ajan +90 °C:een tai keittämään kahden minuutin ajan.

Riskiryhmiin kuuluville henkilöille ei tule tarjoilla listeriatartunnalle altistavia riskielintarvikkeita. Erityisesti esim. sairaaloiden ja vanhusten hoivakotien ruokalistaa laativien tulisi ottaa huomioon:

- älä tarjoile graavisuolattuja tai kylmäsavustettuja kalatuotteita
- älä tarjoile pastöroimatonta maitoa tai siitä valmistettuja tuotteita
- tarjoile kaikki pakastevihannekset kuumennettuna
- tarjoile myös uudelleen kuumennetut ruoat kiehuvan kuumana
- pese tuoreet vihannekset ja pese juurekset sekä ennen että jälkeen kuorimisen huolellisesti ennen tarjoilua

Kylmästä tarjoiltavat elintarvikkeet, kuten salaatit ja täytetyt sämpylät, siirretään valmistuksen jälkeen välittömästi tarjolle tai kylmävarastoihin.

Ruoan huolellinen kypsentyminen tuhoaa suurimman osan raaka-aineissa mahdollisesti olevista mikrobeista. Ruoan sisälämpötilan tulee nousta +70 °C ja siipikarjanlihan ollessa kyseessä, yli +75 °C:een. Omavalvonnassa toimija kuvaa kuinka kypsennyslämpötiloja seurataan ja mitataan. Kypsennyksen jälkeen ruokia säilytetään lämpimänä liedellä, lämpöhauteessa tai lämpölevyllä. Vaihtoehtoisesti ruoka voidaan jäähdyttää välittömästi.

Toimijan tulee kuvata omavalvontajärjestelmässä mitä rasvaa käytetään uppopaistossa ja mikä on käyttölämpötila. Uppopaistorasvan lämpötilaa (max. 180 °C) ja aistinvaraista laatua on seurattava. Järjestelmään kirjataan myös ohjeet rasvan seurantaan sekä siihen miten usein ja millä perusteilla rasva puhdistetaan ja vaihdetaan. Toimijan tulee kuvata myös käytetyn upporasvan keräys ja hävittäminen.



## 6. JÄÄHDYTTÄMINEN

Omavalvontajärjestelmässä ohjeistetaan, kuinka elintarvikehuoneistossa tehdään kylmänä säilytettävien ruokien jäähdyttäminen elintarvikelainsäädännön edellyttämällä tavalla sekä millaisia tuotteita jäähdytetään.

Jäähdytettävän ruoan lämpötilan tulee laskea neljän tunnin kuluessa valmistuksesta esimerkiksi + 6 °C:een tai muuhun tuotteelle määritettyyn säilytyslämpötilaan. Jäähdyttäminen suoritetaan laakeissa astioissa kylmlaitteissa, jäähdytyslaitteessa, kylmässä vesihauteessa tms. Jäähdytyksen ollessa säännöllistä ja erät isoja, tulee jäähdytykseen varata erillinen jäähdytyskaappi. Jäähdytyserien lämpötilat mitataan ja kirjataan jäähdytyksen alkaessa ja päättyessä kellonaikoihin.

Mikäli tuotetta ei ole pystytty jäähdyttämään riittävän nopeasti, se hävitetään eikä sitä tarjoilla asiakkaille. Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet tulee aina kirjata.

## 7. UUELLEENKUMENNUS

Kylmänä säilytetyt, uudelleen kuumennettavat ruoat tulee lämmittää kauttaaltaan yli +70 °C:een ennen tarjoilua. Omavalvontajärjestelmässä kuvataan, kuinka toimija varmistuu siitä, että uudelleenkuumennus on riittävää.

## 8. TARJOILU JA MYYNTI

Omavalvontajärjestelmässä määritetään miten ja mistä elintarvikkeet tai ruoka tarjoillaan tai myydään, mitkä ovat tarjoilu- tai myyntilämpötilat raja-arvoineen ja kuinka kauan tuotteet ovat tarjolla tai myynnissä. Lisäksi määritellään kuinka usein elintarvikkeiden tai ruokien lämpötiloja seurataan ja kirjataan ylös. Erittäin tärkeitä on myös määritellä ennakolta, miten poikkeamtilanteissa menetellään. Käytännössä lämpötilojen alittuessa tai ylittyessä säädetään laitetta itse tai tilataan sille huolto. Tarvittaessa tuotteet heitetään pois. Poikkeamat ja tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.

Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään +60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 °C:een. Tarjoilupaikassa pakkaamattomien helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia. Tätä kauemmin tarjolla ollut ruoka hävitetään. Jos tarjoilussa noudatetaan lämpimien elintarvikkeiden osalta vähintään + 60°C ja kylmien elintarvikkeiden osalta korkeintaan + 6 °C asteen lämpötiloja, ei edellä mainittua neljän tunnin tarjoilu-aikaa sovelleta vaan toiminta katsotaan myynniksi.

Myynnin aikana vähittäiskaupoissa sovelletaan aiemmin esitettyä taulukkoa säilytyslämpötiloista.





Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden kannalta erillään pitämiseen tarjoilun tai myynnin aikana on kiinnitettävä erityistä huomiota, mikäli asiakkaat ottavat itse tuotteita. Gluteenittomat tuotteet on aina säilytettävä erillään gluteenia sisältävistä tuotteista. Kullekin tuotteelle on varattava omat ottimet. Toimija arvioi millaiset pisarasuojaukset (vitriinit, kuvut jne.) ovat riittävät. Hygienian kannalta hyvät ottimet ovat sellaiset, että ne eivät luiskahda helposti tarjoiluastiassa olevan ruoan sekaan.

Tarjoilupaikassa pakkaamattomasta tuotteesta tulee asiakkaalle ilmoittaa aina kirjallisesti elintarvikkeen nimi, sen sisältämät allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet (mikäli ne eivät käy ilmi nimestä) sekä mahdollisesti aterian ainesosana käytetyn tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn naudanlihan, sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjan lihan alkuperämaa tai lähtöpaikka. Tiedot tulee antaa vähintään suomeksi tai ruotsiksi.

Tarjoilupaikassa voidaan ilmoittaa myös kirjallisesti, että henkilökunta antaa pyydettyä allergenitiedot (esimerkiksi: ”Kysy allergeeneista ja muista tuotetiedoista henkilökunnalta”).

## 9. PAKASTAMINEN JA JÄÄDYTTÄMINEN

Omavalvontajärjestelmään kirjataan, millaisia tuotteita elintarvikehuoneistossa pakastetaan tai jäädytetään. Mitään elintarvikkeita ei suositella jäädytettävän viimeisenä käyttöpäivänä myynti- tai käyttöajan lisäämiseksi. Jäädytettävien elintarvikkeiden laadun tulee olla moitteeton ja jäädyttäminen on aloitettava ilman turhaa viivytystä. Sellaisia elintarvikkeita joiden laatu heikkenee jäädytettäessä, ei jäädytetä.

Kaikki jäädytettävät elintarvikkeet pakataan huolellisesti ja pakkauksiin merkitään tuotteen nimi ja jäädytyspäivämäärä. Isojen erien jäädyttäminen suoritetaan erillisessä pakastimessa. Jäädyneet elintarvikkeet siirretään säilytyspakastimeen. Kylmälaitteiden lämpötilojen mittaaminen ja seuranta kuvataan omavalvontajärjestelmässä. Huoneistossa jäädytetty, kylmäsavustettu tai graavattu ja vakuumpakattu kala tulee käyttää sulatuksen jälkeen kuumentamalla valmistettavaan ruokaan.

Kerran sulatettuja elintarvikkeita ei jäädytetä uudelleen. Elintarvikkeita säilytetään jäädytettynä enintään kahden kuukauden ajan. Edellä mainittua aikaa pidempään voi säilyttää sieniä, metsämarjoja, puutarhatuotteita ja riistan lihaa, edellyttäen ettei niiden laatu heikkene.

## 10. ELINTARVIKKEIDEN SULATTAMINEN

Toimija kuvaa omavalvontajärjestelmässä, miten ja missä pakasteesta otetut elintarvikkeet sulatetaan. Pakastettujen tai jäädytettävien elintarvikkeiden sulatus tapahtuu kylmälaitteissa. Sulamisteiden valuminen muihin elintarvikkeisiin tai hyllyille estetään esimerkiksi astioilla.



## 11. ELINTARVIKKEIDEN PAKKAAMINEN

Omavalvontajärjestelmään kirjataan mitä elintarvikehuoneistossa pakataan, millaisia pakkausmateriaaleja käytetään sekä miten kuljetusvälineiden säilytys ja puhdistaminen tehdään. Vain elintarvikekelpoisten ja puhtaiden pakkausmateriaalin käyttäminen on sallittua.

Kuljetuslaatikot, -astiat ja -säiliöt sekä muut vastaavat kuljetusvälineet on säilytettävä elintarvikehuoneistossa suojattuina ja erillään siten, ettei niissä kuljetettavien elintarvikkeiden hygieeninen laatu heikkene. Kuljetusvälineet on puhdistettava käyttökertojen välillä.

## 12. ELINTARVIKEKULJETUKSET

Kuljetusten osalta omavalvontajärjestelmään kirjataan kuljetusketju alusta loppuun. Kuljetus voidaan hoitaa itse tai se voidaan ulkoistaa kuljetusalan ammattilaisille, joiden toimintaa valvotaan erikseen. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa kuormatilassa tai muulla tavalla jäähdytettävässä, suljettavassa lämpöeristetyssä kuljetusastiassa korkeintaan +6 °C lämpötilassa. Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan tulee kuljetuksen aikana olla vähintään +60 °C. Yli kaksi tuntia kestävässä kuljetuksissa tulee käytössä olla tallentava lämpötilanseurantajärjestelmä.

Mikäli toimija vastaa itse elintarvikkeiden kuljettamisesta, tulee kuormatilojen olla ehjiä ja puhtaina pidettäviä. Kuljetuksen aikana elintarvikkeet täytyy pitää erillään muista kuljetettavista tuotteista, jotta saastumista ei pääse tapahtumaan.

## 13. ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

Toimija kuvaa omavalvontajärjestelmässä mistä pakkaustarvikkeet ja suojakalvot ym. hankitaan ja miten niiden soveltuvuus elintarvikkeiden pakkaamiseen varmistetaan. Tässä osiossa kuvataan myös kertakäyttökäsineiden hankinta ja soveltuvuus.

Elintarvikekontaktimateriaalilla tarkoitetaan kaikkia elintarvikehuoneistoissa käytettäviä astioita, laitteita, työvälineitä, kertakäyttökäsineitä ja pakkausmateriaaleja, jotka joutuvat kosketukseen suoraan tai välillisesti elintarvikkeiden kanssa jossain valmistusprosessin vaiheessa.

Elintarvikekontaktimateriaaleista ei saa tavallisissa tai ennakoitavissa käyttöolosuhteissa siirtyä elintarvikkeeseen sellaisia määriä ainesosia, jotka

- voisivat vaarantaa ihmisen terveyden
- aiheuttaa sopimattomia muutoksia elintarvikkeen koostumukseen tai
- aiheuttaa elintarvikkeen aistinvaraisten ominaisuuksien heikentymistä.

Tuotteessa oleva vesi, etikkahappo, rasvaisuus ja alkoholi sekä pakattavan tai säilytettävän elintarvikkeen lämpötila asettavat pakkausten materiaaleille omat vaatimuksensa. Muovin rasvaliukoiset ainesosat siirtyvät helposti rasvaisiin elintarvikkeisiin ja lämpö osaltaan lisää ainei-



den siirtymistä. Esimerkiksi PVC (polyvinyylidikloridi) -kelmuja ei saa käyttää rasvaisen elintarvikkeen kääreeksi. Tästä syystä PVC:stä valmistetut kertakäyttökäsineet (vinyylikäsiineet) eivät sovellu rasvaisten ruoka-aineiden käsittelyyn, mutta siivouksessa niitä voidaan käyttää. Kontaktimateriaalien valmistajat ja myyjät vastaavat niiden turvallisuudesta ja sopivuudesta elintarvikkeiden käyttöön.

Toimijan omalla vastuulla on hankkia kuhunkin käyttötarkoitukseen sopivia materiaaleja ja tarvikkeita ja pyytää tarvittaessa toimittajalta kirjallinen todistus tarvikkeiden soveltuvuudesta käyttötarkoitukseen (vaatimuksenmukaisuustodistus). Ravintolan ja tavarantoimittajan on vaihdettava tietoja keskenään niin, että kuhunkin käyttötarkoitukseen voidaan löytää sopiva materiaali tai tarvike. Myyntipakkauksia, kuten rahkaämpäreitä ja dynoja, ei tule uusiokäyttää elintarvikkeiden käsittelyyn tai säilytykseen.

#### 14. VIERASAINHEET

Tuotettaviin elintarvikkeisiin saattaa syntyä vierasaineita valmistuksen aikana (PAH-yhdisteet, akryyliamidi). Vierasaineita voi päätyä lopputuotteeseen myös raaka-aineista (kasvinsuojeluainejäämät, homemyrkyt ja ympäristöstä peräisin olevat vierasaineet). Omavalvontajärjestelmässä tulee ottaa huomioon harjoitettava toiminta ja siihen liittyvät vierasaineriskit.

PAH-yhdisteitä (polysykliset aromaattiset hiilivedyt) syntyy elintarvikkeisiin erityisesti savustamisen ja grillaamisen seurauksena. Lainsäädännössä on rajat sille kuinka paljon PAH-yhdisteitä saa olla valmiissa tuotteissa ja toimija on vastuussa siitä, että valmistetut tuotteet täyttävät määräkset. PAH-yhdisteiden muodostumista voidaan vähentää käyttämällä puhdasta puumateriaalia, estämällä esimerkiksi rasvan valumisen poltettavan puun tai hiilen päälle, pitämällä savustuslaitteistot puhtaana ja välttämällä tuotteiden polttamista ja liiallista ruskistamista.

Akryyliamidi on mahdollisesti syöpää aiheuttava yhdiste, jota syntyy, kun tärkkelyspitoisia tuotteita friteerataan, paistetaan tai paahdetaan. Akryyliamidia muodostuu tyypillisesti yli 120 °C:n lämpötiloissa, erityisesti sellaisiin elintarvikkeisiin, joiden raaka-aineet sisältävät runsaasti sokeita ja asparagiini-aminohappoa. Tällaisia raaka-aineita ovat esim. viljat, perunat ja kahvipavut. Akryyliamidin määrälle elintarvikkeessa ei ole toistaiseksi raja-arvoja mutta sen muodostumista tulee pyrkiä vähentämään muuttamalla esimerkiksi paistolämpötilaa matalammaksi ja paistoaikaa pidemmäksi. Apuna voidaan käyttää esimerkiksi värikarttoja, joiden avulla voidaan välttää ylipaistamista. Myös käytettävällä nostatusaineella voidaan vaikuttaa muodostuvan akryyliamidin määrään.

Raaka-aineiden mukana tulevien vierasaineiden osalta toimijan tulee pyytää tarvittaessa toimittajalta tuotespesifikaatiot ja analyysitodistukset.

#### 15. SUOJAVAAATETUS

Omavalvontajärjestelmässä määritellään millaisia työvaatteita henkilökunta käyttää työtehtävissään, lainsäädännön edellytykset huomioiden. Työvaatteita ei käytetä muualla kuin elintarvike-



huoneistossa ja siihen kuuluvat työpuku, jalkineet sekä mahdollisesti myös päähine. Koruja ei saa käyttää, mikäli niitä ei voida peittää suojavaatetuksella.

On hyvä huomioida myös työvaatteiden puhdistus ja pesu sekä se, kuinka vaatteiden säilytys työpaikalla on järjestetty.

## 16. HYGIENIAPASSIT

Hygieniosaamisen varmistamiseksi omavalvonnassa pidetään kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevistä henkilöistä ja siitä että henkilökunta on suorittanut hygieniapassin. Hygieniapassi/hygieniosaamistodistus tulee olla kaikilla pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä jotka ovat toimineet yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa kolme kuukautta. Kassatehtäviä tai valmiiden annosten tarjoilua varten osaamistodistusta ei tarvita.

Pyydettyessä tulee hygieniapassit esittää tarkastuksella valvojalle. Vaihtoehtoisesti voidaan esittää kopiot hygieniapasseista, hygieniosaamistodistuksista tai lista työntekijöistä, osaamistodistuksen tiedot (passin numero, myöntämispäivä) ja päivämäärä jolloin esimies on tarkistanut hygieniosaamiseen liittyvät tiedot. Dokumentoinnissa on hyvä huomioida tietosuoja-asetus ja esimerkiksi peittää arkaluontoiset tiedot.

## 17. TERVEYDENTILAN SELVITYS

Ennen työskentelyn aloittamista sellaisissa työtehtävissä joihin lukeutuu pakkaamattomien, kuumentamattomina tarjoiltavien elintarvikkeiden käsittelyä on työntekijän toimitettava työnantajalle todistus siitä, että hänellä ei ole salmonellatartuntaa. Selvitys tarvitaan myös esimerkiksi harjoittelijoilta (yli 1 kk). Selvitys on vaadittava myös silloin, jos työskentelyn aikana on perusteltu syy epäillä salmonellatartuntaa. Menettelytavat kirjataan omavalvontajärjestelmään.

Selvitysten tulee olla tarkastettavissa valvontakäynnin yhteydessä tai toimitettavissa valvojalle pyydettyessä. Tarkastuksella voidaan käydä läpi esimerkiksi kopiot selvityksistä tai vaihtoehtoisesti lista työntekijöistä ja tehtyjen selvitysten ajankohdat sekä mahdolliset laboratoriotulokset. Myös terveydentilaselvitysten dokumentoinnissa on hyvä huomioida tietosuoja-asetus ja esimerkiksi peittää arkaluontoiset tiedot.

## 18. HENKILÖKUNNAN KÄSIHYGIENIA

Omavalvontajärjestelmässä määritetään myös, kuinka toimipaikassa huolehditaan käsihygieniasta. Käsienpesupisteiden asianmukaisesta varustuksesta on huolehdittava (vesipisteen sijoittelu, nestesaippua ja mieluiten kertakäyttöiset käsipaperit ja roska-astia tai rullapyyhkeet). Suojakäsineitä käytettäessä on ne vaihdettava riittävän usein, varsinkin siirryttäessä toiminnosta toiseen.



Käsien pesu suoritetaan ainakin seuraavasti:

- töihin tullessa
- WC-käynnin, niistämisestä tai tupakoinnin jälkeen
- eri työvaiheiden välillä
- rahan käsittelyn jälkeen

Elintarvikkeita käsiteltäessä ei käsissä, kaulassa tai korvissa tule pitää koruja, jos niitä ei saada peitettyä. Mikäli työntekijällä on käsissä haavoja, tulee ne peittää kertakäyttöisiä suojakäsineitä käyttämällä. Rakennekynsiä, kynsilakkaa tai kynsikoruja ei suositella keittiössä työskenteleville. Mikäli edellä mainittuja on, tulee käyttää suojakäsineitä.

## 19. SIIVOUSSUUNNITELMA

Omavalvontajärjestelmään sisällytetään myös kuvaus siitä, kuinka tilat pidetään puhtaina. Siivoussuunnitelman tulee sisältää yleissiivouksen lisäksi laitteiden (kylmälaitteet, liedet jne.) puhtaanapidon, WC-tilojen siivouksen, jäteastioiden puhtaanapidon siltä osin kuin ne ovat elintarvikehuoneiston vastuulla. Suunnitelmassa luetellaan käytettävät aineet, siivousvälineet ja menetelmät.

Myös siivousvälineiden puhtaanapitoon ja kuntoon on kiinnitettävä huomiota.

## 20. ASTIAHUOLTO

Omavalvontajärjestelmässä kuvataan, kuinka astioita pestään, astianpesukonetta huolletaan ja astioiden pesujälkeä seurataan. Astianpesussa pesuveden lämpötilan tulisi olla +60 - +70°C ja huuhteluveden lämpötilan +80 - +90°C. Pesu- ja huuhteluveden lämpötilaa on hyvä seurata ja kirjata säännöllisesti. Astiahuollon osiossa on hyvä olla selvitys myös uunipeltien puhdistuksesta.

## 21. JÄTEHUOLTO

Jätehuollon osalta omavalvonnassa selvitetään, kuinka jätteet lajitellaan ja käsitellään, mihin ne kerätään, kuinka usein jäteastiat tyhjenetään ja pestään ja kuka huolehtii jäteastioiden tyhjenyksestä ja pesemisestä. Vähintään biojätteet on vietävä pois elintarvikehuoneistosta päivittäin.

Jätehuollon osalta tulee noudattaa kunnan jätehuoltomääräyksiä. Jätehuolto ei kuitenkaan välttämättä ole elintarviketoimijan vastuulla, mikäli toimintaa harjoitetaan esimerkiksi kauppakeskuksessa.



## 22. HAITTAELÄINTORJUNTA

Omavalvontajärjestelmään kirjataan toimenpiteet, joilla ennaltaehkäistään haittaeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon (esimerkiksi ovien pitäminen kiinni, tuuletusikkunoiden verkottaminen, jätehuoneen puhtaanapito). Haittaeläimiä voidaan mahdollisesti karkottaa tai pyydystää erilaisin loukuin, syötein ja ansoin. Elintarviketuholaisten leviämistä voidaan estää seuraamalla varastoitavia elintarvikkeita ja pitämällä pakkaukset kiinni sekä käyttämällä vanhimmat tuotteet ensin. Omavalvonnassa kuvataan myös toimenpiteet, jotka tehdään tarvittaessa, mikäli haittaeläimiä havaitaan. Tällöin tuhoeläimet pyritään tunnistamaan ja selvittämään kuinka laajalle ne ovat levinneet. Torjunnan voi myös ulkoistaa tuholaistorjuntayritykselle. Tehdyistä torjunnoista ja toimenpiteistä pidetään kirjaa.

## 23. TALOUSVESI

Mikäli elintarvikehuoneiston käytössä on oma kaivo, tulee omavalvontajärjestelmässä kuvata se, kuinka veden laatua seurataan. Tällöin toimijan on varmistettava siitä, että vesi täyttää STM:n asetusten (1352/2015 tai 401/2001) laatuvaatimukset ja -suositukset. Oman kaivon käytöstä tulee ilmoittaa terveydensuojeluviranomaiselle.

Tarvittaessa vettä voidaan käsitellä esimerkiksi suodattamalla tai otsonoimalla. Omavalvontaa laadittaessa huomioidaan myös putkistojen ja vesijärjestelmien vaikutus veden laatuun. Veden laatua seurataan aistinvaraisesti, minkä lisäksi otetaan tarpeen mukaan näytteitä vedestä, jäästä ja tuotettavasta höyrystä. Omavalvontatutkimukset määräytyvät sen perusteella kuinka laajaa toimintaa harjoitetaan, millaisia prosesseja käytetään, millaisia elintarvikkeita tuotetaan ja minälaista vesilähdettä käytetään.

Mikäli huoneistossa valmistetaan elintarvikkeena käytettävää tai elintarvikkeisiin koskevaa jäätä, tulee omavalvontajärjestelmässä kuvata jääpalakoneen puhdistus ja huolto. Jäiden säilytys ja käsittely täytyy tehdä hygieenisesti. Veden tai jään seisominen laitteessa tai putkistoissa tulee estää. Jos toimija valmistaa itse jääpaloja esimerkiksi juomiin tai elintarvikkeiden jäähdyttämiseen tai tarjolle laittoon, tulee jäädä ottaa näyte vähintään kerran vuodessa.

Kaikkien vettä käyttävien elintarvikehuoneistojen tulisi varautua siihen, että veden laatuun voi tulla poikkeamia (toimijan tulee laatia ns. häiriötilannesuunnitelma).

## 24. NÄYTTEENOTTO

Näytteenoton osalta omavalvontajärjestelmään kirjataan mitä näytteitä otetaan, kuinka usein, mistä näytteet otetaan, kuka ottaa näytteet, mitkä ovat raja-arvot tuloksille ja tarvittaessa laboratorio jossa näytteet tutkitaan.

Pienissä elintarvikealan kohteissa näytteenotto painottuu pintapuhtausnäytteisiin. Pintapuhtausnäytteiden tarkoituksena on selvittää, onko huoneiston puhtaanapito riittävää.



Mikäli toimija esivalmistaa ja säilyttää tuotteita elintarvikehuoneistossa pitkään ennen tarjoilua, valmistaa tuotteita joiden myyntiaika on yli viisi vuorokautta tai jos toiminta on laajamittaista, tulee toimijan ottaa myös omavalvonnan elintarvikenäytteitä. Pitkän myyntiajan tuotteissa puhutaan säilyvyystutkimuksista, jolloin tuotetta säilytetään asianmukaisesti kylmässä ja tutkitaan viimeisenä suunniteltuna käyttöajankohtana.

Toimijan tulee huomioida, että elintarvikevalvonta voi ottaa näytteitä omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi, mikäli se katsotaan tarpeelliseksi.

Omavalvontanäytteistä saatavat tulokset kerätään ja käsitellään. Tuloksia on helppoa seurata, kun niistä kootaan kuvaaja trendiseurantaa varten. Kustakin seurattavasta näytetyypistä tai näytteenottokohteesta piirretään oma kuvaaja, jossa x-akselille tulee näytteenottoajankohta ja y-akselille tulos. Lisäksi kuvaan piirretään x-akselin suuntainen suora, jonka ylittävien tulosten perusteella ryhdytään toimenpiteisiin. Toimenpiteisiin voidaan ryhtyä jo ennen toimenpiderajan saavuttamista, jos kuvaaja on jatkuvasti nousujohteinen. Tehtyjen toimenpiteiden onnistuminen varmistetaan ottamalla uusintanäyte.

Mikrobiologisten analyysien lisäksi toimijan tulee teettää kemiallisia määrittämiä, kuten ruokasuolan määrä tai PAH-yhdisteiden määrä, riippuen harjoitettavasta toiminnasta.

Omavalvontanäytteet on tutkittava hyväksytyssä omavalvontalaboratoriossa. Viranomaisnäytteitä tutkitaan hyväksytyssä laboratoriossa tai kansallisessa vertailulaboratoriossa.

Näytteitä voi tutkituttaa esimerkiksi:

Kymen Ympäristölaboratorio Oy  
Patosillantie 2, 45700 Kuusankoski  
Puh. 05 544 3300  
[info@kymlab.fi](mailto:info@kymlab.fi)

Näytteitä on mahdollista tuoda tiistaisin ja keskiviikkoisin klo 8 ja 12 välillä Kymen Ympäristölaboratorion näytteiden vastaanottopisteeseen Kotkan ympäristöpalveluiden toimintayksikön alakerrassa sijaitseviin jääkaappeihin.

Omavalvontanäytteiden lisäksi on hyvä käytäntö ottaa ruokanäytteitä pakastimeen ruokamyrkytys-epidemiaepäilyn varalta. Näytteeksi otetaan noin 200 g kaikkia tarjottavia ruokia. Näytteet merkitään huolellisesti (tuotteen nimi ja päivämäärä), pakastetaan ja säilytetään pakastimessa vähintään kahden viikon ajan.

## 25. RUOKAMYRKYTYSEPÄILYT JA ASIAKASVALITUKSET

Ruokamyrkytys-epäilystä tehdään välittömästi ilmoitus elintarvikevalvontaviranomaiselle Kotkan Ympäristöterveydenhuollon palveluyksikköön. Omavalvontajärjestelmään on hyvä liittää kohdetta valvovan terveystarkastajan sekä ympäristöterveyspäällikön yhteystiedot.





Elintarvikevalvonnan yhteystiedot:

|  |              |
|--|--------------|
| ympäristöterveyspäällikkö                  | 040 577 2198 |
| Tarja Kemppainen, terveystarkastaja        | 044 702 4160 |
| Mikko Hautamäki, terveystarkastaja         | 044 702 4808 |
| Emma Muurinen, terveystarkastaja           | 040 653 2887 |
| Mirva Lahtela, terveystarkastaja           | 044 702 4807 |
| Jenny Holm, ympäristöterveys suunnittelija | 040 726 4163 |

Mikäli epäilyilmoitus tulee elintarvikealan toimijalle, otetaan ilmoittajalta vähintään yhteystiedot ylös. Kaikki ruokamyrkytys epäilyt kirjataan omavalvonnan kirjanpitoon.

Ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi epäillyn tuotteen ollessa vielä tarjolla se poistetaan sieltä välittömästi. Ruokaa ei saa hävittää vaan se säilytetään asianmukaisesti muista tuotteista erotettuna laboratoriotutkimuksia varten. Elintarvikevalvontaviranomainen ottaa tarvittaessa laboratorioon lähetettävät näytteet. Näytemäärä on 200-300 grammaa elintarviketta kohti.

Näytteenoton lisäksi terveystarkastaja selvittää ruokamyrkytys epidemia epäilytilanteessa elintarvikehuoneiston käytänteitä tekemällä tarkastuksen ja käymällä läpi esimerkiksi omavalvonnan kirjanpitoa ja raaka-aineiden hankintaa. Usein on myös tarvetta henkilöstön ulostenäytteiden tutkimiselle taudinaiheuttajien varalta.

Toimijan on hyvä pitää kirjaa myös asiakasvalituksista. Asiakasvalitusten kohdalla ryhdytään viipymättä tarvittaviin toimenpiteisiin epäkohdan korjaamiseksi.

## 26. TAKAISIN VETOSUUNNITELMA

Säännösten mukaan elintarvikealan toimijoiden velvollisuutena on, kun tuote ei ole elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen ja kun tuote on mennyt jo kuluttajille:

- a) poistaa elintarvike markkinoilta (takaisin veto)
- b) ilmoittaa takaisin vedosta Kotkan ympäristöterveydenhuollon palveluyksikköön ja/tai Ruokavirastoon
- c) ilmoittaa kuluttajille tuotteen virheestä ja takaisin vedon syystä sekä tuotteiden palauttamistavasta (esim. palauttamisesta ostopaikkaan).

Takaisinvetolomakkeessa kuvataan tuote, jossa virhe on havaittu, virheen laatu ja toimenpiteet, joihin toimija on ryhtynyt/ryhtymässä sekä kerrotaan asiaan hoitavan henkilön nimi ja yhteystiedot. Vähintään nämä tiedot lähetetään terveystarkastajalle välittömästi. Näillä tiedoilla kuntaviranomainen voi ryhtyä paikallisiin toimenpiteisiin. Toimijoiden tulee antaa tekemässään takaisinveitoilmoituksessa selvitys siitä, miten he aikovat hoitaa ilmoittamisen kuluttajille tehokkaalla ja täsmällisellä tavalla. Tiedottaminen voidaan tehdä kiinnittämällä ilmoitus toimipaikan seinälle asiakkaiden nähtävälle. Tarvittaessa voidaan yrityksiin/asiakkaille lähettää tiedote ja vakavassa terveysvaaratilanteessa harkitaan lehti-ilmoituksen tekoa paikallislehtiin.





Lisätietoja takaisinvedoista saa Ruokaviraston verkkosivuilta ([www.ruokavirasto.fi](http://www.ruokavirasto.fi)). Ruokaviraston verkkosivuilla on myös lomake takaisinveitoilmoituksen laatimiseen.

## 27. JÄLJITETTÄVYYS

Elintarvikkeiden valmistajan on tiedettävä, mistä käytetyt raaka-aineet tai tuotteet on hankittu, niiden toimitusajankohdat ja -määrät. Jäljitettävyyden toimivuuden varmistamiseksi säilytetään huoneistossa tuotteiden lähetyslistoja vähintään yhden vuoden ajan. Jäljitettävyyssasiakirjat tulee olla tarkastettavissa niin kauan kuin tuotteita on varastossa.

Kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa on huolehdittava siitä, että kaikki elintarvikkeet, elintarviketuotantoon käytettävät eläimet ja muut mahdolliset aineet, jotka on tarkoitettu tai joiden voidaan olettaa tulevan lisätyksi huoneistossa valmistettavaan elintarvikkeeseen, on mahdollista jäljittää. Lisäksi tarvitaan sellaiset järjestelmät ja menettelyt, joiden avulla voidaan tunnistaa muut yritykset, joille niiden tuotteita on toimitettu. Nämä tiedot on annettava pyynnöstä toimivaltaisille viranomaisille.

Erityistä huolellisuutta jäljitettävyyden osalta on noudatettava, kun jalostetaan ja myydään tuotetta jäähdytettyä naudanlihaa (koskee myös pakastettua lihaa mutta ei elimiä). Tällöin käytössä tulee olla merkintäjärjestelmä.

### LISÄTIETOA:

Ruokaviraston ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta:

Päivitettävänä

Ruokaviraston ohje veden ja jään valvonnasta elintarvikehuoneistossa:

[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/vesi/eviran\\_ohje\\_10591\\_1.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/vesi/eviran_ohje_10591_1.pdf)

Ruokaviraston listeriaohje suurkeittiöille:

[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/2019\\_04\\_08\\_listeriaohje\\_suurkeittiöille\\_fi\\_netisivuille.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/2019_04_08_listeriaohje_suurkeittiöille_fi_netisivuille.pdf)

Ruokaviraston lintarviketieto-opas:

[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarviketieto\\_opas\\_fi.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarviketieto_opas_fi.pdf)



Ruokaviraston ohje elintarvikkeiden mikrobiologinen näytteenotto ja analyysit:

[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset\\_4095\\_04\\_02\\_00\\_01\\_2020\\_4\\_liitteet-yhdistetty.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset_4095_04_02_00_01_2020_4_liitteet-yhdistetty.pdf)

Ruokaviraston ohje akryyliamidipitoisuuksien vähentämiseksi:

[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/kemialliset-vaatimukset/eviran\\_ohje\\_17056\\_1.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/kemialliset-vaatimukset/eviran_ohje_17056_1.pdf)

Ohje PAH-yhdisteiden vähentämiseksi savustuksessa:

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/kontaminantit/pah-yhdisteiden-vahentamiskeinot-savustuksessa--ohje.pdf>