

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta



Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Sisällysluettelo

SISÄLLYSLUETTELO	1
LAINSÄÄDÄNTÖÄ	4
ELINTARVIKEHUONEISTOJEN TOIMINNAN VALVONTAAN LIITTYVIÄ EVIRAN OHJEITA	7
YLEISTÄ	9
LUKU 1: YLEISET SÄÄNNÖKSET	10
1 § SOVELTAMISALA	10
2 § MÄÄRITELMÄT	13
LUKU 2: ELINTARVIKEHUONEISTOA KOSKEVAT RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET	16
3 § RAKENTEELLISET VAATIMUKSET	16
4 § TOIMINNALLISET VAATIMUKSET	23
5 § OMAVALVONTA	31
LUKU 3: HELPOSTI PILAANTUVIEN ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILAVAATIMUKSET	38
6 § KULJETUSLÄMPÖTILAT	40
7 § SÄILYTYS- JA MYYNTILÄMPÖTILAT	42
8 § TARJOILULÄMPÖTILAT	46
9 § JÄÄHDYTTÄMINEN	48
10 § PAKASTEET JA JÄÄTELÖ	49
11 § POIKKEAMAT LÄMPÖTILOISTA	52
LUKU 4: ELINTARVIKEMYYNIN ERITYISET OLOSUHDEVAATIMUKSET	60
12 § ERÄIDEN ELINTARVIKKEIDEN LUOVUTTAMINEN ASIAKKAILLE	60
13 § LIHA- JA KALASTUSTUOTTEIDEN SEKÄ ELÄVIEN SIMPUKOIDEN MYYNTI	62
14 § JAUHELIHAN JA JAUHETUN MAKSAN VALMISTAMINEN	64
15 § RUOANVALMISTUS JA PAKKAAMATTOMIEN ELINTARVIKKEIDEN MUU KÄSITTELY	65
16 § ELINTARVIKKEIDEN ULKOMYYNTI	66
LUKU 5: HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA JA ELÄINTEN PÄÄSY ELINTARVIKEHUONEISTOON	66
17 § HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA	67
18 § ELÄINTEN PÄÄSY ELINTARVIKEHUONEISTOON	70
LUKU 6: MUUT SÄÄNNÖT	71
19 § MERIKULJETUKSET	73
19 A § RAAKAMAIDON JA MUUN LÄMPÖKÄSITTELEMÄTTÖMÄN MAIDON LUOVUTUS	74
20 § VOIMAANTULO	75
ELINTARVIKEHUONEISTOJA KOSKEVIA SÄÄNNÖKSIÄ JA MÄÄRÄYKSIÄ MUUSSA LAINSÄÄDÄNNÖSSÄ	76
MUUTOKSET EDELLISEEN VERSIOON	77

Liite 1. Elintarvikehuoneisto pysyväisluonteiseen asumiseen tarkoitettussa tilassa (kotona)

Liite 2. Esimerkkejä veden ja jään omavalvonnan riittävyyden arvioinnista

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee viime kädessä tuomioistuim.

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa. Elintarvikesäädöksiä sovellettaessa ja noudattamista valvottaessa on huomioitava elintarvikelain 6 a §:ssä säädetty riskiperusteisuus.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Johdanto

Ohje on tarkoitettu elintarvikevalvontaviranomaisille ja elintarvikealan toimijoille. Ohjeen tarkoitus on auttaa elintarvikevalvontaviranomaisia Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (EY) N:o 852/2004 ja maa- ja metsätalousministeriön ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta antaman asetuksen 1367/2011 säännösten noudattamisen valvonnassa. Lisäksi ohjeen tarkoituksena on auttaa elintarvikealan toimijoita ymmärtämään säädösten vaatimuksia oman toimintansa osalta.

Käytännön valvontatyössä tulee tilanteita, joita ohjeessa ei ole osattu huomioida ja joiden osalta paikallisella tasolla joudutaan tekemään toimijakohtainen riskinarviointi, sekä pohtimaan mikä on kyseisessä tapauksessa oikea tapa toimia niin, että yrittään välttää elintarviketurvallisuutta heikentävien tai vaarantavien tekijöiden syntymisen. Säännöksiin vaatimuksia sovellettaessa ja vaatimusten toteuttamisen riittävyyttä arvioitaessa tulee huomioida elintarvikehuoneiston toiminnan laajuus ja luonne sekä toimintaan liittyvät elintarvikehygieniset riskit.

Tämän soveltamisohjeen lainsäädäntöluetteloon on kerätty tärkeimmät elintarvikehuoneistoasetuksen soveltamiseen liittyvät säädökset ja linkitetty ne Valtion säädöstietopankkiin (FINLEX[®]) tai Euroopan unionin julkaisutoimiston internetsivustolle (EUR-Lex). Jos säädökseen viitataan vain kerran, on linkki sijoitettu ao. kohtaan tekstissä. Luettelossa on myös linkit Euroopan komission antamiin ohjeisiin asetusten (EY) N:o 178/2002, (EY) N:o 852/2004 ja (EY) N:o 853/2004 tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Lainsäädäntöä

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista **(EY) N:o 178/2002**, jäljempänä **yleinen elintarvikeasetus**

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32002R0178:FI:NOT>

Euroopan komission ohjeita elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista annetun asetuksen (EY) N:o 178/2002 11, 12, 14, 17, 18, 19 ja 20 artiklan täytäntöönpanosta. Elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean päätelmät

http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta **(EY) N:o 852/2004**, jäljempänä **yleinen elintarvikehygieniasetus**

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0852:FI:NOT>

Euroopan komission ohjeet elintarvikkeiden hygieniaa koskevan asetuksen **(EY) N:o 852/2004** tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_fi.pdf

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä **(EY) N:o 853/2004**, jäljempänä **eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniaasetus**

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0853:FI:NOT>

Euroopan komission ohjeet eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniaa koskevan asetuksen **(EY) N:o 853/2004** tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_853-2004_fi.pdf

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta **(EY) N:o 882/2004**, jäljempänä **EY:n valvontaasetus**

http://eur-lex.europa.eu/search.html?instInvStatus=ALL&or0=DTS%3D3,DTS%3D0&or1=DTT%3DR&DTN=0882&DTA=2004&qid=1399630179042&DTC=false&DTS_DOM=ALL&type=advanced&SUBDOM_INIT=ALL_ALL&DTS_SUBDOM=ALL_ALL

Komission asetus **(EY) N:o 2073/2005** elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista, jäljempänä **mikrobikriteeriasetus**

http://eur-lex.europa.eu/search.html?instInvStatus=ALL&or0=DTS%3D3,DTS%3D0&or1=DTT%3DR&DTN=2073&DTA=2005&qid=1399630462585&DTC=false&DTS_DOM=ALL&type=advanced&SUBDOM_INIT=ALL_ALL&DTS_SUBDOM=ALL_ALL

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Komission asetus (EY) N:o 37/2005 pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana, jäljempänä **komission pakasteasetus** http://eur-lex.europa.eu/search.html?instInvStatus=ALL&or0=DTS%3D3.DTS%3D0&or1=DTT%3DR&DTN=0037&DTA=2005&qid=1399630528737&DTC=false&DTS_DOM=ALL&type=advanced&SUBDOM_INIT=ALL_ALL&DTS_SUBDOM=ALL_ALL

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveyssäännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta, jäljempänä **EU:n sivutuoteasetus** http://eur-lex.europa.eu/search.html?instInvStatus=ALL&or0=DTS%3D3.DTS%3D0&or1=DTT%3DR&DTN=1069&DTA=2009&qid=1399630629201&DTC=false&DTS_DOM=ALL&type=advanced&SUBDOM_INIT=ALL_ALL&DTS_SUBDOM=ALL_ALL

Elintarvikelaki 23/2006 <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta **420/2011**, jäljempänä **valvonta-asetus** <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20110420>

Valtioneuvoston asetus elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista **1258/2011**, jäljempänä **vähäriskisistä toiminnoista annettu asetus** <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111258>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta **1367/2011**, jäljempänä **elintarvikehuoneistoasetus** <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111367>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta **795/2014**, jäljempänä **laitosasetus** <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2014/20140795>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista **818/2012**, jäljempänä **pakasteasetus** <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2012/20120818>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus **699/2013** raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta, jäljempänä **raakamaitoasetus** <http://www.finlex.fi/fi/laki/smur/2013/20130699>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 783/2015 eläimistä saatavista sivutuotteista, jäljempänä **kansallinen sivutuoteasetus** <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2015/20150783> **Maa- ja metsätalousministeriön asetus... 783/2015 - Säädökset alkuperäisinä - FINLEX®**

Terveydensuojelulaki 763/1994 <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19940763>

Asetus helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisiä kuljetuksia ja tällaisissa kuljetuksissa käytettävää erityiskalustoa koskevan yleissopimuksen voimaansaattamisesta **48/1981**, jäljempänä **ATP-sopimus** <http://www.finlex.fi/fi/sopimukset/sopsteksti/1981/19810048>

ATP-sopimuksen liite 2 lisäys 2

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/kuljetus+ja+logistiikka/kansainvaliset+kuljetukset/atp-sopimus/>

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Komission yksiköiden valmisteluasiakirja tiettyjen hygieniapaketissa säädettyjen joustavuussäännösten tulkinnasta. Ohjeita elintarvikealan toimijoille

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq_all_business_fi.pdf

Komission yksiköiden valmisteluasiakirja tiettyjen hygieniapaketissa säädettyjen joustavuussäännösten tulkinnasta. Ohjeita toimivaltaisille viranomaisille

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq_all_public_fi.pdf

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Elintarvikehuoneistojen toiminnan valvontaan liittyviä Eviran ohjeita

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta, Eviran ohje 16043
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/elintarvi-kehuoneistot/>

Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta, Eviran ohje 16044
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/elintarvi-kehuoneistot/>

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille, Eviran ohje 17068 <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=view&productId=385>

Elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonta, Eviran ohje 16030
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/>

Elintarvikkeiden mikrobiologinen näytteenotto ja analyysit, Eviran ohje 10502
<http://www.evira.fi/portal/fi/evira/julkaisut/?a=view&productId=123>

Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaarat, Eviran julkaisuja 1/2010
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=view&productId=122>

Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen, Eviran ohje 10501
<http://www.evira.fi/portal/fi/evira/julkaisut/?a=view&productId=124>

Entisten elintarvikkeiden käyttö eläinten ruokinnassa, Eviran ohje 12827
<http://www.evira.fi/portal/fi/elaimet/rehut/rehualan+toiminta/ohjeet/>

HACCP -järjestelmä, periaatteet ja soveltaminen, Eviran ohje 10002
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/omavalvonta/>

Kalakukon valmistuksen ja myynnin valvonta, Eviran ohje 16021
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/elintarvi-kehuoneistot/>

Kalastustuotteiden valvonta, Eviran ohje 16023
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/elintarvi-kehuoneistot/>

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti, Eviran ohje 16034
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/elaimista+saatavat+elintarvikke-et/munat/munien+myynti/>

Kaupan entisten eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittely ja hävitys, Eviran ohje 16088
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/sivutuotteet/kaupan+entiset+elintarvikkeet/>

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin, Eviran ohje 16027

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/>

Oiva -arviointiohjeet <http://www.oivahymy.fi/portal/fi/yrityksille/tarkastusohjeet/>

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta, Eviran ohje 16040

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/>

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet, Eviran ohje 16035

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikehuoneistot+/ruoka-apu/>

Ulkomyyntiohje, Eviran ohje 16022

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/ulkomyynti/>

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Yleistä

Elintarvikehuoneiston valvonta

Elintarvikehuoneiston valvontaa käsitellään Eviran ohjeessa Elintarvikehuoneiston riskiperusteisesta valvonnasta.

Vaatus valvonnan yllätyksellisyydestä

Hallintolain (434/2003) ([Linkki lakiin](#)) mukaan viranomaisen on ilmoitettava toimivaltaansa kuuluvan tarkastuksen alkamisajankohdasta asianosaiselle, jota asia välittömästi koskee, jollei ilmoittaminen vaaranna tarkastuksen tarkoituksen toteutumista. EY:n valvonta-asetuksen 3 artiklassa säädetään tästä poiketen, että virallista valvontaa on tehtävä pääsääntöisesti ilman ennakkovaroitusta.

Ristiriita hallintolain ja valvonta-asetuksen säännösten välillä on näennäinen, sillä myöskään hallintolaki ei edellytä tarkastuksesta ennalta ilmoittamista, jos ilmoittaminen vaarantaa tarkastuksen tarkoituksen toteutumisen. Toisaalta taas valvonta-asetus sallii ennalta ilmoittamisen sellaisissa tapauksissa, joissa se tarkastuksen toimeenpanon kannalta on tarkoituksenmukaista. Valvonta-asetuksen mukaisesti tarkastukset tulee kuitenkin tehdä pääsääntöisesti ennalta ilmoittamatta, koska tarkastusten luonteeseen kuuluu yllätyksellisyys.

Pääsääntöisesti ensimmäinen tarkastusajankohta sovitaan erikseen, koska tarkastus liittyy asioihin, kuten materiaali- ja laitteistoratkaisuihin, joiden tarkastamisessa toimijan läsnäolo on suotavaa.

Valvontatietojen julkistamisjärjestelmä Oiva

Tätä ohjetta voidaan käyttää apuna, kun tehdään Oiva -järjestelmän mukaista arviointia.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Luku 1: Yleiset säännökset

1 § Soveltamisala

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Tätä asetusta sovelletaan elintarvikelain 13 §:n 1 ja 3 momentin nojalla ilmoitettaviin elintarvikehuoneistoihin, joissa:

1) harjoitetaan vähittäismyyntiä; tai

2) ennen vähittäismyyntiä käsitellään elintarvikkeita lukuun ottamatta sellaisia elintarvikehuoneistoja, joista säädetään maa- ja metsätalousministeriön laitosten elintarvikehygieniasta antamassa asetuksessa (1369/2011), jäljempänä *laitosasetus*.

Asetuksella täydennetään elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviraston perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002, jäljempänä *yleinen elintarvikeasetus*, elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004, jäljempänä *yleinen elintarvikehygienia-asetus*, ja eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004, jäljempänä *eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus*, vaatimuksia.

Eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun valtioneuvoston asetuksen (1258/2011), jäljempänä *vähäriskisistä toiminnoista annettu asetus*, 4 ja 5 §:n mukaiseen toimintaan sovelletaan yleistä elintarvikehygienia-asetusta. Lisäksi niihin sovelletaan tätä asetusta siten kuin liitteessä 1 säädetään.

Huom. Uusittu laitosasetus on 795/2014, 1369/2011 on kumottu.

1 § 3 momentin mukaan vähittäismyynnin yhteydessä tapahtuva eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittely ja jatkojalostus eivät vaadi laitoshyväksyntää, jos toiminta on vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 tai 5 §:n mukaista.

Alkutuotantoon ja alkutuotannon piiriin kuuluvat elintarvikekuljetukset eivät kuulu elintarvikehuoneistoasetuksen soveltamisalaan.

Elintarvikehuoneistoasetusta **sovelletaan**:

Elintarvikkeiden valmistus ja muu käsittely

- elintarvikehuoneistoihin, joissa elintarvikkeita valmistetaan kasveista tai sienistä saatavista raaka-aineista tai joissa kasveja tai sieniä käsitellään muutoin kuin alkutuotannon tuotteina
- elintarvikehuoneistoihin, joissa valmistetaan ns. yhdistelmäelintarvikkeita, jotka sisältävät sekä kasveista tai sienistä saatavia että jalostettuja eläimistä saatavia tuotteita (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus 1 artikla)
- hunajapakkaamoihin

Myymälät ja tarjoilupaikat

- vähittäisliikkeisiin, kuten elintarvikemyymälöihin ja tarjoilupaikkoihin, myös jos eläimistä saatavia elintarvikkeita toimitetaan vähittäisliikkeestä toiseen vähittäisliikkeeseen kun toimitusmäärä on enintään 30 prosenttia vuotuisesta eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitus- ja luovutusmäärästä tai kun eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitusten määrä on enintään 1000 kiloa vuodessa
- elintarvikkeiden ulkomyyntiin

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

- ilmoitettuihin liikkuviin elintarvikehuoneistoihin
- raakamaitoa maidontuotantotilan yhteydessä suoraan kuluttajille myyviin ja/tai tarjoileviin elintarvikehuoneistoihin

Suurkeittiöt/Keskuskeittiöt

- suurkeittiöihin/keskuskeittiöihin, kun niillä on vakiojakelualue, jolloin jake-lupisteet katsotaan kuuluviksi samaan vähittäisliikkeeseen, jos niissä ta-pahtuva elintarvikkeiden luovuttaminen on sisällytetty ruokaa toimittavan keittiön omavalvontasuunnitelmaan

Tukkuliikkeet

- tukkuliikkeisiin, myös sellaisiin, joissa ainoastaan varastoidaan kylmäsäily-tystä vaativia eläimistä saatavia elintarvikkeita. Lämpötiloihin sovelletaan kuitenkin eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa sää-dettyjä lämpötilavaatimuksia (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygie-nia-asetus 1 artikla). Jos tukkuliikkeessä varastoinnin lisäksi käsitellään eläimistä saatavia elintarvikkeita tavalla, joka olennaisesti muuttaa elintar-vikkeen luonnetta, tämä edellyttää näiden tilojen ja toiminnan hyväksymis-tä laitokseksi. Lisäksi, jos tukkuliike toimittaa jalostamatonta eläimistä saa-tavaa elintarvikeraaka-ainetta laitokseen jatkojalostukseen, tulee tukkuliik-keellä olla vähintään varistolaitoshyväksyntä.

Elintarvikevarastot

- elintarvikevarastoihin, myös sellaisiin,
 - joiden toimintaan kuuluu vain eläimistä saatavien elintarvikkeiden va-rastointia ja kuljetusta vähittäiskauppaan. Lämpötiloihin sovelletaan kuitenkin eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa säädettyjä lämpötilavaatimuksia (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus 1 artikla, kohta 5.b).
 - joissa varastoidaan sellaisia eläimistä saatavia elintarvikkeita, jotka eivät edellytä lämpötilasäädelyjä varastointiolosuhteita (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus 4 artikla, kohta 2.c), kuten maitojauhetta ja täyssäilykkeitä

Elintarvikekuljetukset

- elintarvikekuljetuksiin, lukuun ottamatta niitä eläimistä saatavien elintar-vikkeiden kuljetuksia, jotka sisältyvät laitoksen hyväksyntään
- raakamaidon kuljetukseen alkutuotantopaikalta laitokseen

Vähäriskiset toiminnot

- vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 § mukaisesti ilmoitettuihin elintarvikehuoneistoihin, ks. taulukko 1
- eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimittamiseen vähittäismyyntipaikas-ta toiseen vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 5 § mukaisesti (ei vaadi laitoshyväksyntää), ks. taulukko 1
 - maitotuotteiden valmistukseen maidontuotantotilan yhteydessä toi-mivassa vähittäismyyntiä harjoittavassa ilmoitetussa elintarvikehuo-neistossa, ks. taulukko 1

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Toiminta	852/2004	Elintarvikehuoneistoasetus
Siipikarjan tai tarhatun kanin teurastus ja lihan leikkaaminen alkutuotantopaikalla silloin, kun alkutuotannon toimija luovuttaa siipikarjan tai tarhatun kanin lihaa <u>suoraan kuluttajalle alkutuotantopaikalta</u> , jos luovutettavan lihan määrä vastaa enintään 1 000 eläintä vuodessa	X	vain liite 1, kohta 1.1.
Poron teurastus, sekä poron lihan leikkaaminen alkutuotantopaikalla silloin, kun alkutuotannon toimija luovuttaa poron lihaa <u>suoraan kuluttajalle poronhoitoalueella olevalta alkutuotantopaikalta tai paikasta, jossa poro on teurastettu</u>	vain liite II, luku III, kohta 1	
Poron kuivaliinan valmistus alkutuotantopaikalla silloin, kun alkutuotannon toimija luovuttaa poron kuivaliinaa <u>suoraan kuluttajalle poronhoitoalueella olevalta alkutuotantopaikalta</u>	vain liite II, luku III, kohta 1	
Luonnonvaraisten jänisten, kaniin, lintujen ja hirvieläinten teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä tai metsästysseura toimittaa lihan <u>paikalliseen vähittäismyyntiin</u> , josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle; metsästäjä tai metsästysseura saa toimittaa enintään 1 000 jänistä tai kania, 3 000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista vastaavan määrän lihaa vuodessa	X	vain liite 1, kohta 1.2.
Luonnonvaraisen riistan teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä tai metsästysseura luovuttaa pieniä määriä lihaa <u>suoraan kuluttajalle</u>	X	vain liite 1, kohta 1.3.
Luonnonvaraisen riistan teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun poliisi tai riistanhoitoyhdistys luovuttaa lihan <u>suoraan kuluttajalle</u>	X	vain liite 1, kohta 1.3.
Siipikarjan, poron, lampaan, tarhatun kanin, luonnonvaraisten jänisten, kaniin, lintujen ja hirvieläinten teurastus ja lihan käsittely puolustusvoimien tai rajavartiolaitoksen järjestämässä pelastautumisharjoituksessa annettavan selviytymiskoulutuksen yhteydessä	X	
Eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimittaminen vähittäismyyntipaikasta toiseen vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 5 § mukaisesti	X	X
Maitotuotteiden valmistus maidontuotantotilan yhteydessä toimivassa vähittäismyyntiä harjoittavassa ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa	X	§:t + liite 1, kohta 2

Taulukko 1. Yleisen elintarvikehygieniasetuksen ja elintarvikehuoneistoasetuksen soveltaminen vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen mukaisiin ilmoitettuihin elintarvikehuoneistoihin (X = sovelletaan)

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

2 § Määritelmät

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Tässä asetuksessa sovelletaan elintarvikelain 6 §:n sekä laitosasetuksen 3 §:n määritelmiä, minkä lisäksi tarkoitetaan:

- 1) *helposti pilaantuvalla elintarvikkeella* elintarviketta, joka koostumuksensa, rakenteensa, käsittelynsä tai muiden ominaisuuksiensa vuoksi tarjoaa mikrobeille hyvät lisääntymismahdollisuudet ja joka on siksi säilytettävä joko alhaisessa tai korkeassa lämpötilassa;
- 2) *sellaisenaan syötävällä elintarvikkeella* elintarviketta, joka on tarkoitettu syötäväksi ilman kypsentämistä;
- 3) *ulkomyynnillä* elintarvikkeen tarjoilua, kaupanpitoa tai muuta luovuttamista sekä näihin liittyviä välittömiä muita käsittelyvaiheita ulkotilassa;
- 4) *ulkotilalla* elintarvikehuoneistoa, joka sijaitsee muualla kuin rakennuksen sisällä, tai joka sijaitsee sellaisessa sisätilassa tai sen osassa, joka ei ole osa muuta elintarvikehuoneistoa.

Määritelmistä

Elintarvikealan toimija (yleinen elintarvikeasetus 3 artikla kohta 3)

on luonnollinen tai oikeushenkilö tai -henkilöt, jotka ovat vastuussa elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamisen varmistamisesta valvonnassaan olevassa elintarvikeyrityksessä.

Elintarvikealan toimija on siis taho, joka on elintarvikehuoneistossa vastuussa sen toiminnasta.

Elintarvikehuoneisto (elintarvikelaki 6 § kohta 18)

on mikä tahansa rakennus tai huoneisto tai niiden osa taikka muu ulko- tai sisätila, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikka.

Elintarvikehuoneistossa voidaan sekä valmistaa, myydä että tarjoilla elintarvikkeita, jos eri toimintoja koskevat elintarvikehygieniset vaatimukset täyttyvät (riittävät hygieniset tilat, tilojen järjestelyt ja laitteet).

Hyväksytty elintarvikehuoneisto eli laitos (laitosasetus 3 § 2 mom kohta 8)

on elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaisesti laitokseksi hyväksytty elintarvikehuoneisto; (elintarvikelaki 13 § 2 mom) Elintarvikealan toimija, joka harjoittaa toimintaa, jolta eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen 4 artiklan 2 kohdan mukaan edellytetään elintarvikehuoneiston hyväksymistä, on 1 momentista poiketen haettava elintarvikehuoneiston hyväksymistä laitokseksi 15 §:ssä säädetyltä valvontaviranomaiselta ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista. Laitos on eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä hyväksytty elintarvikehuoneisto.

Laitoksia ovat esimerkiksi teurastamo, meijeri, makkaratehdas, kalansavustamo ja munapakkaamo, ja ne eivät kuulu elintarvikehuoneistoasetuksen soveltamisalaan. Laitokseksi katsotaan myös suurkeittiö, joka toimittaa eläimistä saatavia elintarvikkeita toisiin vähittäisliikkeisiin, jotka eivät sisälly suurkeittiön omavalvontasuunnitelmaan ja toimitettava määrä on yli 30 % vuotuisesta eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitus- ja luovutusmäärästä.

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Ilmoitettu elintarvikehuoneisto (elintarvikelaki 13 § 1 mom)

on elintarvikehuoneisto, josta elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus valvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista.

Elintarvikehuoneistoasetuksen soveltamisalaan kuuluvia elintarvikehuoneistoja ovat esimerkiksi leipomo, kasvispakkaamo, elintarvikemyymälä, ravintola, suurkeittiö, elintarvikukuljetustoiminta, elintarviketerminaali, elintarvikevarasto, liikkuva elintarvikehuoneisto ja elintarvikehuoneisto, jossa toimija käsittelee elintarvikkeita ilman, että ne ovat hänen hallussaan (ns. virtuaalihuoneisto).

Ilmoitettuja elintarvikehuoneistoja ovat myös elintarvikelain 13 § 3 momentin mukaiset elintarvikehuoneistot, joissa alkutuotannon toimija harjoittaa elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäistä elintarvikkeiden valmistusta tuottamistaan alkutuotannon tuotteista. Näistä toiminnoista on tarkemmin säädetty vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 ja 5 §:ssä. Näihin huoneistoihin ei kaikissa tapauksissa sovelleta elintarvikehuoneistoasetusta kokonaisuudessaan.

Kotieläinten lihan myynnistä tuotantotilalta on kerrottu Eviran internetsivulla ([Linkki internetsivulle](#)).

Vähittäismyynti/-kauppa (elintarvikelaki 6 § kohta 20)

tarkoittaa elintarvikkeiden käsittelyä ja/tai jalostusta, säilytystä myyntipaikassa ja jakelua lopulliselle kuluttajalle, johon kuuluvat jakelukeskukset, ateriapalvelutoimet, tehdasruokalat, laitosruokalat, ravintolat sekä muut samankaltaiset elintarvikepalvelutoimet ja -kaupat, markettien jakelukeskukset ja tukkuliikkeet (yleinen elintarvikeasetus 3 artikla kohta 7).

Vähittäismyynti -käsitteeseen sisältyy perinteisen myymälätoiminnan lisäksi myös elintarvikkeiden valmistus myynti- tai tarjoilupaikassa, elintarvikkeiden tarjoilu, tukkumyynti ja kuljetustoiminta. Vähittäismyyntiin piiriin katsotaan kuuluvan myös myymälässä käsiteltyjen eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimittaminen vähittäismyyntipaikasta toiseen, jos toiminta on vähäistä, paikallista ja rajoitettua.

Vähäriskisistä toiminnoista annetussa asetuksessa (5 §) **vähäiseksi** toiminnaksi katsotaan toimitukset, jotka kattavat enintään 30 % vähittäisliikkeen eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- ja luovutusmäärästä. Vähäiseksi toiminnaksi katsotaan myös toimitukset, joiden määrä on enintään 1 000 kiloa vuodessa. **Paikalliseksi** toiminnaksi katsotaan toimitukset maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä. Maakuntarajat eivät ole ehdottomia, vaan toimintaa voidaan harjoittaa myös maakuntarajan yli, jos toiminta tapahtuu rajan läheisyydessä. Tällainen rajan ylittävä toiminta ei kuitenkaan voi ulottua kauemmas kuin maakunnan sisällä tapahtuva toiminta voisi ulottua. Nykyiset maakunnat on määritelty Valtioneuvoston päätöksessä maakunnista (799/2009) ([Linkki päätökseen](#)). Maakunnat kartalla ([Linkki karttaan](#)).

Vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 5 §:n perusteella myös itse tuotettujen eläimistä saatavien alkutuotannon tuotteiden jalostaminen on mahdollista ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, jos toimija (alkutuottaja, esimerkiksi kalastaja tai maidontuottaja) harjoittaa ko. elintarvikehuoneistossa vähittäismyyntiä. Pykälän sääntöjen mukaisesti tällainen toimija voi toimittaa valmistamiaan elintarvikkeita myös muihin paikallisiin vähittäismyyntipaikkoihin 30 % tuotannon määrästä tai enintään 1000 kg vuodessa. Maitotuotteiden valmistuksesta maidontuotantotilan yhteydessä toimivassa vähittäismyyntipaikassa on tarkemmin tämän ohjeen lopussa asetuksen liitteen 1 yh-

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

teydessä. Kalan käsittelystä erityyppisissä elintarvikehuoneistoissa on tietoa Eviran internetsivulla ([Linkki](#) Eviran internetsivulle).

Elintarvikkeiden käsittely (laitosasetus 3 § 2 mom kohta 7)
tarkoittaa *mitä tahansa elintarvikkeen tuotanto-, valmistus-, säilytys-, varastointi- tai kuljetusvaihetta sekä elintarvikkeen toimittamista.*

Usein pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelyllä käytännössä tarkoitetaan työtä, jossa kädet joutuvat suoraan kosketukseen elintarvikkeen kanssa.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Luku 2: Elintarvikehuoneistoa koskevat rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset

3 § Rakenteelliset vaatimukset

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Elintarvikehuoneiston tulee olla asianmukaisella tavalla erotettu tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa tai heikentää elintarvikehuoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun.

Elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten.

Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu käymälä ja pukeutumistila. Valvontaviranomainen voi sallia käymälän, siivousvälineiden ja pukeutumistilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista ja samalla voidaan varmistua siitä, ettei tästä aiheudu terveysvaaraa.

Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. Valvontaviranomainen voi sallia asiakaskäymälöiden olevan myös elintarvikehuoneiston läheisyydessä.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 4 artiklassa säädetään yleisistä ja erityisistä hygieniavaatimuksista mm. seuraavaa:

3. Elintarvikealan toimijoiden on tarvittaessa toteutettava seuraavat erityiset hygieniatoimenpiteet:

- a) elintarvikkeita koskevien mikrobiologisten vaatimusten noudattaminen;
- b) tarvittavien menettelyjen käyttöön ottaminen niiden tavoitteiden saavuttamiseksi, jotka on asetettu tämän asetuksen tavoitteisiin pääsemiseksi;
- c) elintarvikkeiden lämpötilan valvontaa koskevien vaatimusten noudattaminen;
- d) kylmäketjun jatkuminen;
- e) näytteiden ottaminen ja analysointi.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa I säädetään elintarvikehuoneistoihin sovellettavista yleisistä vaatimuksista seuraavaa:

1. Elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa.
2. Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että:
 - a) ne voidaan asianmukaisesti huoltaa, puhdistaa ja/tai desinfioida, niissä voidaan ehkäistä tai vähentää ilman kautta tulevaa saastumista ja niissä on riittävät työtilat kaikkien toimien suorittamiseksi hygieenisesti;
 - b) voidaan torjua likaantuminen, joutuminen kosketuksiin myrkyllisten materiaalien kanssa, hiukkasten variseminen elintarvikkeisiin ja kosteuden tiivistyminen ja haitallisen homeen muodostuminen pinnoille;
 - c) ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumiselta suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan; ja
 - d) elintarvikehuoneistoissa on tarvittaessa asianmukaiset kapasiteetiltaan riittävät lämpötilavalvotut käsittely- ja varastointiolosuhteet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa, ja huoneistot on suunniteltu siten, että lämpötilaa voidaan valvoa ja että se voidaan tarvittaessa kirjata muistiin.
3. Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä määrä käymälöitä, joissa on vesihuuhtelu ja jotka on liitetty tehokkaaseen viemärijärjestelmään. Käymälät eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään.
4. Tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista.
5. Tiloissa on oltava asianmukainen ja riittävä luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto. Mekaaninen ilmavirtaus saastuneelta alueelta puhtaalle alueelle on estettävä. Ilmanvaihtojärjestelmät on suunniteltava siten, että suodattimet ja muut puhdistamista tai vaihtamista edellyttävät osat ovat helposti käsillä.
6. Saniteettitiloissa on asianmukainen luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto.
7. Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä luonnollinen ja/tai keinovalaistus.
8. Viemärijärjestelmien on oltava tarkoituksenmukaisia. Ne on suunniteltava ja rakennettava siten, että niistä ei aiheudu saastumisriskiä. Jos viemärikourut ovat kokonaan tai osittain avoimia, niiden suunnittelulla on varmistettava, että jäte ei valu saastuneelta alueelta puhdasta aluetta kohti tai puhtaalle alueelle, varsinkaan sellaisten elintarvikkeiden käsittelyalueelle, jotka saattavat aiheuttaa huomattavan riskin lopulliselle kuluttajalle.
9. Tarvittaessa henkilökunnalle on järjestettävä asianmukaiset pukusuojat.
10. Puhdistus- ja desinfointiaineita ei saa varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa II säädetään elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettäviin tiloihin sovellettavista erityisvaatimuksista:

1. Elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettävät tilat (ruokailutiloja ja III luvussa määritellyjä tiloja lukuun ottamatta mutta kuljetusvälineissä olevat tilat mukaan lukien) on suunniteltava ja sijoitettava niin, että niissä voidaan noudattaa hyvää elintarvikehygieniakäytäntöä ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä ja niiden aikana. Erityisesti:

a) lattiapinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia. Lattioissa on tarpeen mukaan oltava asianmukaiset lattiakaivot;

b) seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä ja sileää, toimintojen kannalta sopivalle korkeudelle ulottuvaa pintaa, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia;

c) sisäkattojen (tai jos sisäkattoja ei ole, ulkokaton sisäpinnan), välirikkojen ja kattoritiilöiden on oltava sellaisella tavalla rakennetut ja viimeistellyt, että ne estävät lian kerääntymisen ja vähentävät kosteuden tiivistymistä, haitallisen homeen muodostumista ja hiukkasten varisemista;

d) ikkunoiden ja muiden aukkojen on oltava sellaisella tavalla rakennetut, että ne estävät lian kerääntymisen. Ulkoikkunoissa on tarvittaessa oltava hyönteissuojat, jotka voidaan puhdistamista varten helposti irrottaa. Jos ikkunoiden avaaminen saattaisi aiheuttaa saastumisen, ikkunat on pidettävä suljettuina ja lukittuina tuotannon aikana;

e) ovien on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää sileiden ja nestettä hylkivien pintojen käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia; ja

f) elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat (mukaan lukien laitteiden pinnat) ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia.

2. Työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen, desinfiointiin ja säilyttämiseen on oltava tarvittaessa asianmukaiset tilat. Nämä tilat on rakennettava ruostumattomasta materiaalista, ne on voitava puhdistaa helposti ja niissä on oltava riittävä kuuman ja kylmän veden saanti.

3. Elintarvikkeiden pesemiseen on tarvittaessa varauduttava asianmukaisella tavalla. Kaikissa elintarvikkeiden pesuun käytettävissä pesualtaissa tai muissa sellaisissa välineissä on oltava riittävä kuuman ja/tai kylmän juomaveden saanti VII luvun vaatimusten mukaisesti, ja ne on pidettävä puhtaina ja tarvittaessa desinfioitava.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa V säädetään laitteistovaatimuksista seuraavaa:

1. Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on:

a) puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava. Puhdistus ja desinfiointi on suoritettava riittävän usein saastumisriskin välttämiseksi;

b) ne on rakennettava siten, valmistettava sellaisista materiaaleista, pidettävä sellaisessa järjestyksessä ja huollettava siten, että saastumisriski jää mahdollisimman pieneksi;

c) lukuun ottamatta sellaisia säiliöitä ja pakkauksia, joita ei palauteta, ne on rakennettava siten, valmistettava sellaisista materiaaleista, pidettävä sellaisessa järjestyksessä ja kunnossa sekä huollettava siten, että ne voidaan pitää puhtaina ja tarvittaessa desinfioida; ja

d) ne on asennettava siten, että laitteisto ja niitä ympäröivä alue voidaan puhdistaa asianmukaisella tavalla.

2. Laitteissa on tarvittaessa oltava asianmukaiset valvontalaitteistot tämän asetuksen tavoitteiden saavuttamisen takaamiseksi.

3. Jos laitteiden ja säiliöiden ruostumisen estämiseksi on tarpeen käyttää kemiallisia lisäaineita, niitä on käytettävä hyvien käytäntöjen mukaisesti.

Huomioitavaa on, että **ulkomyyntiin** sovelletaan yleisen elintarvikehygieniasetuksen **liitteen II lukua III**, jota sovelletaan myös **kotona sijaitsevaan elintarvikehuoneistoon**. Elintarvikkeiden ulkomyyntiä on käsitelty tämän ohjeen kohdassa

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

'16 § Elintarvikkeiden ulkomyynti' ja kotona toimivaa elintarvikehuoneistoa tämän ohjeen liitteessä 1.

Rakenteelliset vaatimukset eivät koske virtuaalisia elintarvikehuoneistoja.

Elintarvikehuoneiston pintamateriaalit

Elintarvikehuoneiston tilojen, laitteiden ja välineiden pintamateriaalien on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestävä vesipesua ja mekaanista puhdistamista. Ruoanlaitossa on hyvä käyttää helposti puhtaana pidettäviä muovisia leikkuulautoja siten, että kullekin elintarvikeryhmälle on oma leikkuualustansa. Muovilaudat on kätevä pestä puhtaiksi astianpesukoneessa, missä lämpötila tehostaa puhdistumista.

Puun käyttöä pintamateriaalina sellaisissa paikoissa, joissa käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee harkita toiminnan luonteen mukaan, sillä puu huokoisena materiaalina imee itseensä vettä, likaa ja pesuaineita sekä jää pitkään kosteaksi. Esimerkiksi puinen leikkuulauta soveltuu parhaiten kuiville elintarvikkeille kuten leivälle ja muille leipomotuotteille. Puu on hyväksyttävä materiaali myös leivonta-alustana.

Käsienpesupiste

Käsienpesupisteen asialliseen varustukseen kuuluu juokseva kylmä ja kuuma vesi, nestesaippuaa, kertakäyttöpyyhkeitä käsien kuivaamiseen ja roska-astia. Myös kangaspyyhkeiden käyttö voidaan sallia, jos niiden hygieeninen käyttö voidaan varmistaa. Käsienpesupisteen ja sen varustelun tulee toimia ja olla kunnossa.

Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilat

Elintarvikehuoneistoasetuksen 3 § 2 momentin mukaan elintarvikehuoneistossa tulee olla erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Valvontaviranomainen voi sallia tilan sijoittamisen myös elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista ja samalla voidaan varmistua siitä, ettei tästä aiheudu terveysvaaraa (3 § 3 mom). Jälkimmäinen säännös mahdollistaa esimerkiksi liikkuvan elintarvikehuoneiston tai elintarvikekuljetusvälineen puhdistamisen ja siivouksen huoneiston tukipisteessä. Näissä elintarvikehuoneistoissa tulee kuitenkin olla mukana päivän aikana välittömään puhdistamiseen tarvittavat välineet ja puhdistusaineet.

Vaikka siivousvälinetila on sijoitettu erilliseen tilaan tai rakennukseen, kuuluu se elintarvikehuoneistoon.

Elintarvikehuoneistossa saattaa olla tarkoituksenmukaista olla useampikin siivousvälinetila. Siivousvälineille ja -laitteille varattavien tilojen lukumäärä, koko ja varustus määräytyy elintarvikehuoneiston toiminnan mukaan. Ruuanvalmistus- ja muille tiloille on suositeltavaa varata erilliset puhdistus- ja siivousvälineet sekä näiden säilytys- ja huoltotilat.

Siivousvälinetilan asianmukainen varustus riippuu toiminnasta. Asianmukaiseen varustukseen voi sisältyä esimerkiksi riittävä ilmanvaihto, vesipiste, kaatoallas, kuivauspatteri ja lattiakaivo sekä telineitä ja hyllyjä siivousvälineitä ja pesu- ja puhdistusainei-

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

ta varten. Siivousvälineiden puhtaudesta tulee huolehtia riittävän usein ja siivousvälineet tulisi merkitä käyttötarkoituksen ja -kohteen mukaisesti.

Riittävyysarvointi tulee aina suhteuttaa elintarvikehuoneiston toiminnan luonteeseen ja laajuuteen. Ääritapauksessa siivousvälinetilaksi voi riittää pesupöydän alla oleva kaappi. Joissain tapauksissa kertakäyttöiset siivousvälineet voivat olla turvallinen ratkaisu silloin, kun tilat ovat ahtaat eikä kunnolliselle siivousvälinetilalle ole sijoitusmahdollisuutta.

Käymälät

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen mukaan elintarvikehuoneistossa on oltava riittävä määrä käymälöitä. Elintarvikehuoneistoasetuksen 3 § 3 momentin mukaan elintarvikehuoneistossa on henkilökunnalle aina oltava asianmukaisesti varustettu käymälä. Elintarvikehuoneistoasetuksen 3 § 4 momentin mukaan on asiakkaiden käytävissä oltava riittävästi käymälöitä, jos elintarvikehuoneistossa on yli kuusi asiakaspaikkaa, Elintarvikehuoneistoon, jossa on kuusi asiakaspaikkaa tai vähemmän, ei siten voida vaatia asiakaskäymälää. Elintarvikelainsäädäntö ei ota kantaa asiakaskäymälöiden riittävään määrään.

Asetusten sanamuodon väljyys mahdollistaa henkilökunnalle ja asiakkaille yhteisen käymälän edellyttäen, että siitä ei aiheudu elintarvikehygienisiä riskejä. Tällainen järjestely voisi tulla kyseeseen esimerkiksi pienissä kahviloissa. Henkilökunnan ja asiakkaiden yhteiskäytössä olevaan käymälään asiakkaiden tulee päästä suoraan asiakkaille tarkoitetuista tiloista. On suositeltavaa, että elintarvikehuoneistossa, jossa valmistetaan ruokaa tai muutoin käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on henkilökunnalle ja asiakkaille erilliset käymälät. Uusia elintarvikehuoneistoja suunniteltaessa ja rakennettaessa tulisi lähtökohtana pitää käymälöiden erillisyyttä. Jos yhteisestä käymälästä voi aiheutua elintarvikehygienisiä riskejä, voi elintarvikevalvontaviranomainen vaatia, että henkilökunnalle ja asiakkaille on erilliset käymälät.

Yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa on säännös, jonka mukaan käymälät eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään. Yleisenä säännöksenä se koskee niin henkilökunta- kuin asiakaskäymälöitäkin. Henkilökunnan käymälöiden sijoittaminen siten, että ne eivät avaudu suoraan elintarvikkeiden käsittelytiloihin voidaan ratkaista esimerkiksi sijoittamalla käymälä ns. kahden oven taakse, muualle kuin käsittelyalueen välittömään yhteyteen tai riittävän ja oikein suunnatun ilmanvaihdon avulla. Vanhojen, esimerkiksi suojeltujen, rakennusten kohdalla joudutaan usein harkitsemaan tapauskohtaisesti kelvollinen ratkaisu. Tarjoilupaikan asiakastilat eivät ole elintarvikkeiden käsittelytiloja, joten niitä tämä kielto ei käytännössä koske.

Valvontaviranomaisen luvalla sekä henkilökunnan että asiakkaiden käymälät voidaan sijoittaa myös erilliseen tilaan tai rakennukseen elintarvikehuoneiston läheisyyteen. Tämä mahdollistaa esimerkiksi isojen kauppakeskusten yleiset asiakaskäymälät, jolloin asiakaskäymälät ovat useamman elintarvikehuoneiston asiakkaiden käytettävissä. Asiakaskäymälöiden yhteinen käyttö voi perustua myös toimijoiden keskinäiseen sopimukseen. Jos kyseessä on vanha elintarvikehuoneisto, jossa ei ole ja johon ei ole mahdollista sijoittaa vaadittavaa käymälää, voidaan tähän tarkoitukseen käyttää läheisyydessä olevan toisen elintarvikehuoneiston käymälää, jos toimijat ovat sopineet käymälän yhteiskäytöstä keskenään. Työpaikan henkilöstöravintolassa ei edellytetä asiakaskäymälöitä, jos työpaikan muissa tiloissa on tarvittavat käymälät. Toimijan on varmistettava omavalvonnassaan, että toimijan elintarvikehuoneiston käymälöiden

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

huollosta ja puhtaanapidosta huolehditaan asiallisesti käymälöiden sijainnista riippumatta.

EY:n yleinen elintarvikehygieniasetus vaatii vesihuuhtelulla varustetun viemärijärjestelmään liitetyn käymälän, mutta joissain tapauksissa, esimerkiksi saaristossa, hyvin hoidettu kuivakäymälä ja tilapäiskäytössä siirrettävä kemiallinen käymälä, ns. baramaja, on sallittu.

Elintarvikehuoneistoasetuksen asiakaskäymäläsäännöksen tarkoituksena on varmistaa tarjoilupaikan asiakkaille mahdollisuus käymälän käyttöön. Mikään elintarvikkeita koskeva säännös ei ota kantaa käymälätilojen maksullisuuteen. Jos käymälät ovat maksullisia, asetuksen tarkoitus ei välttämättä toteudu. Tästä syystä toimijalle voidaan suositella, että asiakkaille varataan mahdollisuus maksuttomaan käymälän käyttöön.

Ilmanvaihto

Toimivan ilmanvaihdon valvonta saattaa olla hankalaa. Valvonnan kannalta on riittävä, kun ilmanvaihtolaitteet pidetään puhtaina ja niitä huolletaan säännöllisesti. Elintarvikehuoneiston rakenteisiin ei saa kerääntyä kosteutta siinä määrin, että kosteus tulee tippumalla alas elintarvikkeiden käsittelytiloissa tai mahdollistaa esimerkiksi homekasvuston rakenteissa. Rakenteissa ei myöskään saa esiintyä kosteuden jättämiä sellaisia jälkiä, jotka viittaavat, että kosteutta esiintyy tiettyinä aikoina vuodesta.

Vesi

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa VII säädetään elintarvikehuoneistossa käytettävästä vedestä seuraavaa:

1. a) Juomavettä on oltava riittävästi saatavilla, ja juomavettä on käytettävä aina kun se on tarpeen sen varmistamiseksi, etteivät elintarvikkeet saastu.
- b) Kokonaisuin kalastustuotteisiin voidaan käyttää puhdasta vettä. Eläviin simpukoihin, piikkinahkasiin, vaippaeläimiin ja merikotiloihin voidaan käyttää puhdasta merivettä; ulkopinnan pesemiseen voidaan käyttää myös puhdasta vettä. Puhdasta vettä käytettäessä vesihuolto on järjestettävä niin, että saatavilla on asianmukaiset laitteet ja menettelyt sen varmistamiseksi, ettei se toimi elintarvikkeen saastumislähteenä.
2. Jos käytetään juomakelvetonta vettä, esimerkiksi palontorjunnassa, höyryn tuotantoon, jäädyttämiseen ja vastaaviin tarkoituksiin, sen on kierrettävä erillisessä asianmukaisesti merkityssä järjestelmässä. Juomakelveton vesi ei saa olla liitetty juomavesiverkkoon eikä sitä saa voida virrata takaisin tähän verkkoon.
3. Jalostuksessa tai valmistusaineena käytetty kierrätysvesi ei saa aiheuttaa saastumisriskiä. Tällaisen veden on täytettävä samat vaatimukset kuin juomaveden, jollei toimivaltainen viranomainen katso, että veden laatu ei voi vaikuttaa valmiiden elintarvikkeiden turvallisuuteen.
4. Jää, joka on kosketuksissa elintarvikkeeseen tai joka saattaa saastuttaa elintarvikkeen, on valmistettava juomavedestä tai kokonaisten kalastustuotteiden jäädytykseen käytettäessä, puhtaasta vedestä. Se on valmistettava, käsiteltävä ja varastoitava sellaisissa olosuhteissa, että se on suojassa saastumiselta.
5. Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuva höyry ei saa sisältää mitään terveydelle vaarallista tai elintarvikkeita mahdollisesti saastuttavaa ainetta.
6. Jos ilmatiiviisti suljetuissa säiliöissä säilytettäviin elintarvikkeisiin sovelletaan lämpökäsittelyä, on huolehdittava siitä, että säiliöiden jäädytykseen lämpökäsittelyn jälkeen käytetty vesi ei saastuta elintarvikkeita.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Elintarvikehuoneistossa käytettävästä **vedestä** säädetään kansallisesti terveydensuojelulain 5. luvussa ja sosiaali- ja terveysministeriön asetuksessa talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista (461/2000). Elintarvikehuoneistojen käyttämän talousveden on oltava talousvesiasetuksen mukaista. Jos veden käyttö on vähäistä, voi kunnan terveydensuojeluviranomainen antaa päätöksellään mahdollisuuden soveltaa sosiaali- ja terveysministeriön asetusta (401/2001) pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista. Elintarvikehuoneistojen on hallittava veden laatu kaikissa olomuodoissa omavalvonnalla (kts. ohjeen kohta Omavalvonta). Elintarvikehuoneistojen omia vesilähteitä valvotaan säännöllisesti terveydensuojeluviranomaisen toimesta ja omavalvonnassa voidaan hyödyntää terveydensuojeluviranomaisen suorittamaa talousvesivalvontaa. Jos elintarvikehuoneistoissa käsitellään ainoastaan kalastustuotteita, sovelletaan veden omavalvontaan kalastustuotteiden valvontaohjetta. Veden omavalvonnasta voi olla tarkemmin myös muissa valvontaohjeissa.

Jos toimija käyttää talousvettä heikkolaatuisempaa vettä toiminnassaan, vesijärjestelmä on erotettava asianmukaisesti talousvesijärjestelmästä ja merkittävä. Asianmukainen erottamistapa on esitetty Suomen rakentamismääräyskokoelman osassa D1, Kiinteistöjen vesi- ja viemärlaitteet. Talousvettä heikkolaatuisempaa vettä ei saa päästä sekoittumaan talousvesiverkostoon.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

4 § Toiminnalliset vaatimukset

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Kypsentämätön liha sekä kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet on pidettävä erillään toisistaan ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista. Pakkaamatonta raakaa siipikarjan lihaa ei saa varastoida, myydä tai muuten käsitellä siten, että se voi joutua kosketukseen muun pakkaamattoman elintarvikkeen kanssa.

Perkaaminen, nylkeminen, kyniminen ja suolistaminen on sallittua vain siihen varatussa ja varustetussa paikassa. Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen on sallittua siihen tarkoitukseen varustetussa paikassa siten kuin 14 §:ssä säädetään.

Sellaisessa elintarvikehuoneistossa, jossa käsitellään ainoastaan kalastustuotteita, kalastustuotteiden käsittelyssä voidaan käyttää puhdasta vettä niihin toimintoihin, joista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII kohdassa 3 c, jollei siitä aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle.

Elintarvikehuoneistossa käsiteltävän lihan tulee olla tarkastettua, lukuun ottamatta vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 3 ja 4 §:ssä tarkoitettua lihaa ja metsästäjien järjestämässä yksityistilaisuuksissa käsiteltävää luonnonvaraisen riistan lihaa. Minkään lihan ei tarvitse olla tarkastettua sellaisissa elintarvikehuoneistoissa, joissa käsitellään ainoastaan kuluttajan omistamia eläimistä saatavia elintarvikkeita, jotka palautetaan hänen yksityistaloudessaan käytettäväksi.

Vähittäismyyntiin saa vastaanottaa perkaamattomia kaloja. Tuoreita, yli 500 g painoisia kaloja saa varastoida ja myydä perkaamattomina enintään kaksi päivää vastaanottopäivä mukaan lukien. Nämä kalat on perattava viimeistään vastaanottoa seuraavana päivänä, jos niiden myyntiä on tarkoitus jatkaa perattuina.

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ja varastointi elintarvikehuoneistossa on järjestettävä siten, ettei myynti tai varastointi heikennä huoneistossa pidettävien elintarvikkeiden hygieenistä laatua. Ne on sijoitettava omiin hyllystöihin ja myyntipöytiin riittävän erilleen elintarvikkeista. Elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää huoneiston toimintaan kuulumattomia tavaroita tai aineita. Työntekijöiden omia elintarvikkeita saa säilyttää ainoastaan työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalituloissa.

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä niille osoitetussa paikassa riittävän erillään elintarvikehuoneiston muusta toiminnasta ja elintarvikkeista sekä poistettava huoneiston sisätiloista riittävän usein, kuitenkin vähintään kerran päivässä. Elintarvikehuoneistossa tupakoiminen on sallittu vain tupakointiin tarkoitettussa erillisessä tilassa.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa IX säädetään elintarvikkeisiin sovellettavista säännöistä seuraavaa:

1. Lukuun ottamatta eläviä eläimiä, elintarvikealan toimija ei saa hyväksyä valmistus- tai raaka-ainetta tai muuta tuotteiden jalostuksessa käytettävää ainetta, jonka tiedetään olevan tai jonka voidaan kohtuudella olettaa olevan loiseläimen, patogeenisten mikro-organismien tai myrkyllisen, pilaantuneen tai vieraan aineen siinä määrin saastuttamia, että elintarvikealan toimijan hygieenisesti suorittaman tavanomaisen lajittelun ja/tai valmistus- tai jalostusmenettelyn jälkeenkin lopullinen tuote olisi ihmisravinnoksi kelpaamaton.
2. Elintarvikealan yrityksessä varastoidut raaka-aineet ja kaikki valmistusaineet on säilytettävä sellaisissa olosuhteissa, että niiden haitallinen huonontuminen estyy ja ne ovat suojassa saastumiselta.
3. Elintarvikkeita on suojattava tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa saastumiselta, joka saattaisi tehdä ne ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi, terveydelle vaarallisiksi tai saastuneiksi siten, että niitä ei enää kohtuudella voitaisi pitää siinä kunnossa käytettävänä.
4. On käytettävä asianmukaisia menetelmiä tuhoeläinten torjumiseksi. On myös käytettävä asianmukaisia menetelmiä kotieläinten pääsyn estämiseksi paikkoihin, joissa valmistetaan, käsitellään tai varastoidaan elintarvikkeita (tai, jos toimivaltainen viranomainen sallii tällaisen pääsyn erikoistapauksissa, sen estämiseksi, ettei siitä aiheudu saastumista).
5. Raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita, joissa patogeeniset mikro-organismit saattavat lisääntyä tai joissa saattaa muodostua toksiineja, ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveysriskin. Kylmäketjua ei saa katkaista. Lyhytaikaiset poikkeukset lämpötilavaatimuksista ovat kuitenkin mahdollisia elintarvikkeiden käsittelyssä käytännön seikkojen vuoksi niiden valmistuksen, kuljetuksen, varastoinnin, esillepannon ja tarjoilun aikana edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveysriskiä. Elintarvikealan yrityksillä, jotka valmistavat, käsittelevät ja käärivät jalostettuja elintarvikkeita, on oltava soveltuvat tilat, jotka ovat riittävän isot raaka-aineiden säilyttämiseksi erillään jalostetusta aineksesta, ja riittävästi erillistä kylmävarastointitilaa.
6. Jos elintarvikkeet on säilytettävä viileässä tai tarjoiltava viileinä, ne on jäähdytettävä mahdollisimman pian lämpökäsittelyvaiheen jälkeen, tai jos niitä ei lämpökäsitellä, viimeisen valmistusvaiheen jälkeen, sellaiseen lämpötilaan, joka ei aiheuta terveysriskiä.
7. Elintarvikkeiden sulattaminen on tehtävä siten, että patogeenisten mikro-organismien kasvun tai toksiinien muodostumisen riski elintarvikkeissa on mahdollisimman pieni. Sulatuksen aikana elintarvikkeiden on oltava sellaisessa lämpötilassa, josta ei aiheudu terveysriskiä. Jos sulatuksen valumanesteet saattavat aiheuttaa terveysriskin, ne on viemäroitävä asianmukaisesti. Sulattamisen jälkeen elintarvikkeet on käsiteltävä siten, että patogeenisten mikro-organismien kasvun tai toksiinien muodostumisen riski on mahdollisimman pieni.
8. Vaaralliset ja/tai ravinnoksi kelpaamattomat aineet, mukaan lukien eläinten rehu, on merkittävä tarkoituksenmukaisella tavalla, ja ne on säilytettävä erillisissä ja turvallisissa säiliöissä.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa X säädetään elintarvikkeiden käärimisestä ja pakkaamisesta seuraavaa:

1. Kääre- ja pakkausmateriaalit eivät saa olla saastumislähteenä.
2. Kääremateriaalit on säilytettävä siten, etteivät ne ole vaarassa saastua.
3. Kääriminen ja pakkaaminen on tehtävä niin, että tuotteiden saastumiselta vältytään. Kun se on asianmukaista ja erityisesti tölkkien ja lasipurkkien osalta on varmistettava astian rakenteen eheys ja astian puhtaus.
4. Elintarvikkeita varten uudelleen käytettävien kääreiden ja pakkausten on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa XI säädetään lämpökäsittelystä seuraavaa:

Seuraavia vaatimuksia sovelletaan ainoastaan elintarvikkeisiin, jotka on saatettu markkinoille ilmatiiviisti suljetuissa säiliöissä.

1. Kaikissa jalostamattoman tuotteen käsittelyssä tai jalostettujen tuotteiden jatkokäsittelyssä käytettävissä lämpökäsittelyissä:
 - a) lämpötila on nostettava käsiteltävän tuotteen kaikissa osissa vaadittuun lämpötilaan vaadituksi ajaksi; ja
 - b) on estettävä tuotteen saastuminen käsittelyn aikana.
2. Sen varmistamiseksi, että käytetyllä käsittelyllä päästään haluttuun tulokseen, elintarvikealan toimijoiden on säännöllisesti tarkastettava tärkeimmät asianomaiset parametrit (erityisesti lämpötila, paine, sulkeminen ja mikrobiologia), muun muassa automaattisia laitteita käyttäen.
3. Käytetyn käsittelyn olisi oltava kansainvälisesti hyväksytyyn standardin mukainen (esimerkiksi pastörointi, iskukuumennus tai sterilointi).

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson VIII kohdassa 3 c säädetään vedestä seuraavaa:

3. Tämän jakson vaatimukset täydentävät asetuksen (EY) N:o 852/2004 vaatimuksia.

c) Veden hankinnan osalta ne täydentävät kyseisen asetuksen liitteessä II olevan VII luvun vaatimuksia. Puhdasta merivettä voidaan käyttää kalastustuotteiden käsittelyyn ja pesuun, kalastustuotteiden jäähdyttämiseen ja äyriäis- ja nilviäistuotteiden keittämisen jälkeen tapahtuvaan nopeaan viilentämiseen tarkoitetun jään tuottamiseen.

Elintarvikkeiden käsittely

Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lyhytaikaistakin säilytystä elintarvikehuoneistoasetuksessa vaadittua lämpötilaa korkeammassa lämpötilassa tulisi välttää. Esimerkiksi ruoanvalmistuksessa kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita tulisi ottaa esille huoneen lämpötilaan vain tarvittava määrä kerrallaan. Kylmäketju ei myöskään saisi katketa kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lähetyksen, vastaanoton ja myynti- tai tarjoilukalusteeseen asettelun aikana.

Komission pakasteasetuksen 3 artiklan mukaan avoimien pakastealaiden enimmäistäyttökorkeus on merkittävä selvästi eikä rajaa tulisi ylittää. Vastaavasti kylmä- ja lämpökaluusteet tulisi täyttää korkeintaan laitteissa oleviin täyttörajoihin asti laitteiden käyttöohjeiden mukaan. Kylmäkalusteiden ilmankierron on oltava riittävä ja esteetön.

Multaiset juurekset tulee säilyttää ja käsitellä siihen varatussa ja varustetussa paikassa. Jos kyseessä ei ole erillinen huonetila, multaisten juuresten käsittely tulee erottaa ajallisesti tai selkeästi toiminnallisesti muista tilan toiminnoista siten, ettei muiden samanaikaisesti käsiteltävien elintarvikkeiden hygieeninen laatu vaarannu. Tila tulee puhdistaa huolellisesti ennen muun toiminnan aloittamista.

Kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet

Pakkaamattomat kypsentämättömät lihatuotteet, esimerkiksi tuore liha, marinoidut lihasuikaleet tai raakamakkarat, ja kypsentämättömät kalastustuotteet, esimerkiksi tuore kala ja elävät ravut, sekä elävät simpukat on ristikontaminaation ehkäisemiseksi pidettävä erillään toisistaan. Pakkaamattomat kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet on lisäksi pidettävä erillään sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista, kuten makkaroista, salaateista, graavi- ja savukaloista tai keitetyistä simpukoista.

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Erillään pitäminen koskee niin valmistusta, kuljetusta, varastointia, myyntiä, säilytystä kuin muutakin elintarvikkeen fyysistä käsittelyä. Erillään pitoon voidaan käyttää esimerkiksi erillisiä kylmäkalusteita, kuljetusastioita tai -välineitä, säilytysastioita tai -tiloja tai mahdollisesti väliseinällä erotettuja tiloja.

Kypsentämättömien liha- ja kalastustuotteiden säilytyksestä ja myynnistä on säädetty myös elintarvikehuoneistoasetuksen 7, 12, 13 ja 14 §:ssä.

Kalan käsittely

Kun vähittäismyyntiin (myymälään, suurkeittiöön, ravintolaan) vastaanotetaan yli 500 g painoisia kaloja tuoreena ja perkaamattomana, niitä saa elintarvikehuoneistoasetuksen mukaan myydä ja varastoida perkaamattomana enintään kaksi päivää vastaanottopäivä mukaan lukien. Jos niiden myyntiä on tarkoitus jatkaa, ne on perattava viimeistään vastaanottoa seuraavana päivänä (elintarvikehuoneistoasetus 4 § 5 mom). Edellä mainittu perkaamispakko ei koske pieniä kaloja kuten silakkaa, muikkua tai muita alle 500 g painavia kaloja. Niitä voidaan myydä perkaamattomana pidempäänkin edellyttäen, että niiden hygieeninen laatu säilyy hyvänä.

Perkaaminen on sallittu siihen varatussa ja varustetussa paikassa, esimerkiksi perkaamiseen varatulla pöydällä. Perkaamista varten ei tarvitse välttämättä olla erillistä huonetta. Perkaamiselle varatun pöytätilan välittömässä läheisyydessä tulisi olla mahdollisuus käsien ja työvälineiden pesuun, peratun kalan huuhteluun sekä kannellinen jäteastia. Jos kyseessä ei ole erillinen huonetila, perkaaminen tulee erottaa ajallisesti tai selkeästi toiminnallisesti muista tilan toiminnoista siten, ettei muiden samanaikaisesti käsiteltävien elintarvikkeiden hygieeninen laatu vaarannu. Tila tulee puhdistaa huolellisesti ennen muun toiminnan aloittamista.

Myymälässä kalan perkeet ovat sivutuotelainsäädännön tarkoittamia kaupan entisiä elintarvikkeita, joiden käsittelyssä täytyy ottaa huomioon sivutuoteasetuksen säännökset. Vastaavassa toiminnassa suurkeittiössä tai ravintolassa syntyvä jäte on rojakajätettä, jonka keräilyyn ei sovelleta sivutuotesäädöksiä.

Puhtaan veden käyttö

Elintarvikehuoneistoasetuksen 4 § 3 momentissa mainittu puhtaan veden käyttö on käytännössä mahdollista kalastustuotteiden vähittäismyyntipaikassa kalastustuotteiden käsittelyyn ja pesuun sekä kalastustuotteiden jäädyttämiseen ja äyriäis- ja nilviäistuotteiden keittämisen jälkeen tapahtuvaan nopeaan viilentämiseen tarkoitetun jään tuottamiseen. Tämä erityissäännös ei vaikuta yleisen elintarvikehygieniasetuksen vaatimukseen juomaveden riittävästä saatavuudesta ja käytöstä aina kun se on tarpeen sen varmistamiseksi, etteivät elintarvikkeet saastu.

Yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa puhtaalla vedellä tarkoitetaan puhdasta merivettä tai vastaavanlaatuista makeaa vettä ja puhtaalla merivedellä luonnollista, keinotekoista tai puhdistettua merivettä tai murtovettä, jossa ei ole mikro-organismeja, haitallisia aineita tai myrkyllistä meriplanktonia siinä määrin, että sillä voisi olla suoraa tai epäsuoraa vaikutusta elintarvikkeiden terveydelliseen laatuun.

Metsästetty luonnonvarainen riista

Elintarvikehuoneistoasetuksen 4 § 2 momentin mukaan nylkeminen, kyniminen ja suolistaminen on sallittua vain siihen varatussa ja varustetussa paikassa. Tämä kos-

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

kee kaikkia elintarvikkeena myytäviksi hankittuja eläimiä, kuten riistaa, esimerkkinä riistalinnut ja karvapäälliset jänikset ja hirvieläimet. Nytkemistä, kynimistä ja suolistamista varten ei tarvitse välttämättä olla erillistä huonetilaa, vaan riittävänä voidaan pitää tähän tarkoitukseen varattua työtasoa, jonka välittömässä läheisyydessä tulisi olla mahdollisuus käsien ja työvälineiden pesuun sekä kannellinen jäteastia. Jos kyseessä ei ole erillinen huoneterila, toiminta tulee erottaa ajallisesti tai selkeästi toiminnallisesti muista tilan toiminnoista siten, ettei muiden samanaikaisesti käsiteltävien elintarvikkeiden hygieeninen laatu vaarannu. Tila tulee puhdistaa huolellisesti ennen muun toiminnan aloittamista.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 4 § 4 momentin mukaan elintarvikehuoneistossa käsiteltävän lihan tulee olla tarkastettua. Liha saa olla tarkastamatonta, jos on kyse vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 3 ja 4 §:ssä tarkoitettua lihasta sekä metsästäjien yksityistilaisuuksissa, nk. peijaisissa, käsiteltävästä luonnonvaraisen riistan lihasta. Metsästäjien peijaisiin toimittama liha voi olla kotoisin myös lahtivajasta, jota ei ole ilmoitettu elintarvikehuoneistoksi, jolloin liha on alun perin tarkoitettu vain metsästäjien omaan käyttöön.

Vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen mukaan luonnonvaraisten jänisten, kaniin, lintujen ja hirvieläinten lihaa saa elintarvikelain 13 § 3 momentin mukaisesta ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta toimittaa vähittäismyyntiin enintään ko. asetuksessa säädetyt määrät. Laitoksista vähittäismyyntiin toimitettavan tarkastetun luonnonvaraisen riistan lihalle ei ole määrärajoituksia.

Luonnonvaraisen riistan käsittelyä ja toimittamista myyntiin on tarkemmin käsitelty Eviran ohjeessa Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin.

Käsittelyn teettäminen kuluttajan omistamalle elintarvikkeelle eli rahtitoiminta

Rahtitoiminnalla tarkoitetaan tässä ohjeessa elintarvikehuoneistoja, joissa käsitellään ainoastaan kuluttajan omistamia eläimistä saatavia elintarvikkeita ja jotka palautetaan hänen yksityistaloudessaan käytettäväksi. Rahtitoiminnassa voi käsitellä minkä tahansa eläinlajin lihaa eikä lihan tarvitse olla tarkastettua. Rahtitoimintaa on käsitelty myös Eviran ohjeessa Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin.

Muut tuotteet kuin elintarvikkeet

Muut tuotteet kuin elintarvikkeet on elintarvikehuoneistossa myytävä ja varastoitava siten, ettei niistä siirry hajua tai makua elintarvikkeisiin tai etteivät ne aiheuta rikkoon-tuessaan vaaraa elintarvikkeille. Elintarvikehuoneiston toimintaan kuulumattomat tavarat, esimerkiksi käytöstä poistetut kalusteet, laitteet ja mainosmateriaali, tulee poistaa elintarvikehuoneistosta, koska ne keräävät pölyä, aiheuttavat ahtautta ja vaikeuttavat elintarvikehuoneiston puhtaanapitoa.

Elintarvikehuoneistossa syntyvät jätteet

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa VI säädetään elintarvikejätteistä seuraavaa:

1. Elintarvikejätteet, syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet ja muut jätteet on poistettava mahdollisimman pian tiloista, joissa on elintarvikkeita, jotta vältetään niiden kerääntyminen.
2. Elintarvikejätteet, syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet ja muut jätteet on kerättävä suljettaviin astioihin, jolle elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytössä olevat astiat tai poistojärjestelmät ovat soveliaita. Astioiden on oltava rakenteeltaan tarkoituksenmukaisia, ne on pidettävä hyvässä kunnossa ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfiointia.
3. Elintarvikejätteiden, syötäväksi kelpaamattomien sivutuotteiden ja muiden jätteiden säilyttämisestä ja hävittämisestä on huolehdittava asianmukaisesti. Jätteiden säilytysalueet on suunniteltava ja hoidettava siten, että ne voidaan pitää jatkuvasti puhtaina ja tarvittaessa suojata ne eläimiltä ja tuhoeläimiltä.
4. Kaikki jätteet on poistettava hygieenisellä ja ympäristöä säästävällä tavalla asiaa koskevan yhteisön lainsäädännön mukaisesti, eivätkä ne saa saastuttaa suoraan tai epäsuorasti.

Kaupassa käsiteltävistä eläimistä saatavista elintarvikkeista syntyvät jätteet ovat sivutuoteasetuksen 10 artiklan f -kohdan tarkoittamia eläinperäisiä elintarvikkeita tai eläinperäisiä tuotteita sisältäviä elintarvikkeita ns. kaupan entisiä elintarvikkeita, joiden käsittelyssä täytyy ottaa huomioon sivutuotelainsäädännön vaatimukset. Kaupan entisillä elintarvikkeilla tarkoitetaan raakoja, kypsennettyjä tai muulla tavalla käsiteltyjä eläimistä saatuja elintarvikkeita ja eräitä eläimistä saatavia elintarvikkeita sisältäviä elintarvikkeita, jotka eivät sovellu ihmisravinnoksi kaupallisista tai muista syistä aiheuttamatta kuitenkaan riskiä ihmisen tai eläimen terveydelle. Niitä ovat mm. päiväykseltään vanhentuneet liha, kala, muna, makkara, lihaa tai kalastustuotteita sisältävät valmisruoat, pitsat, lihapiirakat ja -pasteijat, hunaja sekä maito ja maitotuotteet. Kaupan entisiä elintarvikkeita koskevia vaatimuksia ei sovelleta leipomotuotteisiin, kuten leipään, kakkuihin ja muihin leivonnaisiin, pastaan, suklaaseen tai makeisiin, jotka voidaan hävittää biojätteenä.

Sivutuotteiden hävittämisestä syrjäisillä alueilla on säädetty sivutuotelain (517/2015) 23 §:ssä ([Linkki](#) lakiin) ja kansallisen sivutuoteasetuksen 6 §:ssä ja liitteen 4 osassa 1. Syrjäisillä alueilla kaupan entiset elintarvikkeet voidaan hävittää sivutuotelainsäädännöstä poiketen. Syrjäisiä alueita ovat Ahvenanmaa, Lapin maakunta sekä Kuusamo, Taivalkoski, Hyrynsalmi, Kuhmo, Suomussalmi, Ristijärvi, Puolanka, Pudasjärvi ja Ii. Myös kaupassa, jossa syntyy alle 20 kg viikossa (tai alle 80 kg kuukaudessa) luokkaan 3 kuuluvaa ainesta, sivutuotteet voidaan toimittaa hävitettäväksi sivutuotelainsäädännöstä poiketen noudattaen jätelain ja ympäristönsuojelulain säännösten sekä kunnallisten jätehuoltomääräysten vaatimuksia.

Ruokajätteellä tarkoitetaan kaikkea ravintoloista, pitopalveluista ja keittiöstä, mukaan luettuna keuhkeittimestä (joita ei ole hyväksytty laitokseksi) sekä kotitalouksien keittiöstä peräisin olevaa jäteruokaa, myös käytettyä ruokaöljyä. Ruokajätettä syntyy ennen kaikkea sellaisessa elintarvikehuoneistossa, jossa ruokaa valmistetaan suoraan kulutukseen. Ruokajäte on EU:n sivutuoteasetuksen 10 p-kohdan luokkaan 3 kuuluvaa ainesta. Luokkaan 3 kuuluvaan ruokajätteeseen ei sovelleta sivutuotelainsäädännön vaatimuksia, ellei ruokajätettä ole tarkoitettu käytettäväksi rehuna tai käsiteltäväksi biokaasu- tai kompostointilaitoksessa, jossa valmistetaan lannoitteita tai

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

maanparannusainetta. Tällöinkin vaatimukset koskevat käsittelylaitosta. Ruokajätteen rehukäytöstä on säädetty ja ohjeistettu erikseen.

Kaupan entisten eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelystä ja hävityksestä on tarkemmin Eviran ohjeessa (16088) ([Linkki](#) ohjeeseen).

Elintarvikkeiden rehukäyttö

Elintarvikealan toimijan on rekisteröidyttävä rehualan toimijaksi luovuttaessaan elintarvikkeita rehukäyttöön. Rekisteröitymisvelvollisuus ei koske sellaisia vähittäiskauppoja, jotka myyvät tai luovuttavat leipää tai kasviksia ainoastaan muiden kuin elintarviketuotantoeläinten ruokintaan. Rehualan toimijaksi rekisteröitymisestä on tarkemmin Eviran internetsivuilla ([Linkki](#) internetsivulle).

Leipomo, kasviksia jalostava elintarvikealan toimija (esimerkiksi juureskuorimo) tai kauppa voivat toimittaa leipää, kasviksia ym. ei-eläimistä saatavia elintarvikkeita rehukäyttöön. EU:n sivutuoteasetuksen 11 artiklan mukaan muiden tuotantoeläinten kuin turkiseläinten ruokinta ruokajätteellä on kielletty.

Maidon ja maitopohjaisten tuotteiden käytöstä elintarviketuotannossa käytettävien eläinten ruokinnassa säädellään kansallisen sivutuoteasetuksen 4 §:ssä. Maidon ja maitopohjaisten sivutuotteiden käytöstä elintarviketuotantoeläinten ruokinnassa on lisätietoja Eviran ohjeessa (REHU 12814) maidon ja maitopohjaisten sivutuotteiden rehukäyttö ([Linkki](#) ohjeeseen).

Maidon ja maitopohjaisten tuotteiden palauttaminen kaupoista maitoalan laitokseen on mahdollista esimerkiksi silloin, kun tuotteen ”parasta ennen” -päiväys on umpeutunut tai umpeutumassa tai jos tuotepakkaus on vioittunut. Katkeamattomasta kylmäketjusta on huolehdittava ja pakkausten on oltava puhtaita. Maitoalan laitos voi toimittaa tuotteet edelleen rehukäyttöön. Palautetut tuotteet eivät saa olla pilaantuneita eli ne eivät saa aiheuttaa vaaraa eläimen terveydelle.

Eviran ohjeessa (12827) Entisten elintarvikkeiden käyttö eläinten ruokinnassa ([Linkki](#) ohjeeseen) entisillä elintarvikkeilla tarkoitetaan myös kasviksista saatavaa ainesta. Sivutuotteita on käsitelty laajemmin Eviran internetsivulla ([Linkki](#) internetsivulle).

Muut jätteet

Elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyvät jätteet, kuten pilaantuneet tai käyttökelvottomat elintarvikkeet, kuljetuspakkaukset, mainosmateriaalit ja siivousjäte tulee käsitellä ottaen huomioon jätelaki (646/2011) ([Linkki](#) lakiin) ja mahdolliset kunnalliset määräykset ja ohjeet. Terveysuojelulain 25 §:n nojalla Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valvira voi antaa ohjeita jätteiden käsittelystä ([Linkki](#) Valviran internetsivulle).

Työntekijöiden omat elintarvikkeet

Elintarvikehuoneistoasetuksen 4 § 6 momentin mukaan työntekijöiden omia elintarvikkeita saa säilyttää ainoastaan työntekijöiden ruokailu- ja sosiaaliloissa. Asetuksen sanamuoto on yleinen eikä edellytä erillisiä ruokailu- ja sosiaaliloja, joten tila voi olla tähän tarkoitukseen varattu osa elintarvikehuoneistoa. Pienissä elintarvikehuoneistoissa voidaan sallia työntekijöiden omien elintarvikkeiden säilyttäminen elintarvikehuoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden kanssa samoissa säilytystiloissa selkeästi

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

erotettuna esimerkiksi omalla hyllyllä tai hyllylle sijoitetussa astiassa. Omien elintarvikkeiden säilyttäminen ei saa kuitenkaan heikentää tai vaarantaa elintarvikehuoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuutta. Tämä on huomioitava omavalvontasuunnitelmassa.

Tupakointi

Elintarvikehuoneistossa tupakoiminen on sallittu vain tupakointiin tarkoitettussa erillisessä tilassa. Tupakointi tulee järjestää niin, että etenkin käsiteltäessä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tupakalla käynti ei saa aiheuttaa elintarvikkeille hygieenistä riskiä. Elintarviketyössä käytettävät vaatteet tulee vaihtaa tai suojata, mikäli tupakointi todetaan riskiksi elintarvikehygienialle.

Hygieeniset työtavat

Koko elintarvikelainsäädäntö tähtää siihen, että elintarvikkeita käsitellään turvallisesti. Tämä edellyttää elintarvikehuoneistossa työskenteleviltä henkilöiltä hygieenisiä työskentelytapoja, vaikka siitä on säädetty vain yleisluonteisesti. Hygieeniset työtavat ovat osa yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvun IX vaatimusta elintarvikkeiden suojaamisesta saastumiselta kaikissa elintarvikkeiden käsittelyvaiheissa. Elintarvikelain 11 §:n mukaan elintarvikkeita on käsiteltävä, säilytettävä ja kuljetettava niin, ettei elintarvikkeiden hyvä hygieeninen laatu vaarannu.

Oikeilla hygieenisillä työtavoilla kaikissa elintarvikkeen käsittelyvaiheissa jokainen työntekijä vaikuttaa siihen, ettei kontaminaatiota tapahdu tai elintarvikkeet pilaannu. Myös henkilökunnan muun toiminnan elintarvikehuoneistossa tulee olla hygieenistä, esimerkiksi omien eväiden nauttimisen. Muiden henkilöiden kuin elintarvikehuoneiston henkilökunnan pääsyä tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita, on vältettävä.

Ruoka-apuna luovutettavat elintarvikkeet

Ruoka-apuun luovutettavaksi tarkoitetut elintarvikkeet tulee olla selkeästi erotettuina elintarvikehuoneistossa myytäväksi tai tarjoiltavaksi tarkoitetuista elintarvikkeista. Asiaa on käsitelty tarkemmin Eviran ohjeessa Ruoka-apuun luovutettavista elintarvikkeista.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

5 § Omavalvonta

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Elintarvikelain 19 §:ssä tarkoitetun omavalvonnan vaarojen arviointia ja kriittisiä hallintapisteitä koskevista periaatteista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen 5 artiklassa. Omavalvonta on kokonaisuus, joka koostuu yleisen elintarvikeasetuksen 14 artiklan turvallisuusvaatimusten sekä yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklan hygieniavaatimusten toteutumisen edellytyksenä olevasta tukijärjestelmästä, sekä tarvittaessa sen osia varmentavista HACCP ohjelmista.

Elintarvikealan toimijan on perehdytettävä huoneistossa työskentelevät henkilöt omavalvontaan ja nimettävä omavalvonnan vastuuhenkilö, jolla tulee olla tehtäviinsä riittävä koulutus.

Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjauksista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.

Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä siten, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä elintarvikkeen käsittelystä tai siihen merkityn vähimmäissäilyvyysajan päättymisestä vähintään yksi vuosi.

Omavalvontasuunnitelmaan on liitettävä selvitys siitä, miten elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyneet jätteet sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveyssäännöistä annetussa asetuksessa (EY) N:o 1069/2009 tarkoitetut sivutuotteet käsitellään.

Työntekijöiden terveydentilaa koskevista vaatimuksista säädetään tartuntatautilaissa (583/1986) ja sen nojalla annetuissa säädöksissä. Vaatimusten on oltava omavalvontaan kuuluvan terveydentilan seurantaohjelman perustana.

Jos elintarvikkeen luovuttaja tai vastaanottaja järjestää elintarvikkeiden kuljetuksen, kuljetusta koskeva omavalvontasuunnitelma voidaan sisällyttää elintarvikkeiden luovuttajan tai vastaanottajan laatimaan ja toteuttamaan muuta toimintaa koskevaan omavalvontasuunnitelmaan.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta**Yleisen elintarvikeasetuksen (EY) N:o 178/2002 14 artiklassa säädetään vaatimuksista elintarvikkeiden turvallisuudesta:**

1. Markkinoille ei saa saattaa elintarvikkeita, jotka eivät ole turvallisia.
2. Elintarviketta ei pidetä turvallisena, jos se on
 - a) terveydelle haitallinen;
 - b) ihmisravinnoksi soveltumaton.
3. Määritettäessä, onko elintarvike turvallinen vai ei, on otettava huomioon seuraavat seikat:
 - a) elintarvikkeen tavanomaiset käyttöolosuhteet kuluttajan kannalta sekä jokaisessa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheessa, ja
 - b) kuluttajalle annetut tiedot, myös pakkausmerkinnässä olevat tiedot, tai yleisesti kuluttajan saatavilla olevat tiedot tietyn elintarvikkeen tai elintarvikeryhmän aiheuttamien terveyshaittojen välttämiseksi.
4. Määritettäessä, onko elintarvike terveydelle haitallinen, on otettava huomioon seuraavat seikat:
 - a) ei ainoastaan mahdolliset välittömät ja/tai lyhyen, ja/tai pitkän aikavälin vaikutukset, jotka elintarvikkeella on sitä nauttivan henkilön terveydelle, vaan myös vaikutukset seuraaville sukupolville;
 - b) mahdolliset kasautuvat toksiset vaikutukset;
 - c) tietyn kuluttajaryhmän terveydelliset erityisherkkyydet, jos elintarvike on tarkoitettu kyseiselle kuluttajaryhmälle.
5. Elintarvikkeen ihmisravinnoksi soveltuvuutta määritettäessä on otettava huomioon, onko elintarvike ihmisravinnoksi kelpaamaton sille aiottuun käyttötarkoitukseen, koska se on saastunut joko vieraiden aineiden takia tai muutoin, taikka pilaantumisen, mätänemisen tai laadun heikentymisen seurauksena.
6. Jos elintarvike, joka ei ole turvallinen, on osa samaan luokkaan kuuluvien tai samaa kuvausta vastaavien elintarvikkeiden erää tai lähetystä, on oletettava, että sama koskee kaikkia kyseiseen erään tai lähetykseen kuuluvia elintarvikkeita, ellei yksityiskohtaisesta arvioinnista ilmene, että ei ole mitään näyttöä siitä, että loppuosa erästä tai lähetyksestä ei olisi turvallinen.
7. Elintarviketta, joka on elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien yhteisön erityissäännösten mukainen, on pidettävä turvallisena yhteisön erityissäännöksiin sisältyvien näkökohtien osalta.
8. Myös silloin kun elintarvike vastaa kyseiseen elintarvikkeeseen sovellettavia erityissäännöksiä, toimivaltaiset viranomaiset voivat toteuttaa asianmukaisia toimenpiteitä määrätäksään markkinoille saattamista koskevia rajoituksia tai vaatiakseen elintarvikkeen poistamista markkinoilta, jos on aihetta epäillä, että elintarvike ei vastaavuudesta huolimatta ole turvallinen.
9. Jos yhteisön erityissäännöksiä ei ole, elintarviketta on pidettävä turvallisena, jos se vastaa sen jäsenvaltion, jonka alueella elintarvike on kaupan, voimassa olevan kansallisen elintarvikelainsäädännön erityissäännöksiä, jotka on laadittu ja joita sovelletaan rajoittamatta perustamissopimuksen ja erityisesti sen 28 ja 30 artiklan soveltamista.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Yleisen elintarvikeasetuksen (EY) N:o 178/2002 17 ja 18 artikloissa säädetään elintarviketoimijoiden vastuualueista ja elintarvikkeiden jäljitettävyydestä:

17 artikla Vastuualueista

1. Kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa toimivien elintarvike- ja rehualan toimijoiden on vastuullaan olevissa toiminnoissa huolehdittava siitä, että elintarvikkeet tai rehut täyttävät niiden toiminnan kannalta asiaankuuluvat elintarvikelainsäädännön vaatimukset ja varmistettava, että kyseiset vaatimukset täyttyvät.
2. Jäsenvaltioiden on pantava elintarvikelainsäädäntö täytäntöön sekä seurattava ja valvottava, että kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa toimivat elintarvike- ja rehualan toimijat noudattavat elintarvikelainsäädännön vaatimuksia.

Tämän vuoksi niiden on ylläpidettävä virallisen valvonnan järjestelmää muine olosuhteiden edellyttämien toimintojen mukaan lukien tiedottaminen elintarvikkeiden ja rehujen turvallisuudesta ja riskeistä, elintarvike- ja rehuruvallisuuden valvonta ja muut tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikkiin vaiheisiin kuuluvat toiminnot.

Jäsenvaltioiden on myös annettava elintarvike- ja rehulainsäädännön rikkomuksiin sovellettavia toimenpiteitä ja seuraamuksia koskevat säännöt. Säädettyjen toimenpiteiden ja seuraamusten on oltava tehokkaita, oikeasuhteisia ja varoittavia.

Johdanto-osan 28 kappale

Kokemus on osoittanut, että elintarvikkeiden tai rehujen sisämarkkinoiden toiminta voi vaarantua, jos elintarvikkeita ja rehuja ei pystytä jäljittämään. Sen vuoksi on tarpeen perustaa elintarvike- ja rehuyrityksiä koskeva kattava jäljitys-järjestelmä, jotta elintarvikkeita ja rehuja voidaan poistaa markkinoilta kohdennetusti ja antaa kuluttajille tai valvontaviranomaisille täsmällisiä tietoja ja siten välttää elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien ongelmien ilmetessä mahdolliset tarpeettoman laajat häiriöt.

Johdanto-osan 29 kappale

On tarpeen varmistaa, että elintarvike- tai rehualan yritys, myös maahantuojat, voi tunnistaa ainakin yrityksen, josta elintarvike, rehu, eläin tai elintarvikkeeseen tai rehuun lisättävä aine on toimitettu, jotta tutkimuksen yhteydessä voidaan taata jäljitettävyyden kaikissa vaiheissa.

3 artiklan 3 kohta

Elintarvikealan toimijalla tarkoitetaan luonnollista tai oikeushenkilöä tai -henkilöitä, jotka ovat vastuussa elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamisen varmistamisesta valvonnassaan olevassa elintarvikeyrityksessä.

3 artiklan 6 kohta

Rehualan toimijalla tarkoitetaan luonnollista tai oikeushenkilöä tai henkilöitä, jotka ovat vastuussa elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamisen varmistamisesta valvonnassaan olevassa rehualan yrityksessä.

3 artiklan 15 kohta

Jäljitettävyydellä tarkoitetaan mahdollisuutta jäljittää elintarvike, rehu, elintarviketuotantoon käytettävä eläin tai valmistusaine, joka on tarkoitettu lisättäväksi tai jota oletetaan lisättävän elintarvikkeeseen tai rehuun, kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa ja seurata kutakin näistä kyseisissä vaiheissa.

18 artikla

1. Kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa on huolehdittava siitä, että on mahdollista jäljittää elintarvikkeet, rehut, elintarviketuotantoon käytettävät eläimet ja muut mahdolliset aineet, jotka on tarkoitettu tai joiden voidaan olettaa tulevan lisätyksi elintarvikkeeseen tai rehuun.
2. Elintarvike- ja rehualan toimijoiden on voitava tunnistaa luonnollinen henkilö tai oikeushenkilö, joka on toimittanut niille elintarvikkeen, rehun, elintarviketuotantoon käytettävän eläimen tai sellaisen aineen, joka on tarkoitettu tai jonka voidaan olettaa tulevan lisätyksi elintarvikkeeseen tai rehuun. Tätä varten toimijoilla on oltava käytössä tähän tarkoitettuja järjestelmät ja menettelyt, joiden avulla toimivaltaiset viranomaiset saavat nämä tiedot pyynnöstä käyttöönsä.
3. Elintarvike- ja rehualan toimijoilla on oltava käytössä sellaiset järjestelmät ja menettelyt, joiden avulla ne voivat tunnistaa muut yritykset, joille niiden tuotteita on toimitettu. Nämä tiedot on saatettava pyynnöstä toimivaltaisten viranomaisten saataville.
4. Markkinoille saatetuissa tai todennäköisesti markkinoille saatettavissa elintarvikkeissa ja rehuissa on niiden jäljitettävyyden helpottamiseksi oltava riittävät ja asianmukaiset pakkausmerkinnät tai tunnistetiedot tarkempiin säännöksiin sisältyvien asiaa koskevien vaatimusten mukaisesti.
5. Tämän artiklan vaatimusten noudattamiseksi tarkoitettuja säännöksiä voidaan antaa 5 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Yleisen elintarvikehygieniasäätöasetuksen (EY) N:o 852/2004

4 artiklassa säädetään yleisistä ja erityisistä hygieniavaatimuksista:

1. Alkutuotantoa ja liitteessä I lueteltuja liitännäisiä toimintoja harjoittavien elintarvikealan toimijoiden on noudatettava liitteen I A osassa säädettyjä yleisiä hygieniasäännöksiä ja asetuksessa (EY) N:o 853/2004 asetettuja erityisvaatimuksia.

2. Mitä tahansa elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihetta 1 kohdassa tarkoitettujen vaiheiden jälkeen toteuttavien elintarvikealan toimijoiden on noudatettava liitteessä II säädettyjä yleisiä hygieniavaatimuksia ja asetuksessa (EY) N:o 853/2004 asetettuja erityisvaatimuksia.

3. Elintarvikealan toimijoiden on tarvittaessa toteutettava seuraavat erityiset hygieniatoimenpiteet:

- elintarvikkeita koskevien mikrobiologisten vaatimusten noudattaminen,
- tarvittavien menettelyjen käyttöön ottaminen niiden tavoitteiden saavuttamiseksi, jotka on asetettu tämän asetuksen tavoitteisiin pääsemiseksi,
- elintarvikkeiden lämpötilan valvontaa koskevien vaatimusten noudattaminen,
- kylmäketjun jatkuminen,
- näytteiden ottaminen ja analysointi.

4. 3 kohdassa tarkoitetut vaatimukset ja tavoitteet asetetaan 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

Niihin liittyvät näytteenotto- ja analyysimenetelmät vahvistetaan samaa menettelyä noudattaen.

5 artiklassa säädetään vaarojen analysoinnista ja kriittisistä valvontapisteistä mm. seuraavaa:

1. Elintarvikealan toimijoiden on laadittava ja toteutettava HACCP -periaatteisiin perustuva pysyvä menettely tai niihin perustuvat pysyvät menettelyt sekä pidettävä yllä sitä tai niitä.

2. 1 kohdassa tarkoitetut HACCP -periaatteet ovat seuraavat:

- tunnistetaan vaarat, jotka on torjuttava, poistettava tai saatettava hyväksyttävälle tasolle;
- määritetään kriittiset valvontapisteet vaiheessa tai vaiheissa, jossa tai joissa valvonta on tärkeää vaaran torjumiseksi, poistamiseksi tai saattamiseksi hyväksyttävälle tasolle;
- määritellään tunnistettujen vaarojen torjumista, poistamista tai vähentämistä varten kriittisten valvontapisteiden kriittiset rajat hyväksyttävän tason erottamiseksi tasosta, jota ei voida hyväksyä;
- laaditaan tehokkaat kriittisten valvontapisteiden seurantamenettelyt ja pannaan ne täytäntöön;
- toteutetaan korjaavia toimia, jos seuranta osoittaa, että kriittinen valvontapiste ei ole hallinnassa;
- laaditaan menettelyjä, joita on toteutettava säännöllisin väliajoin, a–e alakohdassa tarkoitettujen toimenpiteiden tehokkuuden tarkistamiseksi; ja
- laaditaan elintarvikeyrityksen koon ja luonteen mukaisesti asiakirjoja ja pidetään kirjaa sen osoittamiseksi, että a–f alakohdassa tarkoitettuja toimenpiteitä sovelletaan tehokkaasti.

Kun tuotetta, prosessia tai mitä tahansa vaihetta muutetaan, elintarvikealan toimijoiden on tarkistettava menettely ja tehtävä siihen tarvittavat muutokset.

3. 1 kohtaa sovelletaan ainoastaan elintarvikealan toimijoihin, jotka suorittavat mitä tahansa alkutuotannon sekä liitteessä I lueteltujen liitännäisten toimintojen jälkeistä elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihetta.

4. Elintarvikealan toimijoiden on:

- osoitettava noudattavansa 1 kohtaa toimivaltaiselle viranomaiselle tavalla, jota kyseinen viranomainen edellyttää ottaen huomioon elintarvikeyrityksen luonne ja koko;
- varmistettava, että kaikki asiakirjat, joissa kuvataan tämän artiklan mukaisesti kehitettyjä menettelyjä, ovat aina ajan tasalla;
- säilytettävä muita asiakirjoja ja merkintöjä tarkoituksenmukainen aika.

Evira on antanut erillisen ohjeen elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteisesta valvonnasta (16043) ([Linkki ohjeeseen](#)). HACCP:n soveltamisesta on myös Eviran ohjeessa (10002) ”HACCP -järjestelmä, periaatteet ja soveltaminen” ([Linkki ohjeeseen](#)).

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Veden omavalvonnasta

Veden omavalvonnan tulee olla riskiperusteinen. Suurin osa ilmoitetuista elintarvikehuoneistoista käyttää vesilaitoksen toimittamaa talousvettä sellaisenaan, eivätkä ne tee talousveden käsittelyä (esimerkiksi vedensuodatuslaitteistolla) ennen hanasta ottamista. Näille toimijoille veden omavalvonta tarkoittaa veden aistinvaraista tarkkailua sekä terveydensuojeluviranomaisen tai vesilaitoksen antamien käyttöohjeiden noudattamista.

Jos toiminta on teollista tai toimija tekee vedenkäsittelyä, omavalvonnan laajuus ja mahdollisten tutkimusten tiheys riippuvat toiminnan laajuudesta (tuotantomäärät, kausiluonteisuus), prosessien luonteesta, tuotettavien elintarvikkeiden laadusta (sellaisenaan syötävät) ja käytetystä vesilähteestä (vesilaitoksen talousvesi, oman kaivon talousvesi). Toiminnan laajuuden mittarina voidaan käyttää tuotetun elintarvikkeen määrää. Toimijan on pystyttävä perustelevaan, miten omavalvonta on riittävä turvaamaan veden ja elintarvikkeiden turvallisuuden. Omavalvonnan riittävyyden arvioinnissa voidaan hyödyntää liitteessä 2 olevaa taulukkoa.

Jos toimija itse tekee veden laatuun vaikuttavia käsittelyjä, käsittelyt ja veden puhtauden varmistustapa tulee kuvata omavalvontasuunnitelmassa. Käsittelyt eivät saa aiheuttaa elintarvikelainsäädännön vastaisia muutoksia elintarvikkeissa eivätkä vaarantaa mikrobiologista tai kemiallista turvallisuutta. Veden ja jään kuljetukseen, varastointiin ja valmistamiseen käytettävät laitteet ja järjestelmät, kuten vesisäiliöt ja altaat, on puhdistettava riittävän usein.

Perehdytys omavalvontaan ja omavalvonnan vastuuhenkilö

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa XII säädetään koulutuksesta seuraavaa:

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että:

1. elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä valvotaan ja ohjataan ja/tai koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla;
2. tämän asetuksen 5 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun menettelyn kehittämistä ja ylläpitämistä tai asiaankuuluvien ohjeiden käytöstä vastaavat henkilöt ovat saaneet riittävän koulutuksen HACCP -periaatteiden soveltamisesta; ja
3. tietyillä elintarvikealoilla työskentelevien henkilöiden koulutusohjelmia koskevan kansallisen lainsäädännön kaikkia vaatimuksia noudatetaan.

Toimija vastaa siitä, että työntekijät tuntevat omavalvontasuunnitelman ja noudattavat sitä. Työntekijöiden tulee hallita omiin tehtäviinsä sisältyvät elintarvikkeiden turvallisuuden vaikuttavat ohjeet ja työtavat, joilla varmistetaan elintarviketurvallisuus. Elintarvikehuoneistoasetuksen mukaan toimijan on nimettävä omavalvonnasta vastaamaan henkilö, jolla on tehtävän hoitamisen kannalta riittävä koulutus. Tämä riippuu elintarvikehuoneiston toiminnan laajuudesta ja luonteesta. Toimija vastaa siitä, että henkilöllä on sellaiset tiedot ja taidot, joita kyseisessä elintarvikehuoneistossa vaaditaan omavalvonnan vastuuhenkilön tehtävien hoitamisessa. Henkilön tulee olla perehtynyt elintarvikehuoneiston toimintaan ja omavalvontaan. Osaamistodistus ei pelkää täyden tarvittavan omavalvontakoulutuksen vaatimusta.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Jätehuolto

Omaavontasuunnitelmaan on liitettävä selvitys siitä, miten elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyneet jätteet käsitellään.

Eläimistä saatavia sivutuotteita on käsitelty 4 §:n yhteydessä.

Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Elintarvikehuoneistoasetuksen 17 § 2 momentin mukaan henkilö, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, ei saa käsitellä elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa.

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL) on tartuntatautilain (583/1986, muutoksineen) ([Linkki](#) lakiin) 20 §:n nojalla ohjeistanut elintarviketyöntekijän terveydentilan selvittämistä. Ohjeen mukaan **terveydentilan selvitys** tulee vaatia mm. sellaiselta työntekijältä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ja niiden käsittelypintoja. Tartuntatautilain (786/1986 muutoksineen) ([Linkki](#) asetukseen) 11 §:n mukaan työnantajan on vaadittava yllämainitulta työntekijältä selvitys erityisesti siitä, ettei työntekijä sairasta salmonelloosia.

Sosiaali- ja terveysministeriön ohjeen (2003:1) ”Työnantajalle annettava selvitys terveydentilasta tartuntataudin leviämisen ehkäisemiseksi” ([Linkki](#) ohjeeseen) mukaan selvityksen työntekijän terveydentilasta voi antaa lääkäri tai lääkärin valvonnassa työskentelevä muu terveydenhuollon ammattihenkilö. Tavallisimmat selvityksen perustana olevat tutkimukset ovat mm. lääkärin tai terveydenhoitajan suorittama haastattelu ja kliininen tutkimus sekä siihen liittyvä terveystarkastus ja opastus ja ulosteen salmonellatutkimus. Terveydenhuollon ammattihenkilö arvioi haastattelun ja henkilön mahdollisten oireiden perusteella, tarvitaanko salmonellatutkimusta. Jos tutkimusta ei tarvita, riittää pelkkä terveysseuranta, eli kirjallinen lausunto siitä, että henkilö voi terveytensä puolesta käsitellä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Jos tutkimus arvioidaan tarpeelliseksi, tutkimustulos liitetään selvitykseen.

Selvitys terveydentilasta annetaan työsuhteen alkaessa ja se vaaditaan henkilöltä, jonka työsuhteen oletetaan kestävän vähintään kuukauden. Lyhyempiaikaisia työntekijöitä on opastettava turvallisissa työtavoissa ja heille on annettava tietoa tartuntatautien leviämisen vaaroista siten, että ne, joilla on siihen perusteltua aiheutta, osaavat hakeutua terveystarkastukseen. Selvitys terveydentilasta tehdään, jos ulkomaanmatkan aikana tai heti sen jälkeen esiintyy vatsataudin oireita. Selvitys terveydentilasta tehdään myös välittömästi palattaessa työhön vähintään neljän vuorokauden pituiseltä matkalta Pohjoismaiden ulkopuolelta. Tällöin selvityksenä riittää salmonellatutkimus.

Terveydentilan selvitysvaatimus koskee myös elintarvikkeiden kuljetustyöntekijöitä ainakin ruhokuljetusten osalta. Selvitystä terveydentilasta ja mahdollista salmonellatutkimusta ei vaadita henkilöltä, joka elintarvikehuoneistossa on pelkästään esimerkiksi kassatehtävissä, valmiiden annosten tarjoilijana, raakapakastepaistopisteiden hoitajana tai astiahuollossa.

Tartuntatautilain tarkoituksena on löytää salmonellatartunnan kantajat ja estää salmonellan leviäminen helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden välityksellä. Tartuntatautilain kannalta katsottuna toiminnan luonne toi-

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

minnan laajuudesta riippumatta on se ratkaiseva tekijä, jonka perusteella terveydentilan selvitystä tulisi vaatia.

THL:n julkaisussa (5/2013) on tarkempia neuvoja *Salmonella* Typhi ja *Salmonella* Paratyphi -tartuntojen ehkäisemisestä ([Linkki](#) ohjeeseen). Ohjeessa on mainittu, että myös ulostenäytteen positiivinen EHEC tai shigella -tulos on este käsitellä elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Muita yleisvaarallisia tartuntatauteja, joka estää tällaisen elintarviketyön tekemisen, on mm. A-hepatiitti, jossa virus voi aiheuttaa tartuntoja saastuneiden elintarvikkeiden välityksellä.

Tartuntatautilain 20 §:ssä on säädetty toimenpiteistä, joiden mukaan tulee toimia, jos yleisvaarallinen tartuntatauti havaitaan. Jos perustellusti voidaan epäillä yllämainituksa työssä olevan henkilön aiheuttavan tartuntataudin leviämistä, hänet voidaan määrätä olemaan poissa ansiotyöstään sinä aikana, jolloin taudin leviämisen vaara on olemassa. Tehtävistä toimenpiteistä vastaavat kunnan terveysviranomaiset. Kaikki asetuksessa mainitut yleisvaaralliset taudit eivät tartu elintarvikkeiden välityksellä, vaan lääkäri tai kunnan toimitus arvioi taudin leviämisen riskiä ko. työssä, eli kuinka todennäköistä on, että kyseinen tauti voi tarttua käsiteltävien elintarvikkeiden välityksellä.

On huomattava, että joidenkin tarttuvien tautien kantajuus (mm. HIV, ESBL, MRSA, C- ja B-hepatiitti) ei estä elintarviketyön tekemistä. Tärkeää on ohjeistaa huolelliseen käsihygieniaan (ei avoimia haavoja, pesu, suojakäsineet). Normaalia hyvää käsi- ja keittiöhygieniää noudattaen riski tartunnan siirtymisestä elintarvikkeiden välityksellä on käytännössä olematon.

THL:n julkaisussa (5/2013) on myös ohjeistettu, että paljain käsin helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevä henkilö ei saa toimia työtehtävässään sairastaessaan vatsatautia riippumatta sen aiheuttajasta. Mikäli henkilö on muuten työkykyinen, hänelle järjestään sellaisia työtehtäviä, joissa tartuntariski vältetään. Riskityöhön voi palata kahden oireettoman päivän jälkeen (jollei uloste- ja virtsanäyteläytöksessä ole todettu salmonellaa, EHEC:ä tai shigellaa). Huomattavaa on, että henkilö voi kantaa norovirusta oireiden loputtua jopa monta viikkoa tai voi olla oireeton kantaja ilman edeltävää sairastumista. Koska norovirus tarttuu erittäin herkästi pintojen ja elintarvikkeiden välityksellä, pitäisi AINA huolehtia käsihygieniasta moitteettomasti. Jopa kotona oleva norovirusta sairastava lapsi on riski.

Toimijalla tulee olla ajantasainen kirjanpito henkilökunnan terveydentilan selvityksistä. Vähintään omavalvonnasta tulee käydä ilmi, missä terveydentilan selvityksiä säilytetään, työntekijät, joilta selvitys vaaditaan ja että kyseisten henkilöiden soveltuvuus elintarviketyöhön on todettu.

Varsinaisia henkilökunnan terveystietoja ei tarvitse säilyttää työpaikalla, vaan ne voidaan säilyttää esimerkiksi työterveyshuollossa. Terveydentilan selvitykset tekevä taho vastaa siitä, miten selvitykset käytännössä toteutetaan.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Luku 3: Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset

Riittämätön lämpökäsittely (lämpötila-aikayhdistelmä) on elintarvikkeiden valmistusvaiheeseen liittyvä riski. Turvallinen elintarvikkeiden valmistus edellyttää, että elintarvikkeen lämpötila nousee valmistuksen aikana elintarvikkeen sisäosassa yli +70 °C:n lämpötilaan ja siipikarjanlihan osalta yli +75 °C:n lämpötilaan. Etenkin kaikki paloiteltu ja jauhettu liha tulee kypsentää täysin kypsäksi. Huolellinen kypsentäminen edellä mainittuja lämpötiloja noudattaen tuhoaa pääosan ruokamyrkytysbakteereista, mutta ei välttämättä kaikkia bakteerien itiömuotoja. Kuumennuksen riittävyys tulisi varmistaa mittaamalla vastavalmistetun elintarvikkeen lämpötila. Valmiit elintarvikkeet tulisi arvioida aistinvaraisesti ennen tarjoilua tai myyntiin asettamista.

Laajemmin elintarvikkeiden mikrobiologisista vaaroista on Eviran julkaisussa (1/2010) Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaarat ([Linkki](#) julkaisuun).

Joissakin tarjoilupaikoissa saatetaan tarjoilla **naudan jauhelihapihvejä mediumpais-tettuna**, ei läpikypsänä. Tällöin on syytä muistaa, että raaka naudan jauheliha on riskielintarvike EHEC -bakteerin esiintymisen suhteen. Tavallisesta jauhelihasta, ts. kaupan tai teollisuuden valmiiksi jauhamasta jauhelihasta ei ole syytä valmistaa ja tarjoilla raakoja tai puoliraakoja tuotteita. Jos jauhelihapihvejä välttämättä halutaan tarjota mediumina, raaka-aineen tuoreuteen ja laatuun pitää kiinnittää erityistä huomiota.

Sian, hevosen ja eräiden villieläinten lihaan liittyy **trikiiniriski**. +70 °C:n lämpötila riittää tuhoamaan trikiinin.

Kalastustuotteiden loisriski

Loisriskin (leveä heisimato eli lapamato, turskamato, sukkulamatoihin kuuluvat Anisakis-toukat) vuoksi kalastustuotteille, joiden valmistus ei riitä tuhoamaan elinkeelpoisia loisia (esimerkiksi graavikala, kylmäsavustettu kala, suolattu mäti, sushiin käytettävä kala, marinoitu kala), on tehtävä jäädytyskäsittely. Jäädytyskäsittelyä ei tarvitse tehdä sellaisille tuotteille, jotka kuumennetaan vähintään 60 °C:n sisälämpötilaan vähintään minuutin ajaksi. Jäädytysvaatimus koskee sellaisenaan syötäviä kalastustuotteita tai sellaisten valmistukseen käytettäviä tuotteita. Vähittäismyymälään toimitettavia fileitä ei kuitenkaan tarvitse jäädyttää, jos fileet myydään tuoreina.

Kalastustuotteet on jäädytettävä

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

Jos kalastustuotetta on säilytetty jäädytettynä (-18 °C) riittävän pitkän ajan, vähintään 96 tuntia, erillistä jäädytyskäsittelyä ei vaadita. Jäädytyskäsittely on tehtävä joko raaka-aineelle tai valmiille tuotteelle. Tuotteen valmistajan on tehtävä jäädytyskäsittelystä merkintä tuotetta seuraavaan asiakirjaan.

Jäädytysvaatimus ei koske kaikkia kalalajeja. Kalastustuotteiden loisriskiä ja jäädytysvaatimusta on ohjeistettu tarkemmin Eviran ohjeessa kalastustuotteiden valvonnasta.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa IX säädetään elintarvikkeiden kuljetus-, säilytys-, myynti-, tarjoilu- ja jäähdytyslämpötiloista sekä lyhytaikaisista poikkeamista seuraavaa:

5. Raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita, joissa patogeeniset mikro-organismit saattavat lisääntyä tai joissa saattaa muodostua toksiineja, ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveysriskin. Kylmäketjua ei saa katkaista. Lyhytaikaiset poikkeukset lämpötilavaatimuksista ovat kuitenkin mahdollisia elintarvikkeiden käsittelyssä käytännön seikkojen vuoksi niiden valmistuksen, kuljetuksen, varastoinnin, esillepanon ja tarjoilun aikana edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveysriskiä. Elintarvikealan yrityksillä, jotka valmistavat, käsittelevät ja käärivät jalostettuja elintarvikkeita, on oltava soveltuvat tilat, jotka ovat riittävän isot raaka-aineiden säilyttämiseksi erillään jalostetusta aineksesta, ja riittävästi erillistä kylmävarastointitilaa.

6. Jos elintarvikkeet on säilytettävä viileässä tai tarjoiltava viileinä, ne on jäähdytettävä mahdollisimman pian lämpökäsittelyvaiheen jälkeen, tai jos niitä ei lämpökäsitellä, viimeisen valmistusvaiheen jälkeen, sellaiseen lämpötilaan, joka ei aiheuta terveysriskiä.

Elintarvikkeiden säilyvyyden ja turvallisuuden kannalta on oleellista, että elintarvikkeet kuljetetaan, säilytetään, myydään ja tarjoillaan säädetyissä lämpötiloissa (Elintarvikehuoneistoasetuksen 6, 7 ja 8 §). Lämpötilojen hallinta tulee varmistaa omavalvonnalla.

Elintarvikkeet tulee jäähdyttää asiallisilla laitteilla lainsäädännössä säädettyyn lämpötilaan, ja vasta riittävästi jäähdytetty elintarvike siirtää kuljetukseen, säilytykseen, myyntiin tai tarjoiluun. Vastaavasti kuumien elintarvikkeiden pysymisestä säädetyissä lämpötiloissa on huolehdittava.

Elintarvikkeen lämpötilan mittaaminen vastaanottotarkastuksissa ja kuljetusten valvonnassa

Elintarvike-erän lämpötilaa mitattaessa valitaan riittävän monta mittauspistettä, jotta saadaan totuudenmukainen tieto erän todellisesta lämpötilasta.

Elintarvikkeen lämpötilan mittaamisessa tulee ottaa huomioon mittausepävarmuus ja käytännön syistä johtuvat lämpötilan muutokset elintarvikkeiden pintaosissa. Käytännön valvonnassa on ilmennyt, että esimerkiksi infrapunälämpömittari ei ole luotettava lämpötilan mittausväline, ellei sitä ole kalibroitu mitattavaan pintamateriaaliin nähden. Lisäksi infrapunälämpömittarin tulokseen saattaa tulla jonkin muun lämpösäteilyä antavan lähteen, esimerkiksi valaistuksen, antamaa virhettä.

Pakasteasetuksen 12 ja 13 §:ssä sekä liitteissä on säädetty pakasteiden valvonnassa käytettävistä näytteenotto- ja mittausmenetelmistä. ATP-sopimuksen liitteen 2 lisäyksessä 2 on tarkempia ohjeita helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan mittamisesta.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

6 § Kuljetuslämpötilat

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilykseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa, eristetyssä kuormatilassa tai muulla tavoin jäähdytettävässä, suljettavassa eristetyssä kuljetusastiassa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C. Kuitenkin eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa, ellei kyseessä ole toimittaminen suoraan lopulliselle kuluttajalle, on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III säädettyjä lämpötilavaatimuksia.

Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan, 7 §:n 5 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita ja kalakukkoja lukuun ottamatta, tulee olla kuljetuksen aikana vähintään 60 °C.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden yli kaksi tuntia kestävässä toimituksissa kuormatila tai muu kuljetustila tai -astia tulee varustaa tallentavalla lämpötilanseurantajärjestelmällä. Tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei kuitenkaan vaadita, kun alkutuotannon tuotteet kuljetetaan pois alkutuotantopaikalta tai elintarvikkeet toimitetaan elintarvikehuoneistosta suoraan kuluttajalle. Tällöin toimijan tulee sisällyttää omavalvontaansa ne keinot, joilla kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilan pysyminen sallituissa rajoissa voidaan varmistaa.

Elintarvikkeiden kuljetusta koskevat lämpötilavaatimukset tarkoittavat elintarvikkeen lämpötilaa.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetusta koskevia lämpötilavaatimuksia on koottu taulukkoon 2. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III lämpötilavaatimuksia sovelletaan viimeiseen vähittäismyyntipaikkaan asti ja laitosesetuksen lämpötilavaatimuksia laitoksesta seuraavaan elintarvikehuoneistoon asti.

Kylmäketjun tulee olla katkeamaton. Elintarvikkeiden siirrot ovat kriittisiä toimivaa kylmäketjua ajatellen. Elintarvikkeen kuljetusväline ei ole tarkoitettu elintarvikkeen jäähdyttämiseen tai kuumentamiseen vaan elintarvikkeiden on oltava säädetyssä lämpötilassa ennen kuljetuksen alkamista. Kuljetusvälineen tulee olla jäähdytetty valmiiksi ennen elintarvikkeiden lastaamista kylmäkuljetusta varten. Kun kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet siirretään kuljetuksesta elintarvikehuoneistoon, tuotteet on saatava välittömästi sellaiseen varastotilaan, jossa on niille sopiva lämpötila.

Tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei vaadita alle 2 tuntia kestävilta kuljetuksilta eikä kuljetuksilta, jotka toimittavat elintarvikkeet elintarvikehuoneistosta suoraan lopulliselle kuluttajalle. Näitä kuljetuksia lopulliselle kuluttajalle ovat ateriakuljetukset valmistuskeittiöstä kuluttajalle tai tarjoilukeittiöön, ns. kauppakassikuljetukset myymälästä tai tukusta kuluttajalle sekä Matkahuollon kautta tapahtuvat toimitukset kuluttajille. Toimituksesta suoraan lopulliselle kuluttajalle voi vastata joko kuljetusyrittäjä tai elintarvikkeet tai ruoan lähettävä elintarvikehuoneisto. Vaatimus ei myöskään koske raakamaidon kuljetusta pois alkutuotantopaikalta, vaikka maidon kuljetus onkin elintarvikehuoneistotoimintaa. Muiden alkutuotannon tuotteiden kuljetus pois alkutuotantopaikalta sisältyy alkutuotannon määritelmään eikä näin ollen kuulu elintarvikehuoneistoasetuksen soveltamisalaan.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 6 § 2 momentti mahdollistaa 7 § 5 momentissa mainittujen kuumentamalla valmistettujen leipomotuotteiden, kuten karjalanpiirakoiden ja kalakukkojen kuljetuksen jäähdyttämättöminä vähittäismyyntiin.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Lyhytaikaisista poikkeamista säädetystä kuljetuslämpötiloista kerrotaan jäljempänä elintarvikehuoneistoasetuksen 11 §:n kohdassa Muut sallitut poikkeamat.

Elintarvike	Lämpötila
tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet sekä keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet	lähellä sulavan jään lämpötilaa ^{a)}
kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet	0 – 3 °C ^{b)}
muut jalostetut kalastustuotteet (täyssäilykkeitä ja muita huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita lukuun ottamatta), sushi sekä elävät simpukat	enintään 6 °C ^{b)}
sisäelimet	enintään 3 °C ^{a)}
raaka liha	enintään 7 °C ^{a)}
siipikarjanliha	enintään 4 °C ^{a)}
raakalihavalmisteet	enintään 4 °C ^{a)}
jauheliha ja jauhettu maksa	enintään 2 °C ^{a)}
siipikarjan jauheliha	enintään 2 °C ^{a)}
helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastöinti tai sitä vastaava käsittely	enintään 8 °C ^{b)}
muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet sekä helposti pilaantuvat maidot ja kermat	enintään 6 °C ^{b)}
kylmäsäilytystä vaativat munatuotteet	enintään 4 °C ^{a)}
pakastetut tai jäädytetyt elintarvikkeet, joiden lämpötilasta ei ole muuta säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa	-18 °C tai kylmempi ^{b)}

a) Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liite III

b) laitosasetus (795/2014)

Taulukko 2. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetusta koskevia lämpötilavaatimuksia.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

7 § Säilytys- ja myyntilämpötilat

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Tuoreet kalastustuotteet sekä keitetyt äyriäiset ja nilviäiset on säilytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä III säädettyssä lämpötilassa. Myös sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä sulavan jään lämpötilassa. Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet on säilytettävä 0–3 °C:ssa.

Jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä enintään 4 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä enintään 8 °C:ssa.

Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloittellut kasvikset, elävät simpukat, sushi, muut kuin 1 momentissa mainitut helposti pilaantuvat kalastustuotteet ja 5 momentissa mainitut kalakukot on säilytettävä enintään 6 °C:ssa.

Kuumentamalla valmistettua helposti pilaantuvaa elintarviketta ei tarvitse jäähdyttää 9 §:ssä säädettyyn lämpötilaan, jos elintarvike ei ole tarkoitettu säilytettäväksi kylmässä. Tällainen elintarvike on säilytettävä siten, että sen lämpötila on vähintään 60 °C.

Edellisestä momentista poiketen kuumentamalla valmistetut, helposti pilaantuvat leipomotuotteet voidaan kuitenkin säilyttää myyntipaikassa valmistuspäivänä huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa. Myös kokonaisia kalakukkoja voidaan säilyttää myyntipaikassa vastaanottopäivän ajan huoneenlämmössä, jonka jälkeen ne on säilytettävä kalakukon myyntiajan loppuun enintään 6 °C:ssa tai hävitettävä. Myyntipaikassa pakasteesta sulatettuja ja kuumennettuja kalakukkoja saa säilyttää huoneenlämmössä kuumennuspäivän, jos myymättä jääneet kalakukot hävitetään kuumennuspäivän lopussa.

Elintarvikkeiden myyntiä ja säilytystä koskevat lämpötilavaatimukset tarkoittavat olosuhdelämpötilaa.

Lähellä sulavan jään lämpötilaa säilytettäviä ja myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita (enintään 2 °C)

- Tuoreet kalastustuotteet ml. suolaamaton mäti
- Keitetyt äyriäiset ja nilviäiset pakkaustavasta riippumatta
- Sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet ml. suolaamaton mäti

Tuotteiden säilyminen lähellä sulavan jään lämpötilaa varmistetaan parhaiten pitämällä tuotteet hyvin jäitettyinä. Sulavan jään lämpötilaan voidaan väliaikaisesti sallia 3 Celsius -asteen poikkeama. Sulamisvesi ei saa jäädä kosketuksiin tuotteiden kanssa.

0 – 3 °C:ssa säilytettäviä ja myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita

- Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet
- Kaikki tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kuten kylmä- tai lämminsavulohi
- Suolattu mäti ja pakasteesta sulatettu, suolattu mäti

Enintään 4 °C:ssa säilytettäviä ja myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita

- Jauheliha ja jauhettu maksa

Enintään 6 °C:ssa säilytettäviä ja myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita

- Maito (ml. raakamaito)
- Kerma
- Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vastaavaa käsittelyä, kuten pastöroimattomasta maidosta valmistettu tuorejuusto
- Idut
- Paloitellut kasvikset
- Kalapuolisäilykkeet
- Elävät simpukat
- Sushi
- Kaikki helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joille ei ole annettu enintään 6 °C:sta poikkeavaa säilytys- ja myyntilämpötilaa, kuten valmisruoat, katkarapupuolisäilykkeet, makkarat, leikkeleet, raaka liha, siipikarjan liha, raakalihavalmisteet (esimerkiksi marinoitu liha, siskonmakkara), pitkään säilyvät konditoriatuotteet, kuten kerma- ja tuorejuustokakut ja -leivokset

Kasviksilla tarkoitetaan tuoreita marjoja, hedelmiä ja vihanneksia. **Paloitellulla kasviksella** tarkoitetaan tuoretta, mekaanisesti käsiteltyä, esimerkiksi kuorittua, raastettua tai pilkottua kasvista, jota on käsitelty siinä määrin sen rakennetta muuttaen, että se on muuttunut helposti pilaantuvaksi elintarvikkeeksi eikä siis säily korkeammassa lämpötilassa. Kasviksen paloittelulla ei tarkoiteta kasvien kohtuullista kauppakunostusta, kuten suurien juuresten ja hedelmien jakamista sopivan kokoisiin osiin kulluttajalle myyntiä varten.

Kalapuolisäilykkeellä tarkoitetaan kalajalostetta, joka on pakattu suljettuun lasi-, metalli- tai muovipakkaukseen. Puolisäilykkeiden säilyvyys edellyttää aina kylmäsäilytystä. Puolisäilykkeiden säilyvyys voi perustua mm. vesiaktiivisuuden alentamiseen esimerkiksi suolalla tai sokerilla, pH:n alentamiseen tai säilöntäaineiden käyttöön. Puolisäilykkeitä ovat esimerkiksi silakka- ja sillipuolisäilykkeet.

Enintään 8 °C:ssa säilytettäviä ja myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita

- Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai vastaava lämpö- tai muu käsittely, kuten jogurtit, viilit, piimät ja useimmat juustot.
- sellaiset konditoriatuotteet, joissa on kermavaahtoa, johon on lisätty sokeria tai kerma on kasvirasvapohjaista, mutta joissa paistamalla valmistettu konditoriatuote vanhenee luonnostaan niin nopeasti, että kahden asteen säilytyslämpötilan nousulla ei ole tuotteen turvallisuudelle huomattavaa merkitystä. Tähän ryhmään kuuluu esimerkiksi laskiaispulla.

Kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva elintarvike

Kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva elintarvike, jota ei ole jäähdytetty, on säilytettävä myyntikalusteessa siten, että sen lämpötila on vähintään 60 °C. Elintarvikehuoneistoasetuksessa ei ole määritelty kuumana myytävälle elintarvikkeille enimmäismyyntiaikaa. Useimpien kuumana myytävien elintarvikkeiden aistinvaraiset ominaisuudet heikentyvät nopeasti ja asettavat siten aikarajan myynnille. Myyntiajan pituus on ratkaistava tuotekohtaisesti ottaen huomioon elintarvikkeen soveltuvuus ihmisravinnoksi.

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Kerran kuumana palvelumyynnissä (ei itsepalvelumyynnissä) ollutta tai valmistustiloissa kuumana säilytettyä ruokaa, kuten grillattua broileria tai lohikiusausta, saa jäädyttää ja myydä seuraavana päivänä jäädytettynä tai uudelleen kuumennettuna, jos elintarvikkeen lämpötila on myynnin tai säilytyksen ajan pysynyt vähintään 60 °C:n lämpötilassa. Tuotteen jäädytys tulee tapahtua asetuksen 9 §:n mukaisesti. Jos elintarvikealan toimija osoittaa esimerkiksi säilyvyyskokein, että elintarvike säilyy pidempään kuin 2 päivää, voi elintarvike olla myynnissä vielä kolmantena päivänä.

Kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva leipomotuote

Kuumentamalla valmistetulla helposti pilaantuvalla leipomotuotteella tarkoitetaan tässä asetuksessa sellaista tuotetta, johon ei kuumentamisen jälkeen lisätä mitään ainesosaa. Tällaisia leipomotuotteita ovat esimerkiksi erilaiset piirakat kuten lihapiirakat, riisi-, porkkana-, ohra- ja perunapiirakat, rönttöset, sultsinat, lörtsy ja pasteijat, kuten liha- ja munapasteijat. Näitä leipomotuotteita vähittäismyyntipaikat voivat joko valmistaa itse, paistaa raakapakasteista tai hankkia leipomoista jäädyttämättöminä. Huoneenlämmössä myynnissä pidettyjä myymättä jääneitä tuotteita ei valmistuspäivän jälkeen saa jäädytettynäkään myydä. Kuitenkin esimerkiksi runebergintorttu ja berlininmunkki eivät ole helposti pilaantuvia leipomotuotteita.

Tällä säädöksellä lainlaatija on ottanut kantaa kuumentamalla valmistettujen helposti pilaantuvien leipomotuotteiden myynnin riskeihin. Useiden tuotteiden suurin riski on riisi ja siitä keitetty puuro ja riisistä peräisin oleva mahdollinen itiöllisten bakteerien aiheuttama saastutus. Jos tällaisten tuotteiden myynnissä halutaan käyttää menettelyä, joka lisää entisestään kuluttajalle aiheutuvaa riskiä, tulee toimijan osoittaa, millä keinoin hän hallitsee lisääntyneen riskin.

Kalakukot

Laitosasetuksessa kalakukolla tarkoitetaan elintarviketta, jolle on myönnetty aidon perinteisen tuotteen nimitys. Sillä tarkoitetaan taikinakuoreen tehtyä, kalastustuotteita ja/tai lihaa sisältävää tai vastaavaa perinteistä elintarviketta. Nimitys on määritelty komission tietyjen nimitysten kirjaamisesta maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden erityisluonnetta koskevista todistuksista annetussa neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 2082/92 säädettyyn erityisluonnetta koskevien todistusten rekisteriin annetun asetuksen (EY) N:o 2301/97 liitteen täydentämisestä (Kalakukko) annetussa asetuksessa (EY) N:o 1285/2002. ([Linkki](#) asetukseen (ETY) N:o 2082/92).

Nimisuojajärjestelmästä, kalakukon määritelmästä ja valmistusmenetelmästä on tarkemmin Eviran internetsivulla ([Linkki](#) internetsivulle).

Kalakukon valmistuksesta ja myynnistä on erillinen Eviran ohje (16021) ([Linkki](#) ohjeeseen).

Myyntiaikojen hallinta

Toimijalla on oltava käsitys siitä, kuinka kauan elintarvikkeita voi myydä. Elintarvikehuoneistoasetuksessa säädetään muutamista yksittäisistä asioista: 4 §:ssä säädetään perkaamattoman kalan ja 14 §:ssä myymälässä valmistetun jauhelihan tai jauhettun maksan myyntiajasta. Elintarvikkeiden myyntiä varten pakkauksia avataan, esimerkiksi juustoja paloitellaan ja pakataan kelmuun, liha- ja kalatuotteita siivutetaan, paloitellaan tai marinoidaan palvelu- tai itsepalvelumyyntiin. Jos elintarvikepakkaus avataan, toimijalla on oltava käsitys siitä, kuinka kauan elintarvikkeita voi pitää myyn-

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

nissä. Alkuperäiseen pakkaukseen merkitty päiväys tarkoittaa avaamattoman elintarvikkeen säilyvyysaikaa silloin, kun tuote on varastoitu säädetyssä säilytyslämpötilassa. Toimijan on kuvattava omavalvonnassa, työohjeissa tai toimijalla on muuten oltava tiedossa toimintatapa, millä myynnissä olevien elintarvikkeiden myyntiajat hallitaan sekä miten eri elintarvike-erät pidetään erillään.

8 § Tarjoilulämpötilat

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een.

Lukuun ottamatta 12 §:n 1 momentissa tarkoitettuja elintarvikkeita, saa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita pitää tarjolla kerran ja enintään neljä tuntia. Jos tarjoilussa noudatetaan 7 §:n lämpötilavaatimuksia, edellä mainittua neljän tunnin tarjoiluaikaa ei sovelleta.

Elintarvikkeiden tarjoilua koskevat lämpötilavaatimukset tarkoittavat elintarvikkeen lämpötilaa.

Tämän pykälän säännökset tarkoittavat ruoan asettamista tarjolle esimerkiksi lounasravintolan noutopöytään, henkilöstöravintolan itsepalvelulinjastoon tai hotellin aamiastarjoiluun. Henkilökunnan annostelevaan ruokaan sovelletaan 7 §:n lämpötiloja.

Kaikki lounaspöydissä tarjolla olevat elintarvikkeet, esimerkiksi leivät, rasvalevitteet ja salaattinkastikkeet eivät ole helposti pilaantuvia elintarvikkeita, minkä takia tarjolla pidon rajoitukset eivät koske niitä.

Tarjolla pitoaika

Tarjolla pitoaika on se aika, jonka ruoka on tarjolla asiakkaiden otettavissa. Valmis ruoka voidaan tarjoilupaikassa säilyttää joko kylmänä tai kuumana 7 §:n lämpötilavaatimuksia noudattaen ja laittaa tarjolle pienempinä erinä menekin mukaan.

Jos helposti pilaantuvien elintarvikkeiden tarjolla pidossa noudatetaan 7 §:n lämpötilavaatimuksia, voidaan elintarvikkeita pitää tarjolla pidempään kuin 4 tuntia. Elintarvikealan toimijan olisi hyvä kuvata omavalvonnassa, toimitaanko 7 vai 8 §:n mukaisesti, jos elintarvikkeet ovat asiakkaiden itse otettavissa.

Jos helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten salaattiannoksia, täytettyjä sämpylöitä ja voileipiä, on tarjoilupaikassa tarkoitus pitää tarjolla kauemmin kuin 4 tuntia, tulee elintarvikkeet pitää tarjolla suojattuina, esimerkiksi kelmutettuina, käärittyinä tai vitriineissä. Tällöin niihin automaattisesti sovelletaan 7 §:n mukaisia myyntilämpötilavaatimuksia, ellei esimerkiksi kylmälaitteiden heikon toimimisen vuoksi olekin järkevintä tulkita myynti 4 tunnin tarjolla pidoksi.

Sushin tarjoilu aika

Sushin tarjoileminen ilman lämpötilarajaa itsepalvelulinjastossa voidaan sallia, jos 4 tuntiin lasketaan sekä valmistukseen liittyvä riisin seisonta-aika huoneenlämmössä ilman jäähdystä että itsepalvelulinjastossa oleva tarjolla pitoaika.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Elintarvikkeiden luovuttaminen ruoka-apuun

Kerran tarjolla olleita helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita saa luovuttaa ruoka-apuun. Tarkempia ohjeita on Eviran ohjeessa Ruoka-apuun luovutettavista elintarvikkeista.

Huomioitavaa on, että kouluruuan tarjoilu kansalaisille välittömästi koululaisten jälkeen samasta itsepalvelulinjastosta ei ole ruoka-apua, jos luovuttaminen tapahtuu normaalina tarjoiluna samalla esillepanolla.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

9 § Jäähdyttäminen

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä 6 °C:n lämpötilaan, tai sen alle. Jos elintarvikehuoneistossa säännöllisesti harjoitettavaan toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäähdyttäminen, siihen käytettävän kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon on oltava tuotantoon nähden riittävä.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa IX säädetään elintarvikkeiden jäähdyttämisestä seuraavaa:

6. Jos elintarvikkeet on säilytettävä viileässä tai tarjoitava viileinä, ne on jäähdytettävä mahdollisimman pian lämpökäsittelyvaiheen jälkeen, tai jos niitä ei lämpökäsitellä, viimeisen valmistusvaiheen jälkeen, sellaiseen lämpötilaan, joka ei aiheuta terveysriskiä.

Elintarvikkeiden säännölliseen jäähdyttämiseen ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen tulee olla tähän tarkoitukseen varatut laitteet ja kalusteet. Elintarvikkeiden kylmäsäilytyslaitteita ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden jäähdyttämiseen, sillä niiden jäähdytysteho ei yleensä ole riittävä 9 §:n mukaisen jäähtymisnopeuden saavuttamiseen. Kylmäsäilytyslaitteessa voi kuitenkin jäähdyttää pieniä määriä elintarvikkeita edellyttäen, että laitteen teho on riittävä ja samaan aikaan laitteessa säilytettävien muiden elintarvikkeiden lämpötila ei nouse. Pienien määrien jäähdyttäminen voi onnistua myös kylmän veden avulla. Jäähdyttämisen onnistumista ja säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilaa tulee seurata omavalvonnan avulla.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 11 § 1 momentissa mainittua 3 Celsiusasteen joustoa ei tulisi soveltaa jäähdyttämiseen.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

10 § Pakasteet ja jäätelö

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Jäätelön ja pakastetun jäätelöaineoksen lämpötilan on oltava varastoinnin, kuljetuksen ja myynnin aikana vakaa ja sen on pysyttävä valmisteen kaikissa osissa -18 °C tai sitä kylmempänä. Kuljetuksen ja myynnin aikana sallitaan lyhytaikainen muutos enintään -15 °C :een. Välittömästi ennen tarjoilua jäätelöä saa kuitenkin säilyttää siten, että jäätelön lämpötila on lämpimämpi kuin -18 °C . Pakasteiden kuljetuksesta ja säilytyksestä säädetään erikseen.

Pakasteiden ja helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisiä kuljetuksia ja tällaisissa kuljetuksissa käytettävää erityiskalustoa koskevan yleissopimuksen (ATP) (SopS 48/1981) piiriin kuuluvissa kuljetuksissa on noudatettava sopimuksen liitteissä määriteltyjä lämpötiloja.

Vähittäismyyntiä harjoittavan elintarvikehuoneiston varastointiin tarkoitettuun pakastesäilytystilaan, joka on alle 10 kuutiometriä ja jonka ilman lämpötila voidaan mitata helposti nähtävällä lämpömittarilla, ei sovelleta pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana annetun komission asetuksen (EY) N:o 37/2005 2 artiklassa säädettyjä lämpötilan seuranta- ja tallennusvaatimuksia.

Komission asetuksessa pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana vaadittavasta lämpötilan seurannasta (EY) N:o 37/2005 (2 ja 3 artikla) säädetään seuraavaa:

2 artikla

Lämpötilan seuranta ja tallennus

1. Pakastettujen elintarvikkeiden kuljetusvälineet, välivarastot ja varastot on varustettava asianmukaisin tallennusvälinein, jotta pakastettujen elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevan ilman lämpötilaa voidaan valvoa tihein ja säännöllisin väliajoin.
2. Tammikuun 1 päivästä 2006 kaikkien mittausvälineiden, joita käytetään lämpötilan seurantaan 1 kohdassa tarkoitettulla tavalla, on oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 mukaiset. Elintarvikealan toimijoiden on säilytettävä kaikki asiaankuuluvat asiakirjat, joiden avulla voidaan tarkastaa, että edellä mainitut välineet ovat vastaavan EN-standardin mukaisia. Sellaisten mittausvälineiden käyttöä, jotka on ennen tämän asetuksen antamista voimassaolevan lainsäädännön mukaisesti asennettu 31 päivään joulukuuta 2005 mennessä, voidaan kuitenkin jatkaa 31 päivään joulukuuta 2009 saakka.
3. Elintarvikealan toimijan on päivättävä lämpötilatallenteet ja säilytettävä ne vähintään vuoden ajan tai kauemmin ottaen huomioon pakastetun elintarvikkeen luonne ja tarjollapitoaika.

3 artikla

Poikkeuksia 2 artiklaan

1. Poikkeuksena 2 artiklaan katsotaan riittävän, että ilman lämpötila mitataan vähittäismyyntitiloissa varastoinnin aikana sekä paikallisjakelun aikana vähintään yhdellä helposti nähtävällä lämpömittarilla.

Avoimien vähittäismyyntitilojen osalta

- a) tilojen enimmäislastauskorkeus on merkittävä selvästi;
- b) lämpömittarin on osoitettava lämpötila ilman sisäänvirtaamispuolella kyseisen merkinnän tasolla.

2. Jäsenvaltio voi myöntää poikkeuksia 2 artiklassa säädetystä vaatimuksista, jos varastointiin tarkoitettu myyntipisteen pakastesäilytystila on alle 10 kuutiometrin suuruinen, niin että ilman lämpötila voidaan mitata helposti nähtävällä lämpömittarilla.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa IX säädetään elintarvikkeiden sulattamisesta seuraavaa:

7. Elintarvikkeiden sulattaminen on tehtävä siten, että patogeenisten mikro-organismien kasvun tai toksiinien muodostumisen riski elintarvikkeissa on mahdollisimman pieni. Sulatuksen aikana elintarvikkeiden on oltava sellaisessa lämpötilassa, josta ei aiheudu terveystarve. Jos sulatuksen valumanesteet saattavat aiheuttaa terveystarve, ne on viemäroitava asianmukaisesti. Sulattamisen jälkeen elintarvikkeet on käsiteltävä siten, että patogeenisten mikro-organismien kasvun tai toksiinien muodostumisen riski on mahdollisimman pieni.

Jäätelö ja pakastettu jäätelöaine

Jäätelön ja pakastetun jäätelöaineksen lämpötilaan sallittava lyhytaikainen muutos enintään -15 °C:en koskee käytännössä kuljetuksia ja vähittäismyyntipaikkojen myyntikalusteita.

Jäätelön säilytyslämpötila välittömästi ennen tarjoilua saa olla korkeampi kuin -18 °C, mutta tarkempaa ylärajaa ei säädetä.

Pakastaminen

Pakasteasetuksen mukaan pakastetulla elintarvikkeella (pakaste) tarkoitetaan elintarviketta, joka on jäädytetty pakastamiseksi kutsutulla jäädytysmenetelmällä, jossa maksimaalinen kiteenmuodostus etenee elintarviketyypistä riippuen mahdollisimman nopeasti, ja jonka lopullinen lämpötila pidetään lämmön tasaantumisen jälkeen -18 °C:ssa tai sitä kylmempänä elintarvikkeen kaikissa osissa, ja joka myydään tai luovutetaan pakastettuna. Pakasteasetuksessa säädetään pakasteiden valmistusvaatimuksista, lämpötiloista ja merkinnöistä.

Pakastaminen on termi, jota käytetään lainsäädännössä kuvaamaan menetelmää, jolla elintarvike jäätyy riittävän lyhyessä ajassa riittävän kylmäksi. Pakastuksessa jäätyminen yleensä etenee ainakin yhden senttimetrin tunnissa. Elintarvikkeen jäätyessä sen sisään muodostuu jääkiteitä, joiden muodostuminen rikkoo elintarvikkeen rakennetta. Mitä nopeampi jäätymisprosessi on, sen pienempiä ovat kiteet ja sen pienempi haitta kiteiden muodostumisesta on elintarvikkeen rakenteelle ja sulattaessa sen mikrobiologiselle laadulle.

Elintarvikkeiden pakastamista varten tulee olla laite, jonka lämpötila voidaan säätää kylmemmäksi kuin -18 °C siten, että elintarvikkeen jäädyttämiseen kuluu enintään 24 tuntia. Riittävän nopean jäätyksen varmistamiseksi pakastamista ei pidä suorittaa täyteen pakatussa pakastimessa tai pakkasvarastossa. Pakastettujen elintarvikkeiden säilyttämistä varten tulee olla säilytystila, jonka lämpötila on -18 °C tai kylmempi.

Normaalit ”pakastimet” ja pakkasvarastot on suunniteltu säilyttämään pakasteen (tai muuten jäädytetyn) elintarvikkeen lämpötila kylmänä, mutta niitä ei ole suunniteltu elintarvikkeiden pakastamiseen sillä tavoin, mitä lainsäädäntö pakastamiselta edellyttää. Pakasteen valmistaminen edellyttää yleensä huomattavan kylmää olosuhdetta, jolloin lämpö saadaan tehokkaasti siirrettyä elintarvikkeesta pois.

Pakastekuljetuksissa ja yli 10 m³:n pakastevarastoissa on käytettävä komission pakasteasetuksen vaatimukset täyttäviä lämpötilan seuranta- ja tallennuslaitteita. Komission pakasteasetuksen mukaan paikallisjakelun aikana lämpötilaa voidaan kuitenkin mitata helposti nähtävällä lämpömittarilla. Eviran tulkinnan mukaan alle 2 tuntia kestävä kuljetus on paikallisjakelua. Mittaustulokset ja niiden kirjaaminen tai tallenta-

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

minen on osa elintarvikehuoneistoasetuksen 5 §:n 3 momentin tarkoittamaa omavalvontakirjanpitoa.

Jäädyttäminen

Jäädytetyllä elintarvikkeella tarkoitetaan elintarviketta, joka on säilytystarkoituksessa jäädytetty, mutta joka ei täytä pakastetulle elintarvikkeelle asetettuja vaatimuksia. Jäädyttäminen on säilytysmuoto, jolla elintarvikkeen säilyvyysaikaa voidaan pidentää, ja sallittu elintarvikkeiden käsittelymenetelmä.

Pakasteasetus ei koske elintarvikkeiden jäädyttämistä. Lainsäädännössä ei ole erityisiä säännöksiä elintarvikkeiden jäädyttämisestä lukuun ottamatta laitoksia ja ternimaitoa. Elintarvikkeita voi jäädyttää ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa noudattamalla elintarvikelain 11 §:n säännöstä elintarvikkeiden hyvän hygieenisen laadun säilymisestä.

Elintarvikkeiden jäädyttämistä ruoka-apuun tai ruoka-aputoiminnassa on tarkempia ohjeita Eviran ohjeessa ruoka-apuun luovutettavista elintarvikkeista.

Pakasteet ja jäädytetyt elintarvikkeet

Pakastetut tai jäädytetyt elintarvikkeet kannattaa sulattaa kylmiössä tai muussa vastaavassa jäähdytetyssä tilassa, jotta sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse elintarvikkeen muita osia korkeammaksi ja siten mahdollista mikrobien lisääntymisen.

Jäädytettynä tai sulatettuna myytävien tai muutoin luovutettavien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä annettavissa tiedoissa on noudatettava EU:n asetusta (1169/2011) ([linkki](#) asetukseen) ja kansallista asetusta (834/2014) ([Linkki](#) asetukseen) elintarviketietojen antamisesta kuluttajille. Eviran ohjeessa Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (17068) ([linkki](#) oppaaseen) on tarkemmat ohjeistukset pakastettujen ja jäädytettyjen elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä ja käsittelystä. Oppaassa on selostettu, miten ja kuinka kauan elintarvikkeita (ml. raaka-aineita, valmiita ruokia) saa jäädyttää tai pakastaa, käyttää, tarjoilla, tai myydä jäädytettynä tai sulatettuna.

11 § Poikkeamat lämpötiloista

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvun IX kohdan 5 tarkoittama helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lyhytaikainen lämpötilapoikkeama voi olla korkeintaan 3 °C luvussa 3 annetuista lämpötilavaatimuksista. Jos poikkeama on tätä suurempi, tulee toimijan ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin elintarvikkeen lämpötilan saattamiseksi vaatimusten mukaiseksi tai tuotteen poistamiseksi myynnistä.

Konditoriatuotteiden kuljetuksissa lyhytaikainen lämpötilapoikkeama voi kuitenkin olla 1 momentissa mainittua suurempi.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa IX säädetään elintarvikkeiden kuljetus-, säilytys-, myynti-, tarjoilu- ja jäähdytyslämpötiloista sekä lyhytaikaisista poikkeamista seuraavaa:

5. Raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita, joissa patogeeniset mikro-organismit saattavat lisääntyä tai joissa saattaa muodostua toksineja, ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveysriskin. Kylmäketjua ei saa katkaista. Lyhytaikaiset poikkeukset lämpötilavaatimuksista ovat kuitenkin mahdollisia elintarvikkeiden käsittelyssä käytännön seikkojen vuoksi niiden valmistuksen, kuljetuksen, varastoinnin, esillepanon ja tarjoilun aikana edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveysriskiä. Elintarvikealan yrityksillä, jotka valmistavat, käsittelevät ja käärivät jalostettuja elintarvikkeita, on oltava soveltuvat tilat, jotka ovat riittävän isot raaka-aineiden säilyttämiseksi erillään jalostetusta aineksesta, ja riittävästi erillistä kylmävarastointitilaa.

Lämpötilavaatimukset ja lyhytaikainen poikkeama lämpötiloista

Elintarvikehuoneistoasetuksen kolmannessa luvussa säädetään lämpötiloista. Lämpötilavaatimuksia on annettu sekä olosuhteelle että elintarvikkeille. Elintarvikehuoneistoasetuksen 11 §:n mukaan elintarvikkeiden lämpötila voi poiketa lainsäädännössä vaaditusta lämpötilasta lyhytaikaisesti enintään kolme astetta. Poikkeama on annettu elintarvikkeen lämpötilalle riippumatta siitä, onko säädöksen vaatimus olosuhteen lämpötilalle vai elintarvikkeen lämpötilalle.

Kolmen asteen lämpötilan joustoa ei ole tarkoitettu koskemaan elintarvikehuoneistoasetuksen 8 § 1 momentissa mainittua 12 °C:een lämpötilaa eikä 9 §:ssä säädettyä jäähdytystä.

Lyhytaikainen lämpötilapoikkeama tarkoittaa korkeintaan 24 tuntia kestävästä poikkeamasta lainsäädännön vaatimasta lämpötilasta. Lyhytaikaiset poikkeamat lämpötiloissa voivat aiheutua käytännössä esimerkiksi lyhytaikaisesta työvaiheesta, kuten elintarvikkeiden valmistamisesta, siirtämisestä kylmävarastosta myyntikalusteeseen tai elintarvikkeiden tarjoilusta. Liittyen elintarvikkeen käsittelyyn tai kylmälaitteiden normaaliin toimintaan voi samansuuruinen lyhytaikainen lämpötilapoikkeama tapahtua toiminnassa myös säännönmukaisesti. Esimerkiksi vähittäiskaupassa vakuu- ja pakattujen lämminsavukalojen vastaanoton ja myynnin välissä jokainen kalaerä lämpee hieman lyhytaikaisesti, kun erä odottaa sijoittamista laatikoista myyntikalusteeseen.

Lyhytaikainen elintarvikkeen lämpötilapoikkeama voi aiheutua myös jostakin muusta kuin normaalista elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvästä työvaiheesta, esimerkiksi sähkökatkoksesta tai kylmälaitteen rikkoutumisesta.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Vaadituista lämpötiloista poikkeamisen ei voida katsoa olevan lyhytaikaista silloin, kun saman elintarvike-erän lämpötila kohoaa useamman kerran lyhytaikaisesti elintarvikkeen käsittelyn tai myynnin aikana. Esimerkiksi, jos vähittäiskaupassa myyntikalusteen lämpötila vaihtelee viikon aikana siten, että vakuumpakatut graavikalat lämpivät useita kertoja myyntiaikana, lämpötilapoikkeaman ei voida katsoa olevan lyhytaikainen.

Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta omavalvonnassa

Omavalvontaan sisältyvä elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta on yksi tärkeimmistä elintarvikkeiden turvallisuuteen vaikuttavista tekijöistä. Hyvät toimintatavat elintarvikkeiden käsittelyssä ja niihin liittyvät työohjeet, lämpötilojen seuraaminen, kirjaaminen sekä oikeat ja riittävät korjaavat toimenpiteet ovat keinoja riskien hallitsemiseksi ja hallinnan osoittamiseksi.

Toimijan on omavalvonnallaan pystyttävä varmistumaan ja osoittamaan myös valvojalle, että lämpötilat ovat hallinnassa. Lämpötilojen on oltava vaatimuksenmukaisia ja toiminnassa mahdollisesti esiintyvän lämpötilapoikkeaman on oltava lyhytaikainen ja korkeintaan 3 °C lainsäädännön asettamasta lämpötilavaatimuksesta.

Jos lämpötila poikkeaa enemmän kuin 3 °C lainsäädännössä vaaditusta tai poikkeama ei ole lyhytaikainen, toimijan on velvollisuus aina ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin, joihin kuuluu lämpötilojen saattaminen vaatimustenmukaiseksi ja elintarvikkeiden käyttöön liittyvien toimenpiteiden harkitseminen. Poikkeaman johdosta elintarvikkeisiin kohdistettavat toimenpiteet perustuvat arvioon elintarvikkeiden turvallisuudesta. Poikkeamatilanteiden aiheuttama riski riippuu siitä millaisesta elintarvikkeesta on kyse sekä poikkeaman kestosta ja suuruudesta. Harkittaessa tuotteisiin kohdistuvia toimenpiteitä on otettava lisäksi huomioon elintarvikkeen erityisriskit, esimerkiksi listeriabakteerin tai *Clostridium botulinum* -bakteerin vaara.

Lämpötilojen seurantatavan ja seurantatiheyden valinta omavalvonnassa

Varmistaakseen lainsäädännön lämpötilavaatimusten toteutumisen toimijan on mitattava ja seurattava elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden ja elintarvikkeiden lämpötiloja. Lyhytaikaisen lämpötilapoikkeaman määrittelemiseksi toimijan tulee mitata elintarvikkeiden lämpötiloja niiden käsittelyn aikana ja kirjata, kuinka paljon lämpötila poikkeaa ja kuinka kauan poikkeama kestää.

Lämpötilamittauksia on tehtävä useista elintarvikkeista ja eri puolilta kuljetusvälinettä tai säilytys-, myynti- tai tarjoilukalustetta, koska lämpötilat voivat vaihdella niissä huomattavasti. Erityistä huomiota tulee kiinnittää lämpötilojen vaihteluun kalusteen eri kohdissa, kun on kysymys sellaisista elintarvikkeista, joiden käsittelyyn sisältyy erityisiä riskejä. Lämpötilan mittaaminen tulee aina tehdä niistä kohdista, joissa elintarvikkeiden lämpötila todennäköisimmin voi poiketa vaaditusta.

Toimija määrittelee edellä mainittuihin mittauksiin perustuen, mistä ja kuinka usein hän omavalvonnassaan seuraa ja kirjaa elintarvikkeiden tai olosuhteiden lämpötiloja. Erityisesti, jos toimintaan sisältyy elintarvikkeiden lämpötilan lyhytaikainen nousu, toimijan on hyvä kuvata omavalvonnassaan, minkälaisessa tilanteessa ja millaiseen elintarvikkeiden käsittelyyn poikkeama liittyy. Lämpötilojen seuraamisen ja kirjaamisen lisäksi usein on tarpeen myös laatia työohjeet työntekijöille hyvistä toimintatavoista elintarvikkeiden käsittelyssä.

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Toimijan on pystyttävä perustelemaan ja osoittamaan, miten hän on päätenyt siihen, että tietty lämpötilojen hallintatapa on riittävä. Lämpötilojen mittaussarjat ja hyvin toimintatapoihin liittyvät työohjeet voivat tavanomaisissa tapauksissa olla riittävä perustelu seurantatavan ja -tiheyden määrittelemiseksi. Lisäksi toimijan on aika ajoin ja erityisesti epäilytapauksissa varmistettava lämpötilojen hallinta ylimääräisillä mittauksilla.

Esimerkki 1.

Toimija seuraa ja kirjaa kylmälaitteen olosuhteen lämpötilaa useista eri kohdista sekä useiden laitteissa säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilaa pari kertaa päivässä kahden viikon ajan. Tarkoituksena on löytää sellainen kylmälaitteen olosuhteen lämpötila, jossa elintarvikkeen lämpötila pysyy jatkuvasti lainsäädännön vaatimassa lämpötilassa päivittäisen elintarvikehuoneiston toiminnan aikana. Kun toimija on mittauksilla varmistunut siitä, että lämpötilat ovat vaatimustenmukaisia, hän ryhtyy seuraamaan olosuhteen lämpötilaa kalusteen omasta lämpömittarista ja kirjaa lämpötilan esimerkiksi aluksi kerran päivässä. Kun lämpötilat pysyvät hyvin hallinnassa, olosuhteen lämpötilaa voi seurata ja kirjata esimerkiksi kerran viikossa. Jos lämpötilahallinnassa epäillään häiriöitä, mittauksia ja kirjauksia tulee tehdä enemmän tai mittaussjakso voidaan toistaa ja selvittää, pitääkö olosuhdetta tai toimintatapaa muuttaa, jotta lämpötilat hallitaan.

Esimerkki 2.

Lämminsavukala on tarjolla noutopöydässä. Kalan lämpötila nousee 10 °C:een, jos se on tarjolla korkeintaan kahden tunnin ajan. Lämpötila nousee yli sallitun, jos kala on tarjolla yli kolme tuntia. Lämminsavukalaa lisätään pöytään kulutuksen mukaan siten, että kala on tarjolla korkeintaan kahden tunnin ajan. Tehtävä on annettu tietyn henkilön vastuulle, mikä on kirjattu omavalvontasuunnitelmaan ja henkilöllä on tehtävästään myös työohje. Toimija on todennut ja voi osoittaa lyhytaikaisen lämpötilanousun ja ajat mittauksilla, joista on kirjanpito.

Esimerkki 3.

Tuoreet kalat tuodaan ravintolaan aikaisin aamulla lounastarjoilua varten. Kaloille tehdään vastaanottotarkastus, jossa todetaan, että kala on hyvin jäitetty. Omavalvonnassa on todettu, että hyvin jäitetty kala on aina lähellä sulavan jään lämpötilaa, eikä kalojen lämpötilaa tarvitse sen vuoksi mitata. Kalat varastoidaan ilman jäitä ravintolan kylmävarastossa, josta koko kalaerä käytetään kuumennettavan lounasruuan raaka-aineena neljän tunnin sisällä sen vastaanottamisesta. Varaston lämpötila on 5 °C ja sitä seurataan rekisteröivällä lämpötilamittarilla. Kalan käsittelyn työvaihe kestää puoli tuntia. Lyhytaikainen lämpötilan nousu on todennettavissa kalaerän mukana saapuvasta rahtikirjasta tai vastaanoton tarkastuksen kirjauksista. Edellä mainittu käytäntö on vaatimusten mukaista vain, jos koko kalaerä käytetään kuvatulla tavalla. Jos koko kalaerää ei käytetä lounaaksi, kalat on syytä säilyttää kylmävarastossa jäitettyinä ja kalojen lämpötiloja on syytä seurata tarkemmin.

Esimerkki 4.

Erä vakuumpakattua kylmäsavukalaa toimitetaan aamupäivällä vähittäiskauppaan. Erä tulee yhdistelmäkuormassa, jossa sen lämpötilan on mittauksilla todettu yleensä nousevan noin kaksi astetta vaaditusta lämpötilasta.

1) Toimija on todennut lämpötilojen mittauksilla, että kalaerä ei jäähdy myyntikalusteissa riittävän nopeasti lainsäädännössä vaadittuun 0 - 3 °C lämpötilaan. Kalan myynnistä vastaavan työntekijän vastuulla on viedä kalaerä ensin kylmävarastoon kolmeksi tunniksi, jona aikana lämpötilan on todettu laskevan lainsäädännön vaatimaksi ja kalaerä voidaan siirtää myyntikalusteeseen tämän jälkeen. Kalan jäähtymi-

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

sestä on mittaussarja ja toimintatavasta työohje henkilökunnalle. Toimijan mittaussarja ja työohje, jota henkilökunnan todetaan noudattavan, osoittaa, että lämpötilahallinta lyhytaikaisine poikkeamineen on kunnossa.

2) Kalaerä on hyvin pieni. Toimija on säätänyt myyntikalusteen lämpötilan sellaiseksi, että pieni kylmäsavukalaerä jäähtyy viidessä tunnissa lainsäädännön vaatimaksi. Toimijalla on esittää lämpötilojen mittaussarja pienen kalaerän jäähtymisestä ja työohje henkilökunnalle siitä, mikä on pieni kalaerä ja miten sen suhteen toimitaan. Isommat kalaerät viedään kylmävarastoon kohdan 1 mukaan, mikä on mainittu työohjeessa.

Esimerkki 5.

Kylmäkalusteen lämpötila on yleensä riittävä pitämään lihaleikkeleet vaaditussa lämpötilassa. Ilmeisesti laite on kuitenkin viikonlopun aikana rikkoutunut ja jotkut tuotteista ovat lämmenneet noin kaksi astetta vaaditusta lämpötilasta. Elintarvikkeen lämpötilan poikkeaman lyhytaikaisuus voidaan osoittaa sillä, että kylmälaitteen olosuhteen lämpötilatallenteessa on nähtävissä viimeisen vuorokauden sisällä tapahtunut selvä normaalista poikkeava nousu, mikä selittää myös elintarvikkeen lämpötilan nousun. Koska nousu on vain kaksi astetta ja todistetusti lyhytaikainen, korjaavaksi toimenpiteeksi riittää elintarvikkeiden siirtäminen toimivaan myyntikalusteeseen ja varmistumien lämpötiloja mittaamalla ja kirjaamalla, että tuotteet jäähtyvät vaadittuun lämpötilaan riittävän nopeasti.

Esimerkki 6.

Myymälään vastaanotettu pakattu tuore kala säilyy myymälän kylmävarastossa lainsäädännön vaatimassa lämpötilassa (enintään 2 °C). Kalojen lämpötiloja on kylmävarastossa mitattu riittävästi ja mittauksista on kirjaukset. Kalaa siirretään myymälän puolelle myyntikalusteeseen. Myyntikalusteen ja siinä olevien kalojen lämpötiloja on mitattu ja kirjattu. Toimija on todennut, että pakatun tuoreen kalan lämpötila myynnin aikana saattaa jossakin myyntikalusteen osassa nousta enintään kolmen asteen verran lainsäädännön vaatimasta lämpötilasta. Toimijan tulee huolehtia siitä, että tuoreen kalan lämpötilan nousu on lyhytaikainen. Toimijan on luotava järjestelmä, jolla hän pystyy osoittamaan, että kalat ovat olleet myyntikalusteessa alle 24 tuntia. Toimija voi esimerkiksi merkitä myynnissä olevien kalojen pakkauksiin ajan, jolloin kalat on siirretty myyntikalusteeseen.

Lämpötilojen mittauslaitteet

Kun lämpötiloja mitataan ja erityisesti, kun poikkeamia arvioidaan, tulee toimijan varmistaa, että mittalaitteet ja mittaustapa ovat luotettavia. Mittaustulosta arvioitaessa tulee huomioida lämpömittarin tarkkuus ja mittausepävarmuus. Mittalaitteet tulee kalibroida mittalaitteen valmistajan ohjeiden mukaisesti ja tarvittaessa esimerkiksi infrapunamittarin mittaustulos varmistetaan sopivalla kontakti- tai piikkimittarilla.

Lämpötilojen viranomaisvalvonta

Elintarvikevalvontaviranomainen valvoo, että lainsäädännön asettamia lämpötilavaatimuksia noudatetaan olosuhteiden ja elintarvikkeiden lämpötilojen osalta. Elintarvikevalvontaviranomainen arvioi omavalvonnan riittävyttä arvioidessaan myös elintarvikehuoneiston lämpötilahallinnan, mukaan lukien mahdolliset sallitut lyhytaikaiset lämpötilapoikkeamat.

Valvonnassaan elintarvikevalvontaviranomainen todentaa lämpötilavaatimusten täytymisen toimijan tekemistä lämpötilatallenteista ja kirjanpidosta. Valvoja todentaa

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

myös seuraamalla henkilöstön työtapoja ja haastattelemalla, että henkilöstö noudattaa hyviä työskentelytapoja ja niistä annettuja työohjeita. Elintarvikevalvontaviranomainen tarkastaa myös korjaavien toimenpiteiden riittävyuden ja oikeellisuuden, mikäli poikkeamia on ollut. Lisäksi valvoja tarvittaessa mittaa olosuhteen tai elintarvikkeen lämpötiloja.

Myös valvojan on varmennettava mittalaitteensa toimivuus.

Lämpötilat kuljetusten aikana

Konditoriatuotteet

Konditoriatuotteiden, mukaan lukien voileivät ja voileipäkakut, kuljetuksissa lyhytaikainen lämpötilapoikkeama voi olla elintarvikehuoneistoasetuksen 11 § 1 momentissa mainittua suurempi. Muita elintarvikkeita suurempaa lyhytaikaista lämpötilapoikkeamaa voidaan perustella konditoriatuotteiden kuljetusten yleensä lyhyellä (alle 2 tuntia) kestolla, jolloin lämpötilapoikkeamilla ei ole elintarviketurvallisuudelle mainittavaa merkitystä. Konditoriatuotteiden myyntiaika on myös tavallisesti lyhyt, joka osaltaan vähentää lämpötilan poikkeaman merkitystä elintarviketurvallisuudelle.

Käytännössä, kun kuljetetaan sellaisia konditoriatuotteita, joilla on tavallista pitempi myyntiaika tai jakeluketju, on säädettyjen lämpötilojen noudattaminen riskinhallinnan kannalta paljon tärkeämpää kuin sellaisten tuotteiden osalta, joissa tuote vanhenee jo luonnostaan niin nopeasti, että kohtuullisella lämpötilan nousulla ei ole tuotteen turvallisuudelle huomattavaa merkitystä.

Kasvissalaatit ja -raasteet

Välittömään tarjoiluun tarkoitetut kylmässä säilytettävät **kasvissalaatit ja -raasteet** on kuljetettava elintarvikehuoneistoasetuksen 6 §:n mukaisessa 6 °C:n lämpötilassa. Jos näitä elintarvikkeita joudutaan kuljettamaan lämpimämmässä, kuljetukseen käytetty aika voidaan laskea 4 tunnin enimmäistarjoilu-aikaan. Siten, jos keskuskeittiössä valmistetun raasteen kuljetus kestää tunnin, voidaan raaste pitää tarjolla vielä 3 tuntia. Tänä tarjollapitoaikana raasteen lämpötila saa nousta enintään 12 °C:een.

Yhdistelmäkuormat

Yhdistelmäkuormalla tarkoitetaan elintarvikkeiden kylmäkuljetusta, 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 hygieniasetuksessa asetetaan alhaisempia lämpötilavaatimuksia, kuten raakaa kalaa (lähellä sulavan jään lämpötilaa), sisäelimiä (enintään 3 °C), siipikarjanlihaa (enintään 4 °C), raakalihavalmisteita (enintään 4 °C), jauhelihaa (enintään 2 °C) tai munamassaa (enintään 4 °C). Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen 1 artiklan 5 b i -kohdan mukaan lämpötilavaatimuksia sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa viimeiseen vähittäismyyntipaikkaan asti. Tulee muistaa, että elintarvikkeiden kuljetusta koskevat lämpötilavaatimukset tarkoittavat elintarvikkeen lämpötilaa.

Muualta kuin laitoksista lähteivissä yhdistelmäkuormissa kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilat voivat nousta korkeintaan 6 °C:een. Kuljetettavat elintarvikkeet eivät saa jäätyä. Jos yhdistelmäkuormissa kuljetetaan pakkaamatonta raakaa kalaa, sen tulee

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

olla hyvin jäitettynä. Yhdistelmäkuormien kuljetusajaksi suositellaan korkeintaan 24 tuntia.

Kuljetustermiinaalit, joissa elintarvikkeiden jakelukuljetuksia reititetään uudestaan, laskeaan osaksi kuljetusketjua. Niissä voidaan noudattaa em. yhdistelmäkuormien lämpötilapoikkeusta edellyttäen, että kuljetusaika on korkeintaan 24 tuntia sisältäen elintarvikkeen terminaalisissa oloajan.

ATP-sopimuksen liitteen 2 lisäyksessä 2 sallitaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetuksissa lyhytaikainen korkeintaan 3 °C:n suuruinen elintarvikkeiden pinnan lämpötilan nousu. Kotimaan kuljetuksissa voidaan soveltaa samaa korkeintaan 3 °C:n lämpötilapoikkeamaa myös silloin, kun kysymys on muista kuin yhdistelmäkuormista.

Kylmänä ja kuumana säilytettävien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytys- ja myyntilämpötilat

Seuraavassa taulukossa on esitetty helposti pilaantuvien, kylmänä ja kuumana säilytettävien ja myytävien elintarvikkeiden olosuhdelämpötilavaatimukset ja lainsäädännön sallimat poikkeamat elintarvikkeiden lämpötiloille (Taulukko 3).

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Kylmässä säilytettävät ja myytävät elintarvikkeet	Olosuhteen lämpötilavaatimus (1367/2011; 7 §)	Elintarvikkeen tavoitelämpötila lainsäädännön vaatimassa olosuhte-lämpötilassa	Elintarvikkeen lämpötila saa lyhytaikaisesti olla enintään (1367/2011; 11 §)
KALASTUSTUOTTEET			
<ul style="list-style-type: none"> • tuoreet kalastustuotteet • keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet • sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet 	sulavan jään lämpötila (enintään 2 °C)	lähellä sulavan jään lämpötilaa (0 – 2 °C)	5 °C
<ul style="list-style-type: none"> • kylmäsavustetut ja tuoresulautetut kalastustuotteet • tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet 	0 – 3 °C	0 – 3 °C	6 °C
<ul style="list-style-type: none"> • muut jalostetut kalastustuotteet • kalakukot • sushi • elävät simpukat 	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C
LIHA JA LIHATUOTTEET			
<ul style="list-style-type: none"> • jauheliha • jauhettu maksa • siipikarjan jauheliha 	enintään 4 °C	0 – 4 °C	7 °C
muu tuore liha ja lihatuotteet esim. <ul style="list-style-type: none"> • sisäelimet • raaka liha • raakalihavalmisteet • lihavalmisteet (leikkeleet, lihasta valmistetut einekset, ruokamakkarat, yms.) 	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C
MAITO JA MAITOPOHJAISET TUOTTEET			
<ul style="list-style-type: none"> • maito (ml. raakamaito,) • kerma • maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vähintään sitä vastaavaa käsittelyä 	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C
<ul style="list-style-type: none"> • maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely 	enintään 8 °C	0 – 8 °C	11 °C
MUUT HELPOSTI PILAANTUVAT ELINTARVIKKEET			
mm. <ul style="list-style-type: none"> • idut • paloitellut kasvikset 	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C
Kuumassa säilytettävät ja myytävät elintarvikkeet	Elintarvikkeen lämpötilavaatimus (1367/2011; 7 §)		Elintarvikkeen lämpötila saa lyhytaikaisesti olla (1367/2011; 11 §)
	vähintään 60 °C		57 °C

Taulukko 3. Helposti pilaantuvien, kylmänä ja kuumana säilytettävien ja myytävien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset ja lainsäädännön sallimat poikkeamat.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Korjaavat toimenpiteet

Korjaavia toimenpiteitä myynti- ja säilytyslämpötilojen saattamiseksi lainsäädännön mukaisiksi voivat olla esimerkiksi:

- elintarvikkeen siirtäminen kylmään tai kuumentaminen
- kalusteen lämpötilan säätäminen oikeaan lämpötilaan
- kalusteen täyttämistä muutetaan ja/tai toimijan on pystyttävä seuraamaan ko. kalusteosan lämpötilaa
- kalusteeseen laitetaan vain vähän elintarvikkeita, jotka saadaan pian myytyä tai tuotteet asetellaan kalusteen osaan joka pitää elintarvikkeen oikeassa lämpötilassa
- lämpötilaa mittaava anturi sijoitetaan kalusteessa sellaiseen kohtaan, jossa on todennäköisesti suurin lämpötilapoikkeama

Kylmänä ja kuumana tarjoiltavien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden tarjoilu- lämpötilat

Alla on esitetty helposti pilaantuvien, kylmänä ja kuumana tarjoiltavien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset ja lainsäädännön sallimat poikkeamat (Taulukko 4.).

Kylmänä tarjoiltavat elintarvikkeet	Elintarvikkeen lämpötilavaatimus (1367/2011, 8§)	Elintarvikkeelle sallittu korkein lämpötila tarjoilun aikana (1367/2011, 8§)
	ko. säilytyslämpötila	12 °C
Kuumana tarjoiltavat elintarvikkeet	Elintarvikkeen lämpötilavaatimus (1367/2011, 8§)	Elintarvikkeen lämpötila saa lyhytaikaisesti olla (1367/2011, 11§)
	vähintään 60 °C	57 °C

Taulukko 4. Helposti pilaantuvien, kylmänä ja kuumana tarjoiltavien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset ja lainsäädännön sallimat poikkeamat

Muut sallitut poikkeamat

Poikkeuksesta **kuumentamalla valmistettujen helposti pilaantuvien leipomotuotteiden ja kalakukkojen** kuljetus-, säilytys- ja myyntilämpötiloihin on säädetty 6 ja 7 §:ssä.

Pakasteasetuksen 9 §:ssä säädetään **pakasteiden** lämpötilan lyhytaikaisesta muutoksesta enintään -15 °C:een varastoinnin, kuljetuksen ja myynnin aikana.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 10 §:ssä säädetään jäätelön ja pakastetun jäätelöaineksen lämpötilan lyhytaikaisesta muutoksesta enintään -15 °C:een kuljetuksen ja myynnin aikana. Samassa pykälässä säädetään, että jäätelön säilytyslämpötila saa välittömästi ennen tarjoilua olla korkeampi kuin -18 °C.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Luku 4: Elintarvikemyynnin erityiset olosuhdevaatimukset

12 § Eräiden elintarvikkeiden luovuttaminen asiakkaille

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita on myytävä siten, että myyjä luovuttaa ne asiakkaalle. Kuitenkin 7 §:n 5 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita sekä toimijan valvonnassa muita helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pakkaamattomina myydä suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.

Muut pakkaamattomat elintarvikkeet, lukuun ottamatta tuoreita kasviksia ja sieniä, on myyjän luovutettava asiakkaalle tai myytävä suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.

Pakkaamattomat helposti pilaantuvat elintarvikkeet

Elintarvikehuoneistoasetuksen 12 §:n 1 momentissa tarkoitettuja pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ovat esimerkiksi liha, kala ja näistä valmistetut elintarvikkeet, valmisruoat (esimerkiksi kaupan eineskeittiössä valmistetut ruoat ja täytetyt sämpylät), pilkotut kasvikset ja pakasteäyriäiset. Momentti mahdollistaa näiden helposti pilaantuvien pakkaamattomien elintarvikkeiden myynnin myös itsepalveluna, jos elintarvikkeet voidaan suojata riittävästi.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 13 §:n 1 momentin perusteella pakkaamatonta lihaa, jauhelihaa, raakaliha- ja lihavalmisteita sekä kalastustuotteita ja eläviä simpukoita tulee myydä palvelumyyntinä. Momentin sanamuoto on ilmeisesti tarkoitettua laajempi, koska elintarvikehuoneistoasetuksen perustelumuiotiossa mainitaan mahdollisina asiakkaan itsepalvelutoimintoina myymälän salaattiannosten koostamispiste ilman mitään tuoterajoituksia sekä pakasteäyriäislaari. Asetuksen tarkoituksena on ollut kieltää vain pakkaamattoman raa'an lihan, jauhelihan, kalan ja elävien simpukoiden myynti itsepalveluna.

Toimijan valvonnassa tarkoittaa tässä yhteydessä, että asiakas voi itse esimerkiksi koostaa salaattiannoksia myymälän "salaattibaarista" tai ottaa pakasteäyriäisiä myyntikalusteesta edellyttäen, että ottaminen tapahtuu hygieenisesti ja henkilökunnan välittömässä valvonnassa. Myyntiin tarkoitettujen elintarvikkeiden valikoimaa harkittaessa tulee ottaa huomioon elintarvikkeiden mikrobiologinen pilaantuvuus ja ristikontaminaation vaara sekä toimijan todellinen mahdollisuus valvoa tällaista myyntitapaa.

Toimijan tulee erityisesti varmistaa pakkaamattomien elintarvikkeiden myyntikelpoisuus ja jäljitettävyys.

"Salaattibaarit" elintarvikemyymälöissä

Elintarvikehuoneistoasetuksen 12 ja 13 §:n ristiriitaisuudesta huolimatta lainlaatijan tarkoituksena on perustelumuiotien perusteella ollut sallia helposti pilaantuvien pakkaamattomien elintarvikkeiden, esimerkiksi pilkottujen kasvien, pakasteäyriäisten tai pilkottujen, kypsien lihavalmisteiden, ottaminen myyntipöydästä tai -laitteesta, ns. salaattibaarista, asiakkaan itsepalveluna. Elintarvikkeiden tulee kuitenkin olla riittävän hyvin suojattuja ja hygieenisesti otettavissa. Tällainen toiminta on sijoitettava siten, että se on henkilökunnan välittömässä valvonnassa. "Salaattibaareihin" sovelletaan elintarvikehuoneistoasetuksen 7 §:n myyntilämpötilavaatimuksia. Salaattibaarissa

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

voidaan kuitenkin noudattaa 8 §:n lämpötilavaatimuksia, jolloin myyntiaika voi olla enintään 4 tuntia.

Muut pakkaamattomat elintarvikkeet

Muilla pakkaamattomilla elintarvikkeilla tarkoitetaan mm. kokonaisia suolakurkkuja, leipää tai irtomakeisia. Näitä elintarvikkeita asiakas voi ottaa tai annostella hygieenisesti käsin koskettamatta esimerkiksi kauhoilla, ottimilla tai pihdeillä. Elintarvikehuoneistoasetuksen 7 §:n 5 momentissa mainittujen leipomotuotteiden ja muiden pakkaamattomien elintarvikkeiden suojaamiseen voidaan käyttää kansia tai kupuja tai niitä voidaan myydä esimerkiksi vitriineistä.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

13 § Liha- ja kalastustuotteiden sekä elävien simpukoiden myynti

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Lihaa, jauhelihaa, raakaliha- ja lihavalmisteita sekä kalastustuotteita ja eläviä simpukoita saa myydä valmiiksi pakatuna jäädytetyssä myyntilaitteessa. Jos niiden säilytykseen on käytettävissä erillinen kylmäsäilytystila, niitä saa myydä palvelumyyntinä pakkaamattomina erillisestä jäädytetystä myyntilaitteesta. Kalastustuotteet ja elävät simpukat on tällöin erotettava riittävällä väliseinällä tai muutoin pidettävä riittävästi erillään muista tuotteista. Tuoreen kalan pyynti- tai nostopäivä on selvästi kirjallisesti ilmoitettava myynnin yhteydessä sekä vähittäiskaupasta toiseen toimittaessa.

Tiettyjä kalastustuotteita koskevasta jäädyttämisvaatimuksesta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII luvun III kohdassa D. Edellä mainittu jäädyttämisvaatimus ei koske silakkaa (*Clupea harengus membras*) eikä kilohailia (*Sprattus sprattus*).

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson VIII luvun III A, C, ja D osassa, luvun IV A osassa ja luvussa V säädetään seuraavista asioista:

III LUKU: KALASTUSTUOTTEITA KÄSITTELEVIÄ LAITOKSIA JA ALUKSIA KOSKEVAT VAATIMUKSET

- A. TUOREITA KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET
- C. MEKAANISESTI EROTETTUJA KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET
- D. LOISIA KOSKEVAT VAATIMUKSET

IV LUKU: TIETTYJÄ JALOSTETTUJA KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

- A. ÄYRIÄISTEN JA NILVIÄISTEN KEITTÄMISTÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

V LUKU: KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT TERVEYSVAATIMUKSET

- A. KALASTUSTUOTTEIDEN AISTINVARAISET OMINAISUUDET
- B. HISTAMIINI
- C. HAIHTUVA KOKONAISTYYPPI (TVB-N)
- D. LOISET
- E. KANSANTERVEDELLE HAITALLISET TOKSIINIT

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson VII luvuissa V, VI, VII, VIII ja IX säädetään seuraavista asioista:

V LUKU: ELÄVIEN SIMPUKOIDEN TERVEYSVAATIMUKSET

VI LUKU: ELÄVIEN SIMPUKOIDEN KÄÄRIMINEN JA PAKKAAMINEN

VII LUKU: TUNNISTUSMERKINTÄ JA PAKKAUSMERKINNÄT

VIII LUKU: MUUT VAATIMUKSET

IX LUKU: LUOKITELTUIJEN TUOTANTOALUEIDEN ULKOPUOLELTA PYYDETTYJÄ KAMPASIMPUKOITA KOSKEVAT ERITYISVAATIMUKSET

Sellaisenaan syötäväksi tarkoitettut lihavalmisteet ja kalastustuotteet on ristikontaminaation ehkäisemiseksi pidettävä jäädytetyssä myyntilaitteessa, esimerkiksi väliseinällä erottamalla, riittävän erillään sekä raaoista liha- ja kalastustuotteista että toisistaan. Sama koskee soveltuvin osin myös eläviä simpukoita.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Kalastustuotteet

Kalastustuotteiden ja elävien simpukoiden myynnistä on kerrottu Eviran kalastustuotteiden valvontaohjeessa.

Tuoreen kalan pyynti- tai nostopäivä on ilmoitettava kirjallisesti myynnin yhteydessä, esimerkiksi vähittäismyymälän palvelumyynnin ilmoitustaululla tai pakatun kalan pakkausmerkinnöissä, sekä vähittäiskaupasta toiseen toimitettaessa.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 13 § 2 momentissa on vapautus jäädyttämisvaatimuksesta silakan osalta. Viljeltyjen kalojen osalta vastaavasta helpotuksesta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III, jakson VIII luvun III kohdassa D. Kyseisen kohdan mukaan viljeltyjä kaloja voidaan vapauttaa jäädyttämisvaatimuksesta ilman, että asiasta tarvitsee enää säätää kansallisesti. Kansallinen vapautus silakalle on edelleen tarpeen, jotta silakasta tehtyjä puolisäilykkeitä voidaan valmistaa ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Kalastustuotteiden jäädyttämisvaatimusta on käsitelty tämän ohjeen luvun 3 alussa.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

14 § Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Jauheliha on valmistettava hyvälaatuisesta luurankolihasiston lihasta, ei kuitenkaan siipikarjan lihasta. Jauhelihaan ei valmistuksen yhteydessä saa lisätä elimiä eikä muita valmistusaineita. Pakastettuna ollut liha on jauhettava jäisenä tai välittömästi sulatuksen jälkeen.

Jauhettu maksa on valmistettava hyvälaatuisesta maksasta, ei kuitenkaan siipikarjan maksasta. Siihen ei valmistuksen yhteydessä saa lisätä muita valmistusaineita. Pakastettuna ollut maksa on jauhettava jäisenä tai välittömästi sulatuksen jälkeen.

Jauhelihaa ja jauhettua maksaa saa myydä valmistuspäivänä ja sitä seuraavana päivänä.

Myyntipaikassa valmistettua jauhelihaa ja jauhettua maksaa saa myydä elintarvikehuoneistoasetuksen 13 §:n myyntilaitevaatimusten mukaisesti. Pykälä koskee sekä pakkaamatonta että pakattua myyntipaikassa valmistettua jauhelihaa ja jauhettua maksaa.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 14 § 3 momentissa esitettyjä aikarajoituksia suositellaan noudatettavaksi myös suurtaloudessa, kun siellä jauhetaan lihaa tai maksaa ruuanvalmistusta varten.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

15 § Ruoanvalmistus ja pakkaamattomien elintarvikkeiden muu käsittely

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Ruoanvalmistus ja pakkaamattomien elintarvikkeiden muu käsittely tulee myyntipaikassa järjestää siten, ettei se vaaranna myytävien elintarvikkeiden tai valmistettavan ruoan hygieenistä laatua.

Ruokaa saa valmistaa vain paikassa, joka on sitä varten asianmukaisesti varustettu ja erillään muista myytävistä elintarvikkeista.

Ruoanvalmistuksen ja pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden muuhun käsittelyyn varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla erillinen käsienpesupiste, jäteastia syntyvää jätettä varten sekä tarvittaessa erillinen vesipiste elintarvikkeiden pesua varten. Elintarvikehuoneistossa, jossa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla toiminnan luonne ja laajuus huomioon ottaen tarkoituksenmukainen erillinen paikka astioiden ja välineiden pesua varten.

Edellä 2 ja 3 momentissa säädetyt vaatimukset eivät koske tilapäistä tuote-esittelyä.

Ruoanvalmistus, esimerkiksi einesten tai salaattien valmistus, tai elintarvikkeiden muu käsittely, kuten lihan leikkaaminen, juuston tai jäätelön valmistaminen, kalan tai lihan savustaminen, on sallittua vähittäismyymälässä asiallisesti varustetuissa tiloissa.

Vesipisteet

Kun käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on käsienpesuun varattava toiminnan kannalta järkevään paikkaan sijoitettu käsienpesupiste. Toiminnassa saattaa olla tarvetta myös erilliselle elintarvikkeiden pesuun tarkoitetulle vesipisteelle sekä erilliselle astioiden ja välineiden pesuun tarkoitetulle paikalle. Minimissään tarvitaan yksi vesipiste, josta tarvittaessa saadaan vesi yhteen tai kahteen altaaseen, toiminnan luonteesta ja laajuudesta riippuen. Toiminnassa voidaan käyttää mahdollisuutta ajallisesti erottaa toiminnat toisistaan. Varsinkin vanhoissa kiinteistöissä toiminnalliset ratkaisut voivat tuoda ratkaisun puuttuvien vesipisteiden ongelmaan.

Kauppojen tekemää suurien juuresten tai hedelmien pienentämistä kuluttajan toivomaan kokoon pidetään kauppakunnostuksena, ei sellaisena pilkkomisena, että myytävä tuote olisi helposti pilaantuva elintarvike ja toiminnan yhteydessä siksi tarvittaisiin välttämättä vesipistettä. Vaikka juuresten ja hedelmien pienentämispaikan yhteydessä ei olisi vesipistettä, ovat pienentämiseen käytettävät välineet pidettävä puhtaina.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

16 § Elintarvikkeiden ulkomyynti

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Ulkomyynnissä kalastustuotteita, eläviä simpukoita ja pakattuja jalostettuja kalastustuotteita voidaan kylmälaitteen sijaan myydä ja säilyttää myös jäissä, jos sulamisvedet voidaan poistaa hygieenisesti. Ulkomyynnissä kylmäsäilytystä vaativat helposti pilaantuvat elintarvikkeet voidaan tilapäisesti myydä ja säilyttää eristetyssä, kannellisessa säilytyslaatikossa, jossa on riittävästi kylmävaraajia, tai kokonaan ilman kylmävarustetta, jos säilytyslämpötila pysyy sääolosuhteista johtuen 7 §:n mukaisena.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa III säädetään siirrettävien ja/tai väliaikaisten tilojen (kuten telttakatosten, kojujen, myyntivaunujen), pääasiallisesti yksityisenä asuntona käytettävien tilojen, joissa elintarvikkeita kuitenkin säännöllisesti valmistetaan markkinoille saattaviksi, sekä myyntiautomaattien osalta seuraavaa:

1. Tilat sekä myyntiautomaatit on, niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista, sijoitettava, suunniteltava, rakennettava, pidettävä puhtaina ja kunnossa siten, että vältetään saastuminen, erityisesti eläinten ja tuhoeläinten aiheuttama.
2. Erityisesti, tarpeen mukaan:
 - a) on oltava tarkoituksenmukaiset tilat riittävän henkilökohtaisen hygienian ylläpitämiseksi (näihin kuuluvat muun muassa käsien hygieeniseen pesuun ja kuivaamiseen tarvittavat tilat, hygieeniset saniteettitilat ja pukusuojat);
 - b) elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia;
 - c) on oltava asianmukaiset keinot työkalujen ja laitteiden puhdistamiseen ja tarvittaessa desinfiointiin;
 - d) jos elintarvikkeita puhdistetaan osana elintarvikealan yrityksen toimintaa, on huolehdittava asianmukaisesti siitä, että tämä tapahtuu hygieenisesti;
 - e) kuumaa ja/tai kylmää juomavettä on oltava riittävästi saatavilla;
 - f) on oltava asianmukaiset järjestelyt ja/tai tilat vaarallisten ja/tai syötäväksi kelpaamattomien aineiden ja jätteiden, ovatpa ne nestemäisiä tai kiinteitä, varastoinnaksi ja niiden hävittämiseksi hygieenisesti;
 - g) on oltava asianmukaiset tilat ja/tai välineet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa ja lämpötilan valvomiseksi;
 - h) elintarvikkeet on sijoitettava siten, että saastumisriski voidaan välttää niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista.

Elintarvikkeiden ulkomyyntistä on erillinen Eviran ohje (16022) ([Linkki](#) ohjeeseen).

Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valvira on antanut ohjeen (14/2011) suurten yleisötilaisuuksien hygieenisistä järjestelyistä ja jätehuollosta ([Linkki](#) ohjeeseen).

Luku 5: Henkilökohtainen hygienia ja eläinten pääsy elintarvikehuoneistoon

17 § Henkilökohtainen hygienia

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä riittävä suojavaatetus. Siihen kuuluvat asianmukainen työpuku, päähine sekä jalkineet.

Henkilö, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, ei saa käsitellä elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, 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.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa VIII työvaatetuksesta ja henkilökohtaisesta hygieniasta säädetään seuraavaa:

1. Jokaisen, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on noudatettava korkea henkilökohtaista puhtautta ja käytettävä työhön soveltuvia puhtaita vaatteita ja tarvittaessa suojavaatteita.
2. Henkilön, jolla on elintarvikkeiden välityksellä mahdollisesti tarttuva tauti tai joka on tällaisen taudin kantaja tai jolla on esimerkiksi tulehtuneita haavoja, ihotulehduksia, ihovammoja tai ripulia, ei saa sallia käsitellä elintarvikkeita tai oleskella mistään syystä elintarvikkeiden käsittelyalueella, jos olemassa on suoran tai epäsuoran saastumisen vaara. Elintarvikealan yrityksen työntekijän, jolla on tällainen sairaustila ja joka saattaa joutua kosketukseen elintarvikkeiden kanssa, on välittömästi ilmoitettava sairaudesta tai oireista ja mikäli mahdollista niiden aiheuttajista elintarvikealan toimijalle.

Työvaatteet

Työvaatteiden tarkoitus on käsiteltävien elintarvikkeiden saastumisen estäminen. Toimijan velvollisuus on huolehtia, että kaikki elintarviketyöntekijät käyttävät työn luonteen vaatimia asiallisia ja puhtaita työvaatteita, jotka tulee vaihtaa riittävän usein.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa käsittelevän työntekijän suojavaatetuksiksi on elintarvikehuoneistoasetuksessa säädetty asianmukainen vain elintarvikehuoneistossa käytettävä työpuku, päähine ja jalkineet, joiden tarkoitus on suojata helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita saastumiselta. Lisäksi suojavaatetuksen päällä voidaan tarvittaessa käyttää esimerkiksi työtaskia, esiliinaa tai kenkäsuojia, jotka voivat olla myös kertakäyttöisiä.

Erillistä suojavaatetusta ei kuitenkaan vaadita sellaisessa vähäriskisessä elintarvikkeiden käsittelyssä, jossa esim. paistetaan raakapakasteita itsepalvelumyyntiin.

Jos työntekijä käy elintarvikehuoneiston ulkopuolella tai ulkona, se tulee järjestää niin, että etenkin käsiteltäessä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tästä ei aiheudu elintarvikkeille hygieenistä riskiä. Elintarviketyössä käytettävät vaatteet tulee vaihtaa tai suojata, mikäli ulkona käynti todetaan riskiksi elintarvikehygienialle.

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Työvaatteiden, käsittäen myös suojavaatteet, mallin, materiaalin ja värin voi toimija valita työn luonteen ja tarkoituksen perusteella. Työvaatteiden mallin ja materiaalin tulee täyttää sille asetetut vaatimukset eli elintarvikkeiden saastumisen ehkäiseminen. Työvaatteiden tulee myös olla helposti puhtana pidettäviä. Työvaatteissa voi olla kohtuullisesti yrityksen logoja tai merkkejä, jos ne eivät estä mahdollisen lian erottumista asusta. Henkilökunta voi pestä ja huoltaa työvaatteensa myös kotonaan.

Käsihygienia

Huolellinen ja säännöllinen käsien pesu on tärkein elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn edellytys asiallisen suojavaatetuksen lisäksi. Tarkempaa tietoa käsienpesusta ja oikeasta pesutekniikasta on Eviran internetsivulla ([Linkki](#) sivulle).

Suojakäsineiden tarkoitus on suojata elintarvikkeita käsien kautta leviävältä lialta ja mikrobeilta. Usein näkee suojakäsineitä käytettävän käsien suojaamiseen elintarvikkeilta. Jos suojakäsineitä käytetään, on niitä käytettävä hygieenisesti ja ne on vaihdettava riittävän usein erityisesti ristikontaminaation välttämiseksi. Suojakäsineiden käytöstä huolimatta kädet on pestävä säännöllisesti.

Suojakäsineiden perusvaatimuksia on, että ne ovat myös kemiallisilta ominaisuuksiltaan sopivia tulemaan kosketukseen kaikenlaisten elintarvikkeiden (rasvaiset, happamet, kosteat) kanssa. Hygienian kannalta huokoisesta/epätasaisesta materiaalista tehdyt käsineet eivät sovellu hyvin elintarvikkeiden käsittelyyn suoraan. Jos työturvallisuussyistä halutaan käyttää viiltosuojakäsineitä, niiden päällä voi pitää kertakäyttökäsineitä. Kertakäyttökäsineitä on käytettävä hygieenisesti ja vaihdettava riittävän usein. Kertakäyttökäsineiden käytöstä huolimatta kädet sekä viiltosuojakäsineet on pestävä säännöllisesti.

Kassatyöskentely ja pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely sopivat huonosti yhteen. Elintarviketyössä hyvä käsihygienia on tärkeää riippumatta siitä, vaaditaanko osaamistodistusta tai terveydentilan selvitystä tai suojavaatetusta.

Korujen käyttö

Elintarviketyössä, erityisesti kun käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, työntekijän tulee välttää korujen käyttöä. Lainsäädäntö kuitenkin sallii korujen käytön, mikäli ne peitetään suojavaatetuksella. Korujen käyttö voi aiheuttaa elintarvikehygieenisen riskin, koska esimerkiksi sormuksen alle voi jäädä kosteutta ja kerääntyä likaa, mikä edesauttaa mikrobien esiintymistä käsissä. Koru tai sen osa voi irrota ja joutua elintarvikkeeseen. Jos työntekijä käyttää sormuksia tai rakennekynsiä, on työntekijän käytettävä ehjiä suojakäsineitä, jotka vaihdetaan riittävän usein ja tarvittaessa. Irto-ripsien käyttö ei myöskään ole suositeltavaa, mutta voidaan sallia, jos ei ole huolta, että ne putoavat elintarvikkeeseen.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 17 § 2 momentin perusteella näkyvien lävistyskorujen käyttö on kielletty, jollei niitä pysty suojavaatetuksella peittämään. Suojaksi voidaan hyväksyä myös teippi tai laastari, jos siitä ei aiheudu elintarvikehygieenistä vaaraa. Lävistyskorut rikkovat ihoa ja limakalvoja ja aiheuttavat hygieniariskin, koska ihossa ja limakalvoilla on runsaasti mikrobeja. Mikrobeja voi helposti levitä rikkonaiselta ihoalueelta käsien mukana elintarvikkeisiin. Suun sisällä olevat lävistyskorut voidaan sallia.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Haava tulee suojata asianmukaisesti esimerkiksi laastarilla. Jos haava on kädessä, tulee lisäksi käyttää suojakäsineitä. Suojakäsineiden käytöllä estetään bakteerien leviäminen kädessä olevasta haavasta pakkaamattomaan elintarvikkeeseen.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

18 § Eläinten pääsy elintarvikehuoneistoon

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin. Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EU) N:o 852/2004 liitteen II luvussa IX säädetään mm. seuraavaa:

4. On käytettävä asianmukaisia menetelmiä tuhoeläinten torjumiseksi. On myös käytettävä asianmukaisia menetelmiä kotieläinten pääsyn estämiseksi paikkoihin, joissa valmistetaan, käsitellään tai varastoidaan elintarvikkeita (tai, jos toimivaltainen viranomaisena sallii tällaisen pääsyn erikoistapauksissa, sen estämiseksi, ettei siitä aiheudu saastumista).

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin eli myynti- ja tarjoilutiloihin, joihin asiakkailta on pääsy.

Muuten lemmikkieläimiä saa tuoda ainoastaan elintarvikehuoneiston tarjoilutilaan toimijan suostumuksella. Tällaisesta on ilmoitettava elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteydessä esimerkiksi asiakkaille aiheutuvien yliherkkyysohjelmien välttämiseksi. Toimija voi rajata suostumuksensa koskemaan vain tiettyjä eläinlajeja. Elintarvikemyymälän yhteydessä toimivan kahvilan tai lounasravintolan tarjoilutilaan lemmikkieläimet voi tuoda, jos tilaan päästään kulkematta myymälän asiakastilojen läpi. Tämä rajoitus ei koske em. palvelukoiria.

Toimija voi ilmoittaa suostumuksestaan esimerkiksi seuraavasti:

- Tähän kahvilaan ovat lemmikit (koirat) tervetulleita
- Till detta cafe är husjur (hundar) välkomna
- Pets (dogs) are welcome to this cafe

Haittaeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon estetään toteuttamalla toimintaan nähdyn riittävää haittaeläintorjuntaohjelmaa.

Lisäksi on syytä muistaa, että järjestyslain (612/2003) 14 §:ssä koiran omistaja tai haltija veloitetaan mm. pitämään huolta siitä, ettei koira pääse toriaikana torille. Rajoitus ei koske liikuntavammaisen avustajakoiraa eikä näkövammaisen opaskoira. Säännöstä sovelletaan myös kissaan ja hevoseen sekä soveltuvin osin muihin kotitai lemmikkieläimiin ([Linkki lakiin](#)).

Luku 6: Muut säännöt

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa IV säädetään seuraavaa:

1. Elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävät kuljetusvälineet ja/tai säiliöt on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa elintarvikkeiden suojaamiseksi saastumiselta, ja ne on tarvittaessa suunniteltava ja rakennettava siten, että ne voidaan asianmukaisesti puhdistaa ja/tai desinfioida.
2. Ajoneuvojen kuljetuspohjia ja/tai säiliöitä saa käyttää ainoastaan elintarvikkeiden kuljetukseen, jos muunlaisten lastien kuljetus saattaa johtaa saastumiseen.
3. Jos kuljetusvälineitä ja/tai säiliöitä käytetään elintarvikkeiden lisäksi myös muiden tuotteiden kuljetukseen tai eri elintarvikkeiden kuljetukseen samanaikaisesti, tuotteet on tarvittaessa pidettävä selvästi erillään.
4. Irtotavarana nestemäisessä, rakeisessa tai jauhemaisessa muodossa olevat elintarvikkeet on kuljetettava kuljetusastioissa ja/tai säiliöissä/tankeissa, jotka on varattu elintarvikkeiden kuljetukseen. Säiliöissä on oltava selvästi näkyvä ja pysyvä merkintä yhdellä tai useammalla yhteisön kielellä niiden käyttämisestä elintarvikkeiden kuljetukseen tai merkintä "ainoastaan elintarvikkeille".
5. Jos kuljetusvälineitä ja/tai säiliöitä on käytetty muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden kuljetukseen tai eri elintarvikkeiden kuljetukseen, lastaamisten välillä on suoritettava tehokas puhdistus saastumisriskin välttämiseksi.
6. Kuljetusvälineisiin ja/tai säiliöihin lastattaessa elintarvikkeet on sijoitettava ja suojattava siten, että saastumisriski jää mahdollisimman pieneksi.
7. Elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävissä kuljetusvälineissä ja/tai säiliöissä elintarvikkeet on tarvittaessa voitava pitää sopivassa lämpötilassa ja tätä lämpötilaa on voitava tarkkailla.

Yleistä kuljetuksesta

Elintarvikkeen kuljetusvälineellä tarkoitetaan kuormatilaa, säiliötä tai kuljetusastiaa, jossa kuljetetaan tai säilytetään elintarvikkeita. Elintarvikkeita kuljettavan toimijan on ennen toiminnan aloittamista tehtävä ilmoitus sen kunnan valvontaviranomaiselle, missä kuljetustoiminta on tarkoitus aloittaa ja missä myös kuljetuskalusto yleensä on tai jonka alueella kuljetustoiminnan tukipiste sijaitsee. Ilmoitusta ei kuitenkaan tarvitse tehdä, jos toiminta kokonaisuudessaan sisältyy jonkun muun elintarvikehuoneiston ilmoitukseen. Toimijan on huomioitava ilmoitusta tehdessään, että toiminnan tulee olla ilmoituksen käsittelevän valvontaviranomaisen valvottavissa säännöllisesti. Jos kuljetustoimintaa ja toiminnan tukipisteitä on usealla paikkakunnalla, saattaa olla selvintä, että elintarvikehuoneistoilmoitus tehdään toimijan kotikunnan valvontaviranomaiselle.

Jos elintarvikkeiden kuljetustoiminta kuuluu osana toisen elintarvikehuoneiston toimintaan ja ilmoitukseen, mutta kyseisestä kuljetustoiminnasta vastaavalla elintarvikealan toimijalla on myös muuta elintarvikkeiden kuljetusta, toimijan tulee tehdä erillinen ilmoitus tästä muusta kuljetustoiminnasta.

Elintarvikkeita kuljettava elintarvikealan toimija vastaa kuljettamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta kuljetuksen aikana. Kyseisellä toimijalla on vastuu siitä, että kuljetusvälineiden rakenteet ja varustelu sekä kuljetusolosuhteet ja toiminta vastaavat lainsäädännön vaatimuksia. Lisäksi toimija vastaa siitä, että henkilöstö on saanut riittävän koulutuksen ja ohjeistuksen tehtäviinsä.

Kuljetusvälineenä voi auton tai muun liikennevälineen lisäksi toimia kuljetusastia. Elintarvikkeiden kuljetuksesta vastuullinen elintarvikealan toimija vastaa siitä, että kuljetustoiminta, kuljetusvälineet ja kuljetusolosuhteet täyttävät elintarvikelainsäädännön mukaiset vaatimukset. Jos kuljetuksen voidaan katsoa tapahtuvan astiassa ja tällainen, esimerkiksi laatikossa tapahtuva elintarvikkeen kuljetus, annetaan muun kuin elintarvikkeiden kuljettamista ammattimaisesti harjoittavan toimijan tehtäväksi, vastaa

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

kuljetuksen vaatimustenmukaisuudesta sen kuljetettavaksi luovuttanut tai kuljetuksen vastaanottava elintarvikealan toimija.

Jos kuljetusastioita kuljetetaan autolla tai julkisilla kuljetusvälineillä, kuljetustilan on oltava siisti tai tarvittaessa se on suojattava esimerkiksi erillisellä puhtaalla alustalla (pahvi, muovi, suojapaperi).

Erityistä huomiota tulisi kiinnittää vaarallisten aineiden, kuten pesuaineinen, rehujen, eläinruokien ja elintarvikkeiden kuljetukseen samassa kuormatilassa. Nämä tulisi pitää selkeästi erillään elintarvikkeista, jos elintarvikkeet ovat pakkaamattomia, esimerkiksi erottamalla ne väliseinällä tai sijoittamalla ne erilliseen laatikkoon tms. kuormatilassa. Paluulogistiikkana kuljetettavien lavojen, rullakoiden, laatikoiden ja muiden tavaroiden, esimerkiksi pahvien, tulee olla riittävän puhtaita, jotta niitä voidaan kuljettaa elintarvikkeiden kanssa samassa kuormatilassa.

Elintarvikealan toimijan tulee varmistaa kuljetusastioiden puhtaus erityisesti silloin, kun kuljetusastiat ovat uudelleen käytettäviä. Toimija vastaa käyttämiensä kuljetusastioiden puhtaudesta myös siinä tapauksessa, että niiden puhdistuksesta huolehtii toimijan lukuun ulkopuolinen yrittäjä, jos kyseinen yrittäjä ei ole elintarvikelain mukaisessa vastuussa toiminnastaan. Jos ulkopuolinen yrittäjä puhdistaa elintarvikkeiden kuljetusastioita, mutta yrittäjän toiminnassa ei käsitellä elintarvikkeita (edes virtuaalisesti) eikä markkinoida elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja, ei tällaista yritystä voi pitää elintarvikelain tarkoittamana elintarvikehuoneistona.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

19 § Merikuljetukset

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Sen estämättä, mitä yleisen elintarvikehygienia-asetuksen liitteen 2 luvun 4 kohdassa 3 säädetään, meriteitse irtotavarana kuljetettavaan [öljihin ja rasvoihin sovelletaan liitteen 2 vaatimuksia ja] raakasokeriin sovelletaan liitteen 3 vaatimuksia.

Elintarvikehuoneistoasetuksen liite 2 on kumottu muutosasetuksella 1119/2014.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

19 a § Raakamaidon ja muun lämpökäsittelemättömän maidon luovutus

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Raakamaitoa tai muuta raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (699/2013) mukaista lämpökäsittelemätöntä maitoa ei tule tarjoilla eikä käsitellä elintarvikehuoneistossa, jonka säännölliseen pääasialliseen asiakaskuntaan kuuluu edellä mainitun asetuksen 4 §:n mukaisia riskiryhmiä, kuten päiväkodit, alakoulut, vanhainkodit sekä tietyt sairaalat ja palvelukodit. Vaatimus ei koske ternimaitoa.

Kuluttajalle saa luovuttaa raakamaitoa ja muuta lämpökäsittelemätöntä maitoa vain vähittäismyyntipäällykseen pakattuna, paitsi edellä 1 momentissa mainitun asetuksen 9 §:n mukaisessa elintarvikehuoneistossa.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 19 a § täydentää maa- ja metsätalousministeriön raakamaitoasetusta. Raakamaitoasetuksen 4 §:n mukaisia riskiryhmiä ovat lapset, vanhukset, raskaana olevat ja henkilöt, joilla on vakava perussairaus. Toimintoihin, joiden yhteydessä lämpökäsittelemätöntä maitoa ei tule tarjoilla eikä käsitellä, luetaan myös esikoulut ja lasten kerhot. Alakoulujen ikäryhmä on 7-12 -vuotiaat. Sairaaloilla ja palvelukodeilla tarkoitetaan paikkoja, joissa potilaiden ja asukkaiden ikä tai terveydentila altistaa heidät listerioosille.

Elintarvikehuoneistoasetuksella kielletään raakamaidon tarjoilu ja käsittely kuvatus kaltaisten toimintojen yhteydessä. Ternimaidon käsittelyä näiden toimintojen yhteydessä olevissa elintarvikehuoneistoissa asetus ei kiellä, koska perinteisesti ternimaidosta valmistetaan elintarvikkeita kuumentamalla se vähintään pastörintilämpötilaan. Ternimaidon käsittelyssä tulee huolehtia, että ristikontaminaatio muihin elintarvikkeisiin estetään.

Raakamaidon ja ternimaidon myynti pakkaamattomana (irtomyynti) on mahdollista ainoastaan raakamaitoasetuksen mukaisessa elintarvikehuoneistossa maidontuotantotilalla. Kaiken muualla myytävän, luovutettavan tai tarjoiltavan raakamaidon on oltava laitoksessa vähittäismyyntipäällykseen pakattua. Esimerkiksi raakamaidon myynti kaupassa asiakkaan omaan astiaan ei ole mahdollista. Raakamaidon myynti automaatista ei myöskään ole mahdollista muualla kuin maidontuotantotilalla. Raakamaitoa voidaan tarjoilla esimerkiksi kannussa ilman pakkausmerkintöjä vain maidontuotantotilalla maatilamatkailun tai muun tarjoilun yhteydessä. Silloinkin raakamaitoasetuksen mukaisten varoitusmerkintöjen on oltava kuluttajan nähtävillä tarjoilupaikalla. Raakamaitoa voidaan muissa elintarvikehuoneistoissa tarjoilla niin, että asiakas itse annostelee maidon vähittäismyyntipakkauksesta, kuten maitotölkistä, jossa pakkausmerkinnät ovat luettavissa.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

20 § Voimaantulo

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2012.

Tällä asetuksella kumotaan maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (28/2009).

Muutossäädöksen voimaantulo:

11.12.2014/1119: Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2015.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Elintarvikehuoneistoja koskevia säännöksiä ja määräyksiä muussa lainsäädännössä

Elintarvikehuoneiston rakenteellisia vaatimuksia on myös rakentamismääräyskokoelmassa http://www.ym.fi/fi-fi/maankaytto_ja_rakentaminen/lainsaadanto_ja_ohjeet/rakentamismaarayskokoelma

Henkilökunnan käymälöistä ja pukeutumistiloista säädetään myös Valtioneuvoston asetuksessa työpaikkojen turvallisuus- ja terveysvaatimuksista (577/2003) <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2003/20030577?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=ty%C3%B6turvallisuus%2A>.

Asiakkaiden tupakoinnista elintarvikehuoneistoissa on säädetty laissa toimenpiteistä tupakoinnin vähentämiseksi (693/1976) <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1976/19760693>

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Muutokset edelliseen versioon

Ohjeen versioon 4 on tehty useita muutoksia ja lisäyksiä eri puolille ohjetta, sekä huomioitu 1.1.2015 voimaan tullut elintarvikehuoneistoasetuksen muutos.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011) Liite 1

VAATIMUKSET ELÄIMISTÄ SAATAVIA ELINTARVIKKEITA KÄSITTELEVILLE ELINTARVIKEHUONEISTOILLE, JOITA EI TARVITSE HYVÄKSYÄ LAITOKSEKSI

1. Kun toimija harjoittaa elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäistä tuottamiensa eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelyä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n 1 ja 4-6 kohtien mukaisesti, toimintaan sovelletaan tästä asetuksesta vain seuraavia vaatimuksia:

1.1. Siipikarjan tai tarhattujen kanien teurastus ja lihan leikkaaminen alkutuotantopaikalla silloin, kun alkutuotannon toimija luovuttaa siipikarjan tai tarhattujen kanien lihaa suoraan kuluttajalle alkutuotantopaikalta

- Lihan saastumisen välttämiseksi on teurastusta sekä lihan leikkaamista ja säilytystä varten oltava asianmukaiset tilat ja välineet.
- Teurastus ja lihan leikkaaminen on tehtävä hygieenisesti. Liha on jäädytettävä mahdollisimman nopeasti teurastamisen tai leikkaamisen jälkeen.
- Liha on säilytettävä siten, että sen lämpötila on enintään 6 °C. Tilat ja välineet on pestävä ja desinfioitava riittävän usein hygienian varmistamiseksi.

1.2. Luonnonvaraisten jänisten, kanien, lintujen ja hirvieläinten teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä tai metsästysseura toimittaa lihan paikalliseen vähittäismyyntiin, josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle

- Luonnonvarainen riista on suolistettava mahdollisimman pian, jos sitä ei ole suolistettu jo pyyntipaikalla.
- Luonnonvaraisen riistan jäädytys on aloitettava kohtuullisen ajan kuluttua pyynnistä, mutta aktiivinen jäädytys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat. Liha on jäädytettävä 6 °C:n lämpötilaan tai sen alle.
- Teurastusta ja lihan leikkaamista varten on oltava asianmukaiset tilat ja välineet. Teurastus ja lihan leikkaaminen on tehtävä hygieenisesti. Tilat ja välineet on pestävä ja desinfioitava riittävän usein hygienian varmistamiseksi.
- Luonnonvaraisen riistan liha on kuljetettava hygieenisesti.
- Luonnonvaraisten jänisten, kanien, lintujen ja hirvieläinten lihaa vähittäismyyntiin toimitettaessa mukana on seurattava asiakirja, jossa on oltava seuraavat tiedot: riistaeläinlaji ja lihan määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivä, metsästäjän tai metsästysseuran sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot.
- Metsästäjän tai metsästysseuran on pidettävä kirjaa vähittäismyyntiin toimitetusta luonnonvaraisesta riistan lihasta mukaan lukien riistaeläinlaji ja lihan määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivä sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. Kirjanpitoa voidaan pitää säilyttämällä kopio edellisessä kohdassa mainituista asiakirjoista. Kirjanpitoa on säilytettävä yksi vuosi.

1.3. Luonnonvaraisen riistan teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä, metsästysseura, riistanhoitoyhdistys tai poliisi luovuttaa pieniä määriä lihaa suoraan kuluttajalle

- Sovelletaan tämän asetuksen liitteen 1 luvun 1.2 kohtia a—d
- Silloin kun kyseessä on karhun, villisian, hylkeen, ilveksen, mäyrän, majavan, rämemajavan ja muiden mahdollisten triikiin isäntäeläinten liha, siitä on tehtävä tutkimus triikiin varalta ja lihan luovutus on sallittua vasta kielteisen tutkimustuloksen varmistuttua. Näytteeksi otetaan kaksi vähintään 25 g lihasnäytettä, kumpikin eri näytteenottopaikasta. Karhun näytteenottopaikat ovat pallea, puremalihakset ja kieli, villisialla pallea, kieli tai etujalan lihakset ja hylkeellä pallea, kieli tai takajalan lihakset. Muilta eläinlajeilta näytteet otetaan poskilihaksista ja palleapilareista ja jos näytteitä ei saada edellä mainituista paikoista, ne otetaan pallean kylki- tai rintaosista tai kieli- tai vatsalihaksista. Näyte on lähetettävä elintarvikelain 39 §:n 1 momentin mukaiseen laboratorioon tutkittavaksi triikiin varalta ja toimijan on säilytettävä tutkimustulosta yksi vuosi.

2. Kun toimija harjoittaa maitotuotteiden valmistusta maidontuotantotilansa yhteydessä toimivassa vähittäismyyntipaikassa vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 5 §:n mukaisesti, toimintaan sovelletaan tämän asetuksen pykäläiä sekä seuraavia vaatimuksia:

- eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IX luvun II kohdan I lämpötilavaatimuksia ja kohdan II mahdollista lämpökäsittelyä koskevia vaatimuksia sekä luvun IV vaatimuksia raakamaidon ja ternimaidon merkitsemisestä;
- laitosasetuksen liitteen 2 luvun 12 kohdan 1 vaatimusta raakamaidon ja ternimaidon vastaanottotarkastuksesta ja kohdan 2 vaatimusta käsittelyä koskevista merkinnöistä.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta**Maitotuotteiden valmistus maidontuotantotilan yhteydessä toimivassa vähittäismyyntipaikassa****EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä liite III, jakso IX****II LUKU: MEIJERI- JA TERNIMAITOTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET****I LÄMPÖTILAVAATIMUKSET**

1. Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että saapuessaan jalostuslaitokseen

- a) maito jäähdytetään nopeasti enintään 6 °C:n lämpötilaan,
- b) ternimaito jäähdytetään nopeasti enintään 6 °C:n lämpötilaan tai pidetään jäädytettynä ja säilytetään kyseisessä lämpötilassa jalostukseen asti.

2. Elintarvikealan toimijat voivat kuitenkin pitää maidon ja ternimaidon korkeammassa lämpötilassa, jos:

- a) jalostus alkaa välittömästi lypsämisen jälkeen tai neljän tunnin kuluessa jalostuslaitokseen saapumisesta; tai
- b) toimivaltainen viranomainen sallii korkeamman lämpötilan tiettyjen meijeri- tai ternimaitotuotteiden valmistukseen liittyvien teknisten syiden vuoksi.

II LÄMPÖKÄSITTELYÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Kun raakamaidolle, ternimaidolle, meijerituotteille tai ternimaitotuotteille tehdään lämpökäsittely, elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että tämä täyttää asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä II olevassa XI luvussa vahvistetut vaatimukset. Toimijoiden on erityisesti varmistettava seuraavia käsittelyjä käyttäessään, että ne ovat mainittujen vaatimusten mukaisia:

a) Pastörointi saadaan aikaan käsittelyllä, johon sisältyy:

- i) lyhytkestoinen korkea lämpötila (vähintään 72 °C 15 sekunnin ajan),
- ii) pitkäkestoinen matala lämpötila (vähintään 63 °C 30 minuutin ajan), tai
- iii) jokin muu aika- ja lämpötilaolosuhteiden yhdistelmä, jolla saadaan aikaan vastaava vaikutus, minkä jälkeen, tapauksen mukaan, tuotteiden reaktio välittömästi käsittelyn jälkeen tehtyyn alkaliseen fosfataasikokeeseen on negatiivinen.

b) Iskukuumennus (UHT-käsittely) saadaan aikaan käsittelyllä:

- i) johon kuuluu jatkuva lämpövirta korkeassa lämpötilassa lyhyen ajan (vähintään 135 °C asianmukaiseen käsittely-aikaan yhdistettynä) siten, että käsitellyssä tuotteessa ei ole eläviä pieneliöitä tai kasvukykyisiä itiöitä kun se säilytetään aseptisissa suljetuissa säiliöissä huoneenlämmössä; ja
- ii) joka on riittävä sen varmistamiseksi, että tuotteet pysyvät mikrobiologisesti stabiileina sen jälkeen, kun niitä on inkuboitu 15 päivän ajan 30 °C:ssa suljetuissa säiliöissä tai 7 päivän ajan 55 °C:ssa suljetuissa säiliöissä, tai jonkin muun menetelmän jälkeen, jolla osoitetaan, että tuotteille on tehty asianmukainen lämpökäsittely.

2. Harkitessaan lämpökäsittelyn tekemistä raakamaidolle ja ternimaidolle elintarvikealan toimijoiden on:

a) otettava huomioon asetuksen (EY) N:o 852/2004 mukaisten HACCP-periaatteiden perusteella kehitetyt menettelyt; sekä

b) täytettävä mahdolliset vaatimukset, joita toimivaltainen viranomainen voi asiassa antaa hyväksyessään laitoksia tai suorittaessaan tarkastuksia asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisesti.

EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä liite III, jakso IX

IV LUKU: MERKINNÄT

1. Direktiivin 2000/13/EY vaatimusten lisäksi, lukuun ottamatta kyseisen direktiivin 13 artiklan 4 ja 5 kohdassa tarkoitettuja tapauksia, pakkausmerkinnästä on selvästi käytävä ilmi:

- a) ilmaisu "raakamaito", kun kyseessä on suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettu raakamaito;
- b) ilmaisu "valmistettu raakamaidosta", kun kyseessä on raakamaidosta valmistettu tuote, jonka valmistusmenetelmään ei kuulu mitään lämpökäsittelyä tai fysikaalista tai kemiallista käsittelyä;
- c) ilmaisu "ternimaito", kun kyseessä on ternimaito;
- d) ilmaisu "valmistettu ternimaidosta", kun kyseessä on ternimaidosta valmistettu tuote.

2. Edellä olevan 1 kohdan vaatimuksia sovelletaan vähittäiskauppaan tarkoitettuihin tuotteisiin. Ilmaisulla "merkintä" tarkoitetaan kyseisen tuotteen mukana olevaa tai siihen viittaavaa pakkausta, asiakirjaa, tiedotetta, etikettiä, rengasta tai kaulusta.

Elintarvikehuoneistoasetuksen liitteen 1 kohdassa 2b viitataan laitosisäilytyksen liitteen 2 lukuun 12, jossa säädetään maidon eräkohtaisen mikrobilääkejäämätutkimuksen testaamalla mikrobilääkkeellä hoidettujen eläinten maidon mikrobilääkejäämien varalta taikka jättää tutkimuksen tekemättä, jos toimija on tarkastanut karjan lääkekirjanpidon ja muut tiedot ennen lypsäystä eikä niiden perusteella ole syytä epäillä maidossa olevan mikrobilääkejäämiä.

1. Jokainen laitokseen vastaanotettu erä raakamaitoa on tarkastettava. Vastaanotto-tarkastukseen tulee sisältyä tutkimus mikrobilääkejäämien varalta, lämpötilamittaus ja aistinvarainen arviointi.

Jos laitokseen alkutuotantopaikan yhteydessä, voi toimija korvata tältä alkutuotantopaikalta vastaanotettavan maidon eräkohtaisen mikrobilääkejäämätutkimuksen testaamalla mikrobilääkkeellä hoidettujen eläinten maidon mikrobilääkejäämien varalta taikka jättää tutkimuksen tekemättä, jos toimija on tarkastanut karjan lääkekirjanpidon ja muut tiedot ennen lypsäystä eikä niiden perusteella ole syytä epäillä maidossa olevan mikrobilääkejäämiä.

2. Laitoksesta lähtevien maidon ja maidosta valmistettujen tuotteiden pakkauksissa on oltava merkintä siitä, mikä lämpökäsittely taikka muu käsittely säilyvyyden parantamiseksi tuotteelle tai sen valmistuksessa käytetylle maidolle on tehty.

Säilytyslämpötila

Toimijan on varmistettava, että maidontuotantotilan vähittäismyyntipaikan maitotuotteiden valmistustilaan saapuva maito ja ternimaito jäädytetään nopeasti enintään 6 °C:n lämpötilaan, ellei niiden lämpötila jo maitoalasta tilaan siirrettäessä ole enintään 6 °C. Maidon ja ternimaidon lämpötila on myös pidettävä enintään 6 °C:ssa valmistuksen aloittamiseen saakka. Maidon ja ternimaidon voi kuitenkin pitää korkeammassa lämpötilassa, jos tuotteiden valmistus alkaa kahden tunnin sisällä lypsystä tai jos jokin valmistusteknologinen seikka puoltaa tätä ja valvoja antaa siihen luvan.

Vastaanottotarkastus

Valmistukseen vastaanotettavalle maidolle ja ternimaidolle on tehtävä vastaanottotarkastus. Toimija tarkastaa aistinvaraisesti maidon ja ternimaidon ulkonäön (väri, rakenne) ja hajun sekä mittaa lämpötilan. Kun maitotuotteiden valmistus tapahtuu tuotantotilan yhteydessä ja toimija on itse tietoinen ja vastuussa eläinten lääkitsemisestä

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

ja lääkekirjanpidosta, voidaan maidon vastaanottotarkastuksesta jättää pois antibiootijäämien testaus.

Pastörinti

Kun maitotuotteen valmistukseen liittyy pastörintia vastaava lämpökäsittely, on pastörinti mainittava pakkausmerkinnöissä ja maidon pastöroitumisen onnistuminen todennetaan fosfataasikoekella. Valvojan kanssa voidaan sopia testaustiheys, joka voi olla esimerkiksi 1 - 2 kertaa vuodessa.

Merkinnät

Pakkausmerkintöihin tulee merkitä ”raakamaito”, kun kyseessä on sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu raakamaito tai ”valmistettu raakamaidosta”, kun kyseessä on maitotuote, jolle ei suoriteta pastörintia vastaavaa lämpökäsittelyä valmistuksen aikana. Sama koskee ternimaidon merkintää.

Raakamaidon myynti ja tarjoilu

Raakamaitoa maidontuotantotilan yhteydessä suoraan kuluttajille myyvien elintarvikehuoneistojen vaatimukset löytyvät Eviran ohjeesta (16040) Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta ([Linkki](#) ohjeeseen).

Maitotuotteiden valmistus vähittäismyyntipaikassa, joka ei sijaitse maidontuotantotilan yhteydessä

Elintarvikehuoneistoasetuksen liitteen 1 kohdan 2 määräyksiä voidaan osittain soveltaa myös muihin maitotuotteita vähittäismyynnin yhteydessä valmistaviin toimijoihin. Tällaiset toimijat voivat hankkia raakamaitoa tai lämpökäsiteltyä maitoa laitoksesta tai pakattua maitoa kaupasta. Tällöin toimija ostaa raaka-aineen valmiiksi tutkittuna. Fosfataasikoetta ei vaadita tehtäväksi, jos raaka-ainemaito on valmiiksi pastöroitua.

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011) Liite 3**ENNEN ELINTARVIKEKÄYTTÖÄ PUHDISTETTAVAN RAAKASOKERIN MERIKULJETUKSET**

1) Raakasokeria, joka jatko käsitellään ja puhdistetaan ennen käyttöä elintarvikkeeksi tai sen ainesosaksi, voidaan meriteitse kuljettaa sellaisissa kuljetusastioissa, säiliöissä ja tankeissa sekä muissa vastaavissa kuljetusvälineissä, joita ei ole tarkoitettu yksinomaan elintarvikkeiden kuljettamiseen. Ennen raakasokerin lastaamista kuljetusvälineet on tällöin puhdistettava huolellisesti edellisen kuljetuksen jäämien ja muiden epäpuhtauksien poistamiseksi, ja ne on tarkistettava sen varmistamiseksi, että tällaiset jäämät on poistettu tehokkaasti. Raakasokeria ei saa kuljettaa kuljetusvälineissä, joissa välittömästi aikaisemmin on kuljetettu nestemäistä irtotavaraa.

2) Raakasokerin kuljetukseen tarkoitettujen kuljetusvälineiden puhdistus ennen raakasokerin kuljettamista on elintarvikelain (23/2006) 19 §:ssä tarkoitettu elintarvikkeeksi tai sen ainesosaksi käytettävän sokerin hygieeniseen laatuun vaikuttava kriittinen kohta.

3) Elintarvikekäyttöä varten kuljetettavan raakasokerierän mukana on oltava raakasokerin merikuljetuksesta vastaavan elintarvikealan toimijan antama todistus, josta ilmenee raakasokerin merikuljetusta edeltävän lastin laatu ja käytettyjen kuljetusvälineiden puhdistustapa ja -aika. Näiden todistuksessa mainittujen tietojen tulee perustua raakasokerin merikuljetuksesta vastaavan elintarvikealan toimijan hallussa oleviin asiakirjoihin. Jatkokäsiteltävän raakasokerierän mukana seuraavassa todistuksessa tulee lisäksi lukea selvästi ja pysyvästi yhdellä tai useammalla Euroopan yhteisön kielellä "Tämä tuote on puhdistettava ennen sen käyttöä ihmisravinnoksi". Raakasokerin jatkokäsittelystä vastaavan elintarvikealan toimijan on säilytettävä kopio todistuksesta.

4) Raakasokerin kuljetuksesta ja jatkokäsittelystä vastaavien elintarvikealan toimijoiden on pyydettäessä esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle raakasokerierää seuraava todistus ja asiakirjat, joihin todistuksessa mainitut tiedot perustuvat.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Liite 1. Elintarvikehuoneisto pysyväisluonteiseen asumiseen tarkoitetussa tilassa (kotona)

Ammattimainen elintarvikkeiden käsittely pysyväisluonteiseen asumiseen tarkoitetussa tilassa (kotona) on elintarvikehuoneistotoimintaa, josta on tehtävä ilmoitus. Tällaiset elintarvikehuoneistot ovat kuitenkin yleensä perustuslain mukaisen kotirauhan piirissä.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen 852/2004 liitteen II, luvussa III säädetään pääasiallisesti yksityisenä asuntona käytettävien tilojen, joissa elintarvikkeita kuitenkin säännöllisesti valmistetaan markkinoille saatettavaksi, seuraavaa:

1. Tilat on, niin hyvin kuin mahdollista, sijoitettava, suunniteltava, rakennettava, pidettävä puhtaina ja kunnossa siten, että vältetään saastuminen, erityisesti eläinten ja tuhoeläinten aiheuttama.
2. Erityisesti, tarpeen mukaan:
 - a. toimijalla on tarkoituksenmukaiset ja riittävät tilat henkilökohtaisen hygienian ylläpitoon (käsihygieniä, saniteettitilat, tarkoittaa käymälää ja henkilökohtaisia pesutiloja, ja pukusuojat);
 - b. elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat pidetään hyvässä kunnossa, ne ovat helposti puhtaina pidettäviä ja tarvittaessa desinfioitavia. Materiaalit ovat sileitä, pestäviä, ruostumattomia ja myrkyttömiä, ellei toimija pysty osoittamaan, että muutkin materiaalit soveltuvat;
 - c. toimijalla on asianmukaiset keinot työkalujen ja laitteiden puhdistamiseen ja tarvittaessa desinfiointiin;
 - d. elintarvikkeet puhdistetaan hygieenisesti, jos puhdistamista tehdään;
 - e. saatavilla on riittävästi kuumaa ja/tai kylmää talousvettä;
 - f. jätehuolto, sekä nestemäisten että kiinteiden jätteiden osalta, toimii hygieenisesti;
 - g. toimijalla on asianmukaiset tilat tai välineet kylmäsäilytykseen tai vastaavasti kuumasäilytykseen, ja lämpötilaa valvotaan;
 - h. saastumisriskiä vältetään niin hyvin kuin mahdollista.

Lisäksi toiminnassa on noudatettava *yleisen elintarvikehygieniasetuksen* liitteen II, lukua IV (kuljetus) sekä lukuja V – XII sekä maa- ja metsätalousministeriön asetusta ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011). Asetuksissa säädetään yleisistä vaatimuksista mm. henkilökunnan hygienialle, elintarvikehuoneistoille ja niiden toiminnalle. Vaatimuksena on laatia riskien hallinnan kannalta riittävä omavalvontasuunnitelma, jota toteutetaan. Tärkeää on myös huomioida, ettei esimerkiksi lemmikkieläimiä sallita elintarvikkeiden valmistustilassa. Omavalvontaan liittyvä dokumentointi tulee olla tarkastettavissa ja se tulee esittää tarkastajalle pyydettyä.

Vähittäismyyntiin menevien pakattujen elintarvikkeiden osalta tulee varmistua pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta ja muusta säädösten mukaisuudesta.

Elintarvikelain (23/2006) 10 §:n mukaan *elintarvikehuoneistoa ei saa käyttää asumiseen tai muuhun tarkoitukseen niin, että siitä saattaa aiheutua terveysvaaraa*. Elintarvikealan toiminta on mahdollista aloittaa kotona, jos toiminta pystytään järjestämään hygieenisellä tavalla eikä asuminen aiheuta riskiä käsiteltäville elintarvikkeille. Riskien arvioiminen ja niiden hallitseminen ja toimintaa koskevan elintarvikelainsäädännön mukaan lukien pakkausmerkintälainsäädännön tunteminen ja noudattaminen on toimijan vastuulla. Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevän elintarvikehuoneiston perustaminen kotiin ei kuitenkaan ole mahdollista sen vuoksi, että toiminta edellyttää elintarvikehuoneiston hyväksymistä laitokseksi (elintarvikelaki 13 § 2 mom).

Ilmoittaminen

Ammattimaisesta kotona valmistamisesta on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

aloittamista. Lomake ilmoituksen tekemiseksi löytyy yleensä toimijan kotikunnan nettisivuilta tai sen saa kysymällä suoraan paikalliselta elintarvikevalvontaviranomaiselta, esimerkiksi kunnan terveystarkastajalta. Viranomaisen käsittelee ilmoituksen niin, että toimijan tiedot tallennetaan kohdetietojärjestelmään. Toimija saa todistuksen siitä, että hän kuuluu säännöllisen valvonnan piiriin. Ilmoituksen käsittely on maksullista.

Toiminnan lopettamisesta, keskeyttämisestä tai toimijan vaihtumisesta tulee ilmoittaa viivytyksettä elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Valvonta

Kotona sijaitsevaa elintarvikehuoneistoa voidaan valvoa mm. seuraavilla tavoilla:

- asiakirjatarkastuksin (pyydetään toimijaa toimittamaan asiakirjoja valvontaviranomaiselle postitse, sähköpostitse tai henkilökohtaisesti, kuten omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan kirjaukset, terveystodistus, pakkausmerkinnät, hygieniapassi, pohjapiirustukset tiloista, joissa elintarvikehuoneisto kotona toimii, valokuvia elintarvikehuoneiston niistä paikoista, joihin voidaan arvioida liittyvän erityistä riskiä);
- tutustumalla toimijan internet-sivuihin;
- haastatteleamalla toimijaa joko puhelimitse tai henkilökohtaisesti esimerkiksi valvojan toimistolla;
- ottamalla näytteitä vähittäismyynnistä ko. toimijan tuotteista,
- valvomalla elintarvikkeiden kuljetusajoneuvoa.

Kotona sijaitsevan elintarvikehuoneiston valvonta on Suomen perustuslain asettaman kotirauhan takia muuten käytännössä hankalaa. Perustuslaissa suojattu kotirauhan piiri kattaa lähtökohtaisesti kaikenlaiset pysyväisluonteiseen asumiseen käytetyt tilat (valtiosääntöoikeudellinen kotirauhan suoja). Asumiseen tarkoitetuissa tiloissa voidaan tehdä tarkastus vain, jos on perusteltua syytä epäillä elintarvikemääräyksiä rikottun tai rikottavan laissa rangaistavaksi säädetyllä tavalla ja tarkastus on välttämätön rikoksen selvittämiseksi tai vakavan terveysvaaran estämiseksi. Tarkastusta kotirauhan piirissä ei kuitenkaan voida suorittaa enimmillään sakolla rangaistavien rikkomusten selvittämiseksi.

Muiden kuin varsinaiseen asumiseen käytettyjen tilojen yhteydessä puhutaan ns. rikosoikeudellisesta kotirauhan suojasta. Rikoslaisissa määritellyn kotirauhan suojaamia paikkoja ovat mm. kakkosasunnot, loma-asunnot ja muut asumiseen tarkoitetut tilat, kuten hotellihuoneet, teltat, asuntovaunut ja asuttavat alukset. Pysyväisluonteiseen asumiseen käytettyjä tiloja lukuun ottamatta nämä paikat eivät nauti vastaavaa kotirauhan suojaa, minkä vuoksi niissä sijaitsevilla elintarvikehuoneistoissa voidaan tehdä EY:n valvonta-asetuksen 882/2004 ja elintarvikelain edellyttämiä tarkastuksia, vaikkei elintarvikemääräyksiä epäiltäisikään rikotun.

Kotona sijaitsevaan elintarvikehuoneistoon ei voida mennä tekemään tarkastusta, vaikka toimija sitä itse pyytäisi.

Elintarvikehuoneistoilmoituksen tekemättä jättäminen

Ilmoituksen tekemättä jättäminen on elintarvikelain 79 § 2 momentissa säädetty elintarvikerikkomus, josta voidaan tuomita vain sakkoon, joten se ei oikeuta tarkastuksen

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

tekemiseen kodin piiriin kuuluvissa tiloissa, jollei tarkastuksen tekemiselle ole lisäksi muuta painavampaa perustetta.

Kotirauhan piiriin kuuluvia tiloja tarkastettaessa tulee ottaa huomioon seuraavia seikkoja:

1. Teon rangaistavuus tarkastuksen edellytyksenä

Elintarvikelain 49 § 3 momentin mukaan *kotirauhan piiriin kuuluvissa tiloissa tarkastus voidaan tehdä vain, jos on perusteltua syytä epäillä elintarvikemääräyksiä rikotun tai rikottavan laissa rangaistavaksi säädettyllä tavalla*. Rikoslaisissa säädetään rangaistavaksi terveysrikoksena sellaisen elintarvikelain (23/2006, muutos 352/2011) tai sen nojalla annetun säännöksen tai määräyksen vastaisen tuotteen tahallinen tai törkeästi huolimattomuudesta tapahtuva valmistus, käsittely, hallussapito, varastointi, luovutus tms., joka on omiaan aiheuttamaan vaaraa toisen hengelle tai terveydelle.

Tarkastuksen tekeminen kotirauhan piiriin kuuluvissa tiloissa voi siten olla elintarvikelain 49 § 3 momentin perusteella mahdollista, jos rikoslain terveysrikoksen ja elintarvikelain muut edellytykset täyttyvät.

Tässä yhteydessä tulee kuitenkin huomioida eduskunnan perustuslakivaliokunnan lausunto (PeVL 37/2005 vp - HE 53/2005 vp), jonka mukaan pelkkä sakon uhka ei ole riittävä peruste tarkastusten suorittamiseen perustuslain tarkoittamassa kotirauhan piirissä (pysyväisluonteiseen asumiseen käytetyt tilat). Näin ollen elintarvikelain 49 § 3 momentti oikeuttaa tarkastusten suorittamiseen vain siinä tapauksessa, että teosta voidaan tuomita terveysrikoksena ankarampaan rangaistukseen kuin sakkoon. Tämä on mahdollista, jos teon tahallisuutta tai törkeää huolimattomuutta koskeva edellytys täyttyy.

2. Teon tahallisuus tai törkeä huolimattomuus

Rikoslain mukaan edellytyksenä teon rangaistavuudelle terveysrikoksena on, että toimija on rikkonut tai rikkoo elintarvikemääräyksiä tahallisesti tai törkeästi huolimattomuudesta. Jos toimija kotonaan käsittelee, varastoi tai luovuttaa vakavaa terveysvaaraa aiheuttavia tuotteita, vaikka hän on tietoinen niiden elintarvikemääräysten vastaisuudesta, niin hän syyllistyy rikoslaisissa säädettyyn terveysrikokseen. Tämä mahdollistaa tarkastuksen tekemisen kotirauhan piiriin kuuluvissa tiloissa, jos terveysrikoksen lisäksi myös elintarvikelain mukaiset edellytykset täyttyvät.

3. Perusteltu epäily

Tarkastuksen tekeminen kotirauhan piiriin kuuluvissa tiloissa edellyttää elintarvikelain mukaan perusteltua syytä epäillä elintarvikemääräyksiä rikotun tai rikottavan edellä mainitulla tavalla. Tarkastuksen tekemiseen ei siten riitä, että elintarvikevalvontaviranomainen otaksuu tai arvelee, että toimijalla voisi olla kotonaan luovutustarkoituksessa terveysvaaraa aiheuttavia tuotteita. Viranomaisella täytyy olla asiallinen peruste siihen, miksi hän epäilee toimijan rikkovan elintarvikemääräyksiä ja vaarantavan elintarvikeeturvallisuutta. Tällainen syy voi olla esimerkiksi saatu ilmoitus siitä, että toimija on jatkanut vaarallisen tuotteen markkinointia. Perusteltuna epäilynä voi tulla kysymykseen myös se, ettei viranomainen ole saanut toimijalta luotettavaa selvitystä siitä, mitä on tapahtunut vaarallisille tuotteille, jotka toimijalla tiedetään olleen hallussaan.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

4. Vakavan terveysturvallisuuden estäminen

Tarkastuksen tekeminen kotirauhan piiriin kuuluvissa tiloissa edellyttää, että sen on oltava välttämätön rikoksen selvittämiseksi tai vakavan terveysturvallisuuden estämiseksi. Vaikka toimijalla olisi hallussaan vakavaa terveysturvallisuutta aiheuttavia tuotteita, ei se kuitenkaan ole riittävä peruste tarkastuksen tekemiselle kotirauhan piiriin kuuluvissa tiloissa, vaan tarkastuksen on lisäksi oltava välttämätön terveysturvallisuuden estämiseksi. Toimenpiteen välttämättömyys on siten pystyttävä perustelemaan. Tämä vaatimus nostaa kynnyksen tarkastuksen suorittamiselle, koska viranomaisella on mahdollisuus käyttää elintarvikelain mukaisia hallinnollisia pakkokeinoja tässä tarkoituksessa. Jos tarkastukseen ryhdytään ennen niiden käyttöä, on valvontaviranomaisen voitava osoittaa, että muut toimenpiteet eivät ole riittäviä vakavan terveysturvallisuuden estämiseksi.

Eviran Opas elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa (100011/2) löytyy Eviran internetsivuilta ([Linkki](#) oppaaseen) ja siihen liittyvät malliasiakirjat Eviranetistä ([Linkki](#) Eviranetin kirjautumissivulle).

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Liite 2. Esimerkkejä veden ja jään omavalvonnan riittävydestä

Vaara tai haitta	Riskiperusteinen omavalvonta	Esimerkkejä omavalvonnasta
<p>Talovesiden laadun mikrobiologinen tai kemiallinen heikentyminen vesilaitoksen talovesessä ennen elintarvikehuoneistoa</p>	<p>Elintarvikehuoneiston veden omavalvonnalla pyritään hallitsemaan ensisijaisesti elintarviketoimijan oman toiminnan vaikutuksia veden ja elintarvikkeiden laatuun, mutta samalla saadaan tietoa toimijalle toimitetun talovesen laadusta.</p> <p>Vesilaitokselta elintarviketoimijan käyttöön tulevan talovesen laatua ei valvota tutkimuksilla elintarvikehuoneistossa, koska vesilaitoksen jakaman talovesen laatua valvotaan säännöllisillä tutkimuksilla.</p>	<p>a) Veden laatua tarkkaillaan jatkuvasti aistinvaraisesti (kaikki toimijat).</p> <p>b) <u>Ennalta valmistautuminen</u> poikkeamiin vedenlaadussa tai terveydensuojeluviranomaisen/vesilaitoksen ilmoitukseen laatu-poikkeamasta:</p> <p>Todennäköisin vakava ongelmatilanne liittyy veden mikrobiologisen laadun heikentymiseen ja annettuun keittokehotukseen.</p> <p>→ Toimija selvittää miten ongelmatilanne vaikuttaa elintarvikkeiden valmistukseen ja laatuun sekä onko mahdollista jatkaa elintarviketoimintaa tilanteessa ennallaan vai pitääkö toimintaa rajoittaa veden laatuongelman vuoksi. Valtaosassa ilmoitetuista elintarvikehuoneistoista toimintaa jouduttaisiin rajoittamaan tai keskeyttämään kokonaan.</p> <p>→ Teollisilla ja vastaavilla toimijoilla varautumisen on syytä olla laajempi riippuen toiminnan herkkyydestä ja laajuudesta. Tyypillisiä häiriöitä ovat verkostosakkojen irtoaminen, painenvaihtelut ja aistinvaraiset muutokset.</p> <p>→ Teollisten elintarviketoimijoiden ja vesilaitoksen säännöllinen yhteistyö edesauttaa myös ongelmatilanteissa toimimista.</p> <p>c) <u>Toiminta</u>, kun tieto talovesen käytön rajoituksista tai merkittävistä ongelmista sen tuotannossa saadaan tietoon:</p> <p>→ selvitetään mahdollinen takaisinvetojen tarve saastuneiden tuotteiden vuoksi, valmistusprosessien puhtauden varmistaminen, edellytykset aloittaa tuotanto uudelleen sekä tuotannon rajaukset. Tarvittaessa tehdään yhteistyötä elintarvikevalvontaviranomaisen kanssa.</p>
<p>Talovesiden laadun mikrobiologinen tai kemiallinen heikentyminen toimijan hallinnassa olevassa kaivossa/vesilähteessä</p>	<p>Toimijan hallinnassa olevan talovesikaivon ja mahdollisen vedenkäsittelylaitteiston tuottaman veden laatua valvoo terveydensuojeluviranomainen säännöllisillä tutkimuksilla. (Vain kalaa käsittelevän toimijan tapauksessa sovelletaan kalastustuotteiden valvontaohjetta)</p> <p>Oma talovesilähde voi lisätä omavalvontatutkimusten tarvetta.</p>	<p>Soveltaen sama kuin yllä.</p>

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

<p>Talousveden laadun mikrobiologinen tai kemiallinen heikentyminen, kun toimija käsittelee tai varastoi vettä ennen veden käyttöä elintarvikkeen valmistuksessa tai käytössä on vesipohjaisia elintarvikeprosesseja</p>	<p>Yleiset periaatteet</p> <p>Jos toimija käyttää laitteita tai prosesseja, joissa veden mikrobiologinen tai kemiallinen laatu voi muuttua niin paljon, että sillä on vaikutusta tuotteiden laatuun → omavalvonnan tarve. Esimerkiksi veden suodattaminen on laatuun vaikuttava prosessi.</p> <p>Vedenkäsittelyn hallintaan ja tarkkailuun voidaan käyttää prosessin tai laitteen teknistä hallintaa, puhdistamista ja näytteenottoa.</p> <p>Vedenkäsittelyn on oltava elintarvikelainsäädännön mukaista ja talousveden osalta myös STMa 461/2000 mukaista. Vedenkäsittelyä rajoittavat hygienialainsäädännön rajoitukset lihan puhdistamiselle sekä lisäaine- ja apuainelainsäädäntö kaikkien elintarvikkeiden osalta.</p> <p>Toimijan tekemä veden desinfiointi voi lisätä elintarviketurvallisuutta ja olla hyväksyttävää, jos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) aineen käyttö on sallittu lainsäädännössä kyseessä olevaan tarkoitukseen ja tavalla. Kemiallista vedenkäsittelyä on rajoitettu elintarvikelainsäädännössä. 2) käsittelyn voidaan katsoa parantavan ko. toimijan tuotteiden laatua merkittävästi eikä laatua voida parantaa esimerkiksi laitteiden normaalein puhdistamistoimenpitein. 3) käsittely ei vaaranna tuotteiden kemiallista laatua tai aiheuta prosesseissa epätoivottavaa mikrobiologista kehitystä. 4) käsittelyllä ei pyritä parantamaan epäasianmukaisella toiminnalla tai raaka-aineella saastuneen elintarvikkeen laatua. 5) tuotteista annettava informaatio kuluttajalle on lainsäädännön mukaista. 6) lisäksi vedenkäsittely on osa omavalvontaa. 	<p>Pakattujen elintarvikkeiden teolliset valmistajat (esimerkiksi panimot, kasvien käsittelijät):</p> <p>Jokaisen veteen liittyvän tuotantoprosessin ja laitteen kriittisyys tuotteiden turvallisuuden ja hygienian kannalta on arvioitava erikseen. Erityisesti niiden toimijoiden, jotka valmistavat sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita. Vedensuodattimien, jääkoneiden, elintarvikkeiden pesualtaiden ja muiden vastaavien laitteiden vaikutusta veden tai jään laatuun pitää tarkkailla riittävästi.</p> <p>Eri laitteiden, esimerkiksi panosperusteisesti toimivan (vesi vaihdetaan tiettyin väliajoin) altaan, säiliön tai vettä kierrättävän järjestelmän veden laadun vaikutus tuotteisiin voi vaatia näytteenottoa hygienian seuraamiseksi.</p> <p><u>Leipomot, ravintolat, kahvilat, myymälät:</u></p> <p>Esimerkki 1. Jos toimija käyttää talousvettä sellaisenaan hanasta → ei erityistä omavalvontaa tai omavalvontanäytteenottoa vedelle.</p> <p>Esimerkki 2. Jos toimijalla on oma vedensuodatin → omavalvonnan ja näytteenoton tarve.</p> <p>Esimerkki 3. Jos toimija valmistaa jäätä, on jään laatu tutkittava säännöllisesti. Jäädästä on suositeltavaa tutkia <i>E. coli</i>, koliformiset bakteerit, suolistoperäiset enterokokit ja pesäkkeiden lukumäärä 22 °C. Tulosten tulkinnassa sovelletaan STM:n talousvesiasetuksen 461/2000 laatuvaatimuksia, mutta asetuksen laatusuosituksia tulisi tulkita elintarvikehygienian kannalta, esimerkiksi kehotuksena tehostaa jääkoneen puhdistamista.</p> <p><u>Kaikki toimijat:</u></p> <p>Vesijärjestelmä ei saa aiheuttaa veteen muutoksia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta. Epätoivottavia muutoksia voivat aiheuttaa esimerkiksi veden seisominen kiinteistön putkissa ja sopimattomat materiaalit. Tarvittaessa on tehtävä mikrobiologisia tai kemiallisia tutkimuksia. Jos elintarvikehuoneisto sijaitsee asumiseen rinnastettavassa kiinteistössä, on talousveden laadun viranomaisvastuu ensisijaisesti terveydensuojeluviranomaisella. Elintarviketoimijan hallinnassa olevat laitteet, kuten esimerkiksi vedensuodattimet kuuluvat omavalvonnan piiriin.</p> <p>Esimerkki 1. Kun toimija käyttää kaivoa ja vedenkäsittelylaitteistoa, on ensisijainen vastuu veden laadun valvonnasta terveydensuojeluviranomaisella.</p>
---	---	---

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

		<p>Esimerkki 2. Jos toimijan huoneisto sijaitsee taajamassa esimerkiksi asuinkiinteistössä, eikä käytössä ole vedenkäsittelylaitteisto, kuuluu veden laatuongelmien selvittäminen terveydensuojeluviranomaiselle.</p> <p>Esimerkki 3. Muuten sama kuin esimerkki 2, mutta toimijalla on vedenkäsittelylaitteisto. Vedenkäsittelylaitteiston asianmukaisesta toiminnasta huolehtiminen kuuluu omavalvonnan piiriin. Ongelmat veden laadussa on suositeltavaa selvittää yhdessä terveydensuojeluviranomaisen kanssa.</p> <p>Esimerkki 4. Silloin, kun talousveden kuljetus kanisterilla käyttöpaikkaan on katsottu pienimuotoisessa elintarviketoiminnassa sallituksi, tulee huolehtia riittävästä omavalvonnasta. Vesi otetaan terveydensuojelulaissa tarkoitetusta talousvesilaatuista vettä tuottavasta lähteestä. Veden ottaminen on toteutettava hygieenisesti ja kanisterin hygieniasta on varmistuttava. Kanisterin on oltava materiaaliltaan elintarvikekäyttöön soveltuvaa. Vesi tulee vaihtaa riittävän usein ja kanisteri on syytä puhdistaa mekaanisesti ja desinfioiden riittävän usein tai vaihtaa uuteen. Veden kuljetus ja säilytys tulisi tapahtua viileässä ja valolta suojattuna. Tarvittaessa on otettava vesinäytteitä.</p>
	<p>Omavalvontatutkimukset ja muu laaduntarkkailu</p> <p>Säännöllisiä omavalvontatutkimuksia tarvitaan, jotta voidaan todeta elintarvikkeiden laadun kannalta merkittävien laitteiden ja tuotantoprosessien toimivan asianmukaisesti ja, että niiden huolto ja puhdistus ovat kunnossa.</p> <p>Näytteitä otetaan kriittisistä kohdista riskiperusteisesti eri vaiheista prosesseja ja vaihtoen näytteenottopistettä.</p> <p>Jos vesinäytteitä on otettu terveydensuojelulain nojalla, niillä voidaan korvata omavalvontanäytteitä (esimerkiksi vesilaitoksen säännöllisen valvonnan yhteydessä otetut näytteet joistakin elintarvikehuoneistoista tai vesilähteiden säännöllisen valvonnan näytteet).</p> <p>Luotettavien jatkuvatoimisten mittarien käyttö voidaan katsoa osaksi omavalvontaa.</p>	<p>Veden yleistä laatua elintarviketoiminnassa pitää seurata riskiperusteisesti. Näytteenotto kannattaa kohdentaa tilanteisiin, joissa vettä käytetään sellaisenaan syötäviin tai juotaviin tuotteisiin. Jos vettä käytetään kypsennettävään elintarvikkeeseen tai pesuvedenä kontaktipinnoilla, on sen laatua myös seurattava riittävässä määrin. Yleensä esimerkiksi sosiaalitoimien vesipisteistä ei ole riskeihin perustuen tarpeen ottaa vesinäytteitä.</p> <p>Esimerkki 1. Jos toimijalla on käytössään kiinteistö- tai hanakohtainen vedensuodatin tai jääkone, voi omavalvontanäytteiden määräksi riittää <i>E. coli</i>, koliformiset bakteerit ja aistinvaraiset muuttajat 2 kertaa vuodessa.</p> <p>Teollisuudessa näytteitä kannattaa yleensä ottaa yksittäisistä vedenkäyttöpaikoista prosesseissa. Näytteenottotiheys on määritettävä riskiperusteisesti. Yllä olevassa esimerkissä olevat tutkittavat muuttajat ovat yleisimmin soveltuvat mikrobiologiset muuttajat.</p> <p>Talousvettä käytettäessä heterotrofisten mikrobien 22 °C määrää voidaan käyttää laadun suuntaa-antavana kuvaajana, mutta sen perusteella ei voida ryhtyä viranomaistoimenpiteisiin.</p>

