



SALAATTIA

ITSEPALVELUNA

TAMPEREEN ELINTARVIKEVALVONTA

Valvontasuunnitelmaan kuuluva projekti, 2015

Projektin toteutus*Kirsi Miekka**Karin Alentola**Elina Pahkala**Puja Varzeshkhah**Saana Pusaa**Markus Saarinen**Reetta Ylitalo**Terhi Suihkonen**Anna-Mari Mansikkaviita***Elintarvikenäytteiden tilastoanalyysi***Katri Jalava***Suunnittelu ja yhteenveto***Tuija-Leena Sahlstedt**Tampereen Elintarvikevalvonta**elintarvikevalvonta@tampere.fi**puhelin 03 5656 4400**puhelin 050 327 6325 (päivystys ma ja ke klo 9.30 - 11.00)**faksi 03 5656 5665**Frenckellinaukio 2 B*

SISÄLLYS

1 JOHDANTO	2
2 TARKASTUSOHJEET	3
2.1. Projektitarkastusten toteuttaminen	4
3 TARKASTUSTULOKSET	5
3.1 Tuoteryhmien erillään pito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa	5
3.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta myynnissä	5
3.3 Elintarvikkeista annettavat tiedot	7
3.4 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit	9
3.5 Yleinen elintarvikehygienia	9
4 ELINTARVIKENÄYTTEIDEN TULOKSET	10
5 YHTEENVETO	11

1 JOHDANTO

Tässä yhteenvedossa kuvattu projekti pohjautuu tarpeeseen selvittää kauppojen ja ravintoloiden itsepalvelulinjastoissa tarjolla pidettävien salaattituotteiden turvallisuutta ja turvallisuuteen vaikuttavia tekijöitä. Projekti sisältyy Tampereen Ympäristöterveysyksikön valvontasuunnitelmaan 2015–2019 ja se toteutettiin kahden kuukauden (huhti-toukokuu 2015) aikana normaalien tarkastusten yhteydessä. Ympäristöterveydenhuollon toimialueena on Tampere, Orivesi, Juupajoki, Kangasala, Pälkäne, Valkeakoski, Akaa ja Urjala.

http://www.tampere.fi/material/attachments/y/5nnkuSTOI/Ymparistoterveyden_vasu_2015-2019.pdf

Salaattien itsepalvelutarjonta on viime vuosien aikana lisääntynyt huomattavasti. Asiakkaat voivat itse pakata salaattiainekset joko mukaan otettavaan rasiaan tai he voivat koota ja syödä salaattiaateriansa paikan päällä. Toimipaikkojen salaattilinjastot sisältävät hyvinkin erilaisia komponentteja, esimerkiksi äyriäisiä, broileria, kalaa, juustoja, raasteita, vihersalaattia tai pastaa. Tarjolla pidettävien salaattien turvallisuuden varmistava yritysten oma omavalvonta on vähintäänkin yhtä monimuotoista. Tavarantoimittajien pitkälle viedyt salaattikonseptit omavalvontaohjeineen antavat periaatteessa hyvät lähtökohdat yritysten omavalvonnalle, vaikkakaan käytännön omavalvontaa ei voi ulkoistaa. Toisessa ääripäässä itsepalvelulinjasto toimii vain pienenä lisäarvontuottajana asiakkaille, eikä linjaston laitekantaa ja tuotekonseptiin ole erityisesti panostettu.

Itsepalvelulinjastojen omavalvontaan ei yleensä ole käytössä erillisiä henkilöstöresursseja, vaan linjastojen turvallisuutta valvotaan muun työn ohella. Jo salaattilinjaston huono sijainti saattaakin tuoda suuria haasteita salaattien omavalvonnalle. Henkilökunnan vaihtuvuus tuo sekin oman lisävaikeutensa yritysten omavalvonnalle.

Toimipaikkojen käytettävissä olevilla salaattikomponenteilla on lähes aina elintarviketeollisuuden tai tavarantoimittajan elintarvikkeille laatimat tuoteselosteet ja käyttöohjeet. Projektin avulla saatiin tietoa mm. siitä miten tietoja hallitaan yrityksissä ja mitä sekä toimijat että valvontaviranomaiset voisivat tehdä paremmin. Projektissa mukana olleiden kohteiden henkilökunta suhtautui tarkastuksiin pääosin erittäin myönteisesti ja yhteistyöhaluisesti. Itsepalvelussa tarjolla pidettävien salaattien omavalvonnan kehittäminen kiinnostaa myös vastuullisia elintarvikkealan toimijoita.

2 TARKASTUSOHJEET

Elintarvikevalvonnan nykyiset Oiva-tarkastusohjeet tulivat käyttöön keväällä 2013. Niihin on sen jälkeen tullut useita päivityksiä ja muutoksia.

https://www.oivahymy.fi/oiva/oiva_arviointiohjeet_ilmoitetut_1.1.2015.pdf

Tätä projektia varten laadittiin pelkästään tarjolla pidettäviin salaatteihin keskitetty tarkastuslomake. Siinä Oiva-tarkastusohjeiden sisälle määritettiin itsepalvelutuotteisiin liittyviä tarkastuskohtia. Yrityksen omavalvonnan toimivuus perustuu pitkälti siihen, miten henkilökunta osaa toimia, joten tarkastuksella pyrittiin kyselemään henkilökunnalta kohteen käytännön omavalvonnasta.



Kuva1. Projektitarkastusten painopistealueet

2.1. Projektitarkastusten toteuttaminen

Projektissa tarkastettiin 15 myymälöissä sijaitsevaa itsepalvelupistettä ja 23 ravintoloissa sijaitsevaa itsepalvelupistettä. Elintarvikenäytteitä kohteista otettiin yhteensä 92 kpl. Tampereen kaupungilla on sopimus elintarvikenäytteiden tutkimisesta Tampereella sijaitsevan Kokemäenjoen vesiensuojeluyhdistys ry laboratorion kanssa. Evira on hyväksynyt laboratorion elintarvikelain nojalla viranomaisnäytteitä tutkivaksi laboratoriodiksi. Näytteet tutkittiin Elintarviketeollisuusliiton suosituksiin pohjautuen.

http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/Elintarvikkeiden_mikrobiologia_ohjausarvoja_vim_kaytto_p.pdf.

Näytteeksi otetuista tuotteista mitattiin lämpötilat. Tarkastuksen yhteydessä arvioitiin myös yrityksen kylmäketjun hallintaa toiminnan ja dokumentoinnin osalta. Tarkastuksella pyrittiin keskittymään tarjolla pidettyjen salaattikomponenttien omavalvontaan mahdollisimman kokonaisvaltaisesti. Esimerkiksi allergisoivien ainesosien ilmoittaminen asiakkaalle edellyttää elintarvikealan toimijalta omavalvontaa lähes kaikissa työvaiheissa, tavarantoimittajayhteistyöstä sijaisten perehdyttämiseen.

3 TARKASTUSTULOKSET

3.1 Tuoteryhmien erillään pito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa

Yritykset haluavat pitää linjaston yleisilmeen siistinä. Tarkastajalle itsepalvelulinjaston kontaminaatoriskin arvioiminen on melko haasteellista tarkastuksen aikana ellei juuri silloin ole sattumalta todettavissa selkeitä ongelmia. On kuitenkin selvää, että lähes kaikissa itsepalvelupisteissä on vaarana esim. otinten vaihtuminen tai ohikulkijoista salaattipöytään päätyvät vierasesineet.

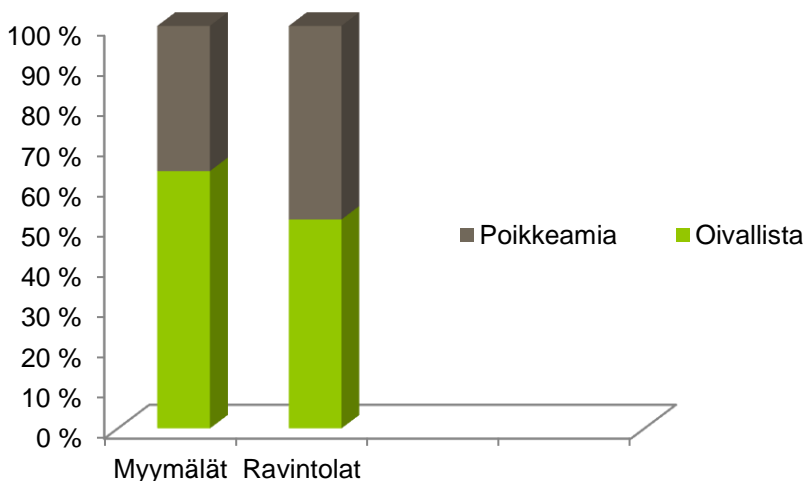
Linjaston sijainnilla on suuri merkitys salaattien turvallisuudelle. Kolmessa tarkastetussa ravintolassa ilmeni selvästi, että itsepalvelulinjastoa oli henkilökunnan mielestä lähes mahdotonta valvoa. Myymälöissä itsepalvelupisteen lisääminen kauaksi keittiöstä, esim. hedelmä- ja vihannesosastolle, ei aina-kaan helpottanut sen omavalvontaa. Eräässä myymälässä asiakkaat taas nojailivat itsepalvelulinjastoon, koska linjasto sijaitsi jonotettavan palvelupisteen edessä.

Parhaiten itsepalvelulinjaston omavalvontaan voidaankin vaikuttaa linjaston suunnittelu- ja hankintavaiheessa. Linjaston olisi hyvä sijaita henkilökunnan näköetäisyydellä, mutta ei asiakkaiden pääkulkuväylällä.

3.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta

Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjolla pidon aikana nousta enintään +12 °C:een ja tarjolla pitoon sovelletaan tuolloin enintään 4 h tarjolla pitoaikaa. Jos tuotteiden lämpötila pysyy salaattipisteissä alle +6 °C:ssa, ei salaattien myyntiaikaa ole rajoitettu. Toimipaikan henkilökunnalla tulee kuitenkin aina olla käsitys siitä miten kauan tuotteita voi pitää turvallisesti tarjolla. Elintarvikkeiden suojaukseen tulee myös kiinnittää erityistä huomiota, jos niiden tarjolla pitoaika on pitkä.

Itsepalvelulinjastojen tuotteiden lämpötiloissa on parannettavaa. Noin joka neljännessä (36 %:ssa) myymälässä oli pientä huomautettavaa salaattien lämpötilahallinnasta. Ravintoloissa epäkohtia oli lähes puolessa tarkastetuista kohteista (48 %:ssa).



Kaavio 1. Tuotteiden lämpötilat

Myymälöissä ja ravintoloissa on huomioitava paremmin kalan, erityisesti kylmäsavustettujen tai graavattujen kalastustuotteiden säilytysolosuhteet. Noille tuotteille on tarjolla pidon lämpötilaksi määritetty 0-3 °C, vaikkakin esimerkiksi vihersalaatteja voi säilyttää korkeammassa lämpötilassa. Maa- ja metsätalousministeriön asetus... 1367/2011 - Säädökset alkuperäisinä - FINLEX®

Suurin osa tuotteista esim. pastat ja valmissalaatit toimitettiin biojäteastiaan tarjolla pidon jälkeen. Säilykkeet, kuten oliivit ja aurinkokuivatut tomaatit kuitenkin joissain tapauksissa siirrettiin kylmiöön jatkokäyttöä varten. Mikrobiologisten tulosten perusteella olisi kuitenkin hyvä huomioida, että myös säilykkeet pilaantuvat herkästi ellei niitä säilytetä oikein.

Lähinnä suurimmissa ketjuravintoloissa oli määritetty käyttöaikoja avatuille elintarvikepakkauksille, ja silloinkin vain osalle tuotteista. Monien tuotteiden turvallisuutta ohjeistettiin arvioimaan aistinvaraisesti, mikä toki sinänsä on hyvä asia. Tässä kohtaa olisi kuitenkin hyvä muistaa tavarantoimittajan esimerkiksi pilkotulle salaatille asettamat käyttöajat, sekä panostettava työntekijöiden perehdytyksessä aistinvaraiseen arviointiin. Myymälöissä salaattikonseptien mukana tulleet omavalvontaohjeet yleensä määrittävät sen kuinka kauan ja missä lämpötiloissa tuotetta saa säilyttää.

3.3 Elintarvikkeista annettavat tiedot

Vähittäismyyntipaikassa pakkaamattomista elintarvikkeista loppukuluttajalle on annettava seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- elintarvikkeen ainesosat
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tai tieto siitä, mistä kyseisen tiedon saa
- alkuperämaa tai lähtöpaikka
- tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet

Ravintoloissa pakkaamattomista elintarvikkeista loppukuluttajalle on annettava seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tai tieto siitä, mistä kyseisen tiedon saa
- alkuperämaa tai lähtöpaikka

Eviran Elintarviketieto-oppaassa elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille ohjataan asiakastiedottamisesta näin:

”Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat pakolliset tiedot on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla. Tiedot voidaan antaa myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydetessä henkilökunnalta tai että tiedot ovat kuluttajan saatavissa kirjallisessa tai elektronisessa muodossa ennen ostopäätöksen tekoa ilman ylimääräisiä kustannuksia; ja tiedot ovat kirjallisessa tai elektronisessa muodossa elintarvikkeen luovutuspaikassa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten helposti saatavilla.”

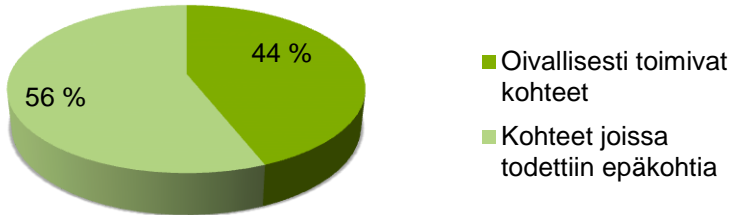
Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille. Eviran ohje 17068/1.

Eli käytännössä ravintolat ja myymälät voivat ilmoittaa tuotetiedoista, joko kirjaamalla ne linjaston yhteyteen tai sitten suullisesti, jos asiakasta on opasteella ohjattu kysymään lisätietoja henkilökunnalta. Joka tapauksessa tietojen tulee olla jollakin tavalla kirjallisessa muodossa, jotta ne voidaan asiakkaalle luotettavasti esittää. Myös yrityksen nettisivuille kirjattujen tietojen on vastattava käytännön toteutusta.

Projektitarkastusten yhteydessä todettiin, että kirjallisen reseptiikan puuttuminen ja henkilökunnan vaihtuvuus saattoivat pahimmillaan aiheuttaa sen, että kukaan ei tarkalleen tiennyt mitä salaattilinjastossa tarjolla olevat tuotteet sisälsivät. Salaattiin oli saatettu esim. lisätä allergisoivia ainesosia sisältävää kastiketta, eikä tieto ollut kulkeutunut eteenpäin. Myös maustamattomana hankittu ja tarjottu broileri sisälsi yllättävän paljon erilaisia aineosia. Toimijan olisi kuitenkin tiedettävä mitä asiakkailleen tarjoaa, jotta esim. allergioita aiheuttavat ainesosat tuotteissa voitaisiin jäljittää. Myös mahdollisten takaisinvetojen onnistuminen saattaa vaarantua tuotteiden heikon sisäisen jäljitettävyyden takia. Muutamassa tarkastetussa kohteessa henkilökunta myös esimerkiksi oletti salaattikomponentin olevan kotimaista, vaikka se ei sitä ollut.

Ketjuravintoloissa ja myymälöissä tuotetiedot saattoivat olla löydettävissä esim. tavarantoimittajan nettisivuilta, tilausjärjestelmästä, pakkaustiedoista tai reseptimerkinnöistä. Tuotetietojen hakeminen eri lähteistä oli toimipaikoissa usein haasteellista ja asiakkaankin näkökulmasta varmasti aikaa vievää. Pie-nissä pitkään toimineissa ravintoloissa tuotetiedot saatettiin esittää asiakkaalle suoraan raaka-aineiden pakkausmerkinnöistä. Vaikka myymälöissä käytettiin pääsääntöisesti tavarantoimittajien valmiiksi konsepttoimia tuotteita, on niissäkin kehitettävää tuotteiden sisäisen jäljitettävyyden suhteen. Erityisesti korvaavien tuotteiden hallintaan ja reseptikirjauksiin kannattaisi panostaa. Myös tavarantoimittajien pakkausmerkinnöissä todettiin jonkin verran puutteita, esimerkiksi fontin koon ja etiketin sijoittamisen osalta. Erityisesti suomen-nostarrojen laatu ja sijainti olivat joissain tapauksissa huonoja.

Asiakasta ei siis hyödytä opaste lisätietojen kysymismahdollisuudesta, ellei henkilökunta osaa niitä ilmoittaa. Allergisoivien ainesosien ilmoittamisen valvonnassa on myös elintarvikevalvonnan ”katvealueita”. Annetuissa Oiva-arvosanoissa näkyy selvästi, että elintarviketietojen ilmoitusvelvollisuus on haasteellinen asia paitsi elintarvikealan toimijoille myös käytännön valvontatyötä tekeville viranomaisille. Oiva-tarkastusohjeet eivät ohjaa tarkastajaa valvomaan tuotetietojen hallintaa, vaikka ilman sitä ei asiakkaille kyetä kertomaan tuotesisällöstä.



Kaavio 2. Elintarvikkeista annettavat tiedot

3.4 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Projekti osoitti, että mukaan pakattavien salaattien rasioiden soveltuvuudessa ei ole suuria ongelmia. Toimijat käyttivät rasioiden hankintaan samoja tukkuja. Yhtä kohdetta lukuun ottamatta rasioista löytyi pakkauksen elintarvikekelpoisuuden osoittava malja-haarukkamerkintä. Siihen ovatko rasiat soveltuvia esim. tuotteiden pidempiaikaiseen säilytykseen, ei tarkastuksissa syvennytty.

3.5 Yleinen elintarvikehygienia

Siivouksen vastuuongelmat nousivat esille myymälöissä. Myymälähenkilökunnan ja siivousliikkeen vastuiden rajaukset on siis hyvä aina tehdä mahdollisimman selkeiksi. Ravintoloissa puhtaanapidon ongelmiksi taas todettiin erityisesti veitsien, veitsitelineiden ja leikkuulautojen hygienia. Veitset olivat joissain tapauksissa silmin nähten likaisina telineissään. Muovisia leikkuulautoja tulisi vaihtaa säännöllisesti ja myös puisten leikkuulautojen puhtaana pitämisessä varmasti auttaisi, jos leikkuulautoja olisi erilaisille tuotteille.

4 ELINTARVIKENÄYTTEIDEN TULOKSET

Salaatteja vertailtiin siten että raa'at ja kypsät salaattit analysoitiin erikseen. Mikrobiologiset tulokset on esitetty taulukossa 1. Taulukossa on esitetty miten iso osuus näytteistä ylitti Elintarviketeollisuusliiton suositukset bakteerimääriille. Siitä voidaan päätellä että raa'oissa salaateissa esiintyi erityisesti hiivaongelmaa, kun taas kypsissä salaateissa oli kokonaisbakteerilytksiä. Hiivaongelma ei korreloinut lämpötilan kanssa. Listerialöydös oli kypsästä tuontipekonista, määrä oli <10pmy/g. E.coli löydökset esim. oliiveissa taas osoittavat mahdollisia puutteita elintarvikkeen käsittelyhygieniassa.

	Raakoja salaatteja (n=66)	Kypsiä salaatteja (n=26)
Bacillus cereus	4/65 (6 %)	0/11 (0 %)
Enterobakteerit		2/22 (9 %)
Kokonaisbakteerit +30°C		9/22 (36 %)
Homeet	5/65 (8 %)	
Hiivat	11/65 (17 %)	1/11 (9 %)
Koag.pos.stafylokokit /S.aureus	1/62 (2 %)	0/11 (0 %)
Listeria monocytogenes		1/15 (7 %)
Escherichia coli	3/60 (5 %)	

Taulukko 2. Mikrobiologiset tulokset

Raakojen salaattien hiivamääriä ja kypsien salaattien kokonaisbakteereita testattiin log-normaalisisessa mallissa. Selittäjinä olivat salaatin eri komponentit kokonaisryhminä (salaatti, juurekset, säilykkeet, oliivit, liha, kala jne.) ja lämpötila. Ainoastaan raaoille salaateille salaattikomponenttien lukumäärä oli merkittävä. Tässä havaittiin myös annosvasteisuus, eli mitä useampi salaattikomponentti raa'assa salaatissa oli, sen enemmän siinä todettiin hiivoja. Lämpötila vaikutti olevan käänteisesti korreloiva sekä raaoille että kypsille salaateille, eli mitä korkeampi lämpötila, sen vähemmän näytteissä todettiin hiivoja tai kokonaisbakteereita. Yksiselitteistä syytä siihen ei tämän projektin perusteella pystytty selvittämään.

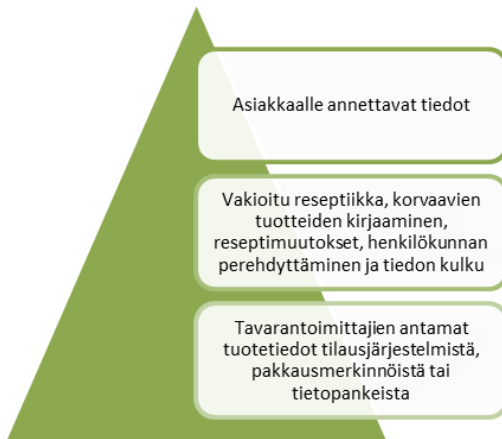
Raa'oissa salaateissa todettuun hiivaongelmaan voi olla monia syitä, esim. erot kasviolosuhteissa ja projektin perusteella siis myös salaattikomponenttien tuotekohtainen määrä. Kokonaisbakteerilytykset esimerkiksi lohta, kanaa tai pastaa sisältäneissä salaateissa olivat suuria, esimerkiksi kanasalaatissa jopa

36000 000 pmy/g, kun toimijan olisi syytä reagoida jo 1000 000 pmy/g:n ylitysten kohdalla. Korjaavia toimenpiteitä noissa tapauksissa olivat tilanteen ja tuloksen mukaisesti valittuina mm. riskinarviointi, tuotteen poistaminen valikoimista, reklamointi tavarantoimittajalle, uusintanäytteen tutkituttaminen ja työtapojen muutokset.

5 YHTEENVETO

Keskeisimmät salaattilinjastojen ongelmat liittyvät liian laajoihin tuotevalikoimiin, sekä salaattien sisältämien ainesosien suureen määrään. Tuotteiden laadun, jäljitettävyyden, iän ja tuotetietojen hallitseminen on sitä vaikeampaa mitä monipuolisempi valikoima on. Tarjolla pidettävien salaattituotteiden turvallisuuteen voi siis vaikuttaa paitsi pitämällä salaattilinjaston tuotevalikoima mahdollisimman selkeänä ja huolehtimalla kaikkien tuotteiden nopeasta kierrosta. Tuotteiden lämpötilojen hallinnassa on tärkeää muistaa tuotteiden erilaiset lämpötilavaatimukset koko kylmäketjun osalta.

Teollisuuden pakkausmerkinnät luovat käytännössä pohjan ravintoloiden ja vähittäiskaupan keittiöiden tuotetietojen hallinnalle.



Kuva 2. Tuotetietojen hallintaan vaikuttavia tekijöitä

Esimerkiksi puhtaustasossa ja lämpötilahallinnassa todetut ongelmat ovat helpommin korjattavissa, kuin tuotejäljitettävyyden parantaminen. Monilta toimijoilta yksinkertaisesti puuttuvat selkokieliset ohjeet ja toimintamallit esimerkiksi allergeenien ja allergisoivien ainesosien hallintaan. Tuotekohtaiseen riskienarviointiin pyrkivä tarkastus antaa ainakin projektin perusteella enemmän tietoa kohteen omavalvonnan toimivuudesta sekä tarkastajalle että elintarvikealan toimijalle. Projektiluonteisten tarkastusten yhteydessä on myös mahdollista pysähtyä paremmin yhden asian läpikäymiseen toimijan kanssa.

Itsepalvelulinjastoa suunnittelevalle yrittäjälle, tai sellaisesta nyt vastaavalle voi projektin tulosten perusteella kiteyttää seuraavat ohjeet:

1. Sijoita itsepalvelulinjasto niin, että sen valvonta onnistuu. Huolehdi tuotteiden suojauksesta.
2. Pidä tuotevalikoima ja salaattien ainesosien määrä hallinnassa.
3. Minimoi elintarvikkeiden siirtovaiheet ja säilytä elintarvikkeet niille soveltuvalla tavalla.
4. Luo yrityksellenne toimiva käytäntö, jonka avulla pystyt varmuudella kertomaan asiakkaille tuotteiden sisällöstä.
Tuotetietojen kertomisen asiakkaalle voi toimipaikassa tehdä käytännössä kahdella tapaa:
 1. Tiedot ovat selvästi nähtävillä itsepalvelulinjaston yhteydessä
 2. Asiakasta ohjataan selvästi nähtävissä olevassa opasteessa kysymään lisätietoja henkilökunnalta.
5. Kirjaa toimintaohjeeksi mitä tarjolla pidettävien tuotteiden lämpötilat saavat enimmillään olla ja mitä tehdään jäljelle jääneille tuotteille.
 - Jos tarjolla pidon aikana pyritään pitämään elintarvikkeet max. +12 asteisina, on niiden tarjolla pitoaika enintään 4 tuntia.
 - Jos elintarvikkeiden lämpötilat saadaan pidettyä alle + 6 asteisina voidaan niitä pitää tarjolla pidempään.

Herkästi pilaantuvia tuotteita saa pitää tarjolla vain kerran.

6. Perekdy ja perehdytä henkilökunta itsepalvelulinjaston omavalvontaan. Kysy tarvittaessa apua ja ideoita esimerkiksi elintarvikevalvonnasta, tavarantoimittajilta tai muilta yhteistyötahoiltasi.

Linkit:

http://www.tampere.fi/material/attachments/y/5nnkuSTOI/Ymparistoterveyden_vasu_2015-2019. Tampereen kaupunki. 2015.

https://www.oivahymy.fi/oiva/oiva_arviointiohjeet_ilmoitetut_1.12015.pdf Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira). 2015.

http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/Elintarvikkeiden_mikrobiologia_ohjausarvoja_vim_kayttop.pdf. Elintarviketeollisuusliitto (ETL). Suositus 4.3.2015.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus... 1367/2011 - Sädökset alkuperäisinä - FINLEX®. Maa- ja metsätalousministeriö. 2011.

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille. Eviran ohje 17068/1. Evira, tuoteturvallisuusyksikkö. 2015.

Kuvat ja kaaviot:

Kuva1. Projektitarkastusten painopistealueet

Kuva 2. Tuotetietojen hallintaan vaikuttavia tekijöitä

Kaavio 1. Tuotteiden lämpötilat

Kaavio 2. Elintarvikkeista annettavat tiedot