

ELINTARVIKEMYYMÄLÄN OMAVALVONTA

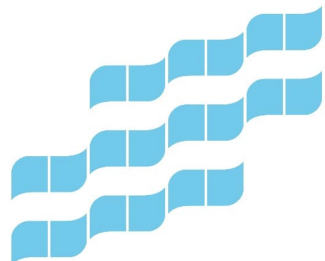
Myymälän nimi:

Myymälän osoite:

Omaavalvonnan vastuhenkilö:

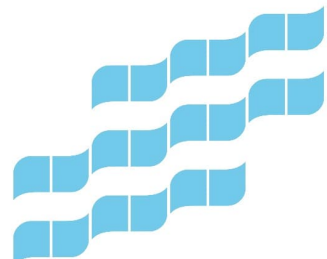
Vastuuhenkilön sähköpostiosoite:

Vastuuhenkilön puhelin:

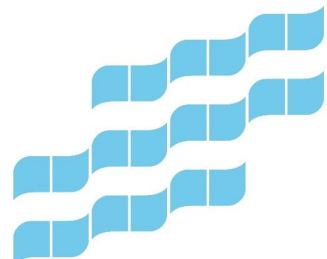


Sisällysluettelo

1.	Yleistä omavalvonnasta	4
1.1	Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys.....	4
1.2	Toiminnan vastuut ja kuvaus.....	4
1.3	Ruokamyrkytyspäilyt ja asiakasvalitukset.....	6
1.4	Lämpömittarit.....	6
2.	Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto.....	6
3.	Elintarvikkeiden maahantuonti	8
4.	Lämpötilojen seuranta.....	11
5.	Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi	13
6.	Elintarvikkeiden käsittely	14
6.1	Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen	14
6.2	Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa	15
6.2.1	Kypsennettävät elintarvikkeet	15
6.2.2	Kuumana säilytettävät tuotteet	16
6.2.3	Jäähdytettävät elintarvikkeet.....	16
6.2.4	Jäädtytettävät elintarvikkeet.....	18
6.2.5	Sulatettavat elintarvikkeet.....	18
6.2.6	Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet	18
6.2.7	Naudanlihan käsittely.....	19
7.	Elintarvikkeista annettavat tiedot ja pakkausmerkinnät.....	20
7.1	Pakatuista elintarvikkeista annetut tiedot	20
7.2	Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot	21
7.3	Lihan erityislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät	21
7.4	Etämyynti, internetmyynti	22
8.	Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit.....	23
9.	Jäljitettävyys ja takaisinvedot.....	24
9.1	Jäljitettävyys.....	24
9.2	Takaisinvedot.....	24
10.	Elintarvikkeiden kuljettaminen myymälän ulkopuolella.....	25
11.	Näytteenotto.....	25
12.	Siivous, kunnossapito ja jätehuolto	28
12.1	Puhtaanapito	28
12.2	Kunnossapito	29



12.3	Jätehuolto.....	30
13.	Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet.....	31
14.	Henkilökunta.....	32
14.1	Perehdytys.....	32
14.2	Käsihygieniä ja työvaatetus.....	32
14.3	Terveystilan seuranta	33



1. Yleistä omavalvonnasta

Elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnasta tulokset riittävällä tarkkuudella. (Elintarvikelaki 297/2021 15 §.)

Elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnasta kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnasta toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. (MMM:n asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 22 §.)

1.1 Omavalvonnasta täyttäminen, päivitys ja säilytys

Huomioithan, että tämä on omavalvonnasta mallipohja. Pohjaan täydennetään vain ne osiot, jotka koskevat juuri kyseistä elintarviketoimintaa. Muut osiot täytyy poistaa. Jos toiminnassasi on toimintoja, joita mallipohjassa ei ole, ne voi kirjata esimerkiksi liitteinä.

Toimija vastaa siitä, että omavalvonta on ajan tasalla. Omavalvonta on tärkeää käydä läpi vähintään kerran vuodessa ja aina kun toimintaan tulee muutoksia.

Tämä omavalvontasuunnitelma on päivitetty viimeksi:

Päivityksen tekijä:

Omavalvonta ja siihen liittyvät asiakirjat pitää olla elintarvikevalvontaviranomaisen tarkastettavissa. Säilytettäviä asiakirjoja ovat tukun kuormakirjat, vastaanottotarkastusten kirjaukset, kylmälaitteiden seuranta-kirjaukset, naudanlihan merkintäjärjestelmä.

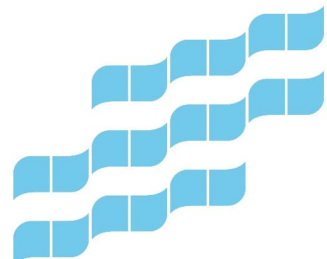
Asiakirjoja säilytetään (missä?)
Vähimmäissäilytysaika on 1 vuosi.

Valvontaviranomaisen yhteystiedot:

Sähköposti: elintarvikevalvonta@tampere.fi	Tampereen kaupunki/Elintarvikevalvonta Käyntiosoite: Frenckellinaukio 2 B, 33101 Tampere Postiosoite: PL 487, 33101 Tampere
Verkkosivut: www.tampere.fi	
Ilmoitukset elintarvikehuoneistosta, ruokamyrkytyspäilystä tai haittahavainnosta osoitteessa: https://ilppa.fi/	

1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus

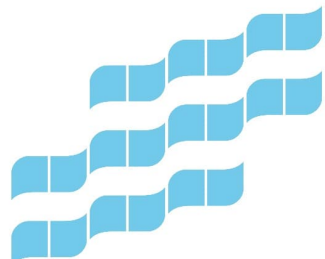
Kirjoita taulukkoon vastuuhenkilöt eri myymälän toiminnoille.



Tehtävä

Vastuuhenkilö (sijainen)

- Omavalvontasuunnitelman päivitys
- Ruokamyrkytysepäilyt ja asiakasvalitukset
- Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto
- Elintarvikkeiden maahantuonti
- Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi
- Kylmäkalusteiden lämpötilamittaukset
- Elintarvikkeiden käsittely ja valmistus
- Allergeenit ja kontaminaation estäminen
- Kypsennettävät elintarvikkeet
- Kuumana pidettävät elintarvikkeet
- Jäähdytettävät elintarvikkeet
- Jäädytettävät elintarvikkeet
- Sulatettavat elintarvikkeet
- Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet
- Elintarvikkeiden pakkaaminen
- Elintarvikkeiden myynti
- Elintarvikkeiden pakkaaminen myyntiin
- Elintarviketiedot ja pakkausmerkinnät
- Pakkaus- ja kontaktimateriaalit
- Jäljitettävyys ja takaisinvedot
- Näytteenotto
- Siivous ja kunnossapito
- Jätehuolto



- Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet
- Henkilökunnan koulutus
- Muu, mikä?

1.3 Ruokamyrkytyspäilyt ja asiakasvalitukset

Ruokamyrkytyspäilystä pitää välittömästi ilmoittaa elintarvikevalvontaan sähköisellä lomakkeella osoitteessa ilppa.fi tai sähköpostilla elintarvikevalvonta@tampere.fi.

Myymälässä säilytetään näytteet epäilystä elintarvikkeesta tai raaka-aineesta mahdollisia tutkimuksia varten. Näytemäärä on 200–300 g/ruoka tai raaka-aine ja se otetaan puhtaaseen astiaan, johon merkitään riittävät tunnistetiedot ja päiväys. Näyte säilytetään jäädytettynä.

Muut terveysvaarat (vierasesineet, kemikaalit), katso kohta 9 Jäljitettävyys ja takaisinvedot.

Asiakasvalitukset kirjataan ja käydään läpi yhdessä henkilökunnan kanssa ja toimintaan tehdään tarvittavat muutokset.

1.4 Lämpömittarit

Elintarvikkeiden lämpötiloja kuuluu mitata. Lämpötilamittaukset tehdään seuraavilla laitteilla:

Irtolämpömittarit

Piikkilämpömittari

Infrapunalämpömittarit

Automaattinen lämpötilaseurantajärjestelmä

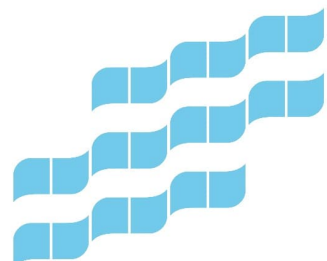
Muu, mikä?

Lisätietoa elintarvikealan toiminnassa käytettävistä lämpömittareista Ruokaviraston sivuilta:

[Elintarvikealan toiminnassa käytettävät lämpömittarit - ohje toimijoille ja valvojille](#)

2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

Elintarvikkeet hankitaan seuraavista paikoista (tukut/valmistajat/viljelijät):



Elintarvikkeiden kuljetukset myymälään:

Kuljetusfirmat tuovat elintarvikkeet suoraan myymälään.

Elintarvikkeet noudetaan itse tukusta.

Varmistamme kylmäketjun katkeamattomuuden seuraavin tavoin (esimerkiksi oma kylmäauto, kylmälaukut, kylmävaraajat, lämpömittarit, kuljetusmatka ja -aika):

Osa elintarvikkeista saapuu yökuljetuksina (henkilökunta ei ole paikalla).

Kylmäketjun katkeamattomuus varmistetaan seuraavin tavoin:

Muuten, miten?

Elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksessa on tarkastettavat seuraavat asiat:

- Pakkausten eheys ja puhtaus.

Kuka tarkistaa:

- Pakkausmerkinnät (päiväys, suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät)

Kuka tarkistaa:

- Tuotteiden aistinvarainen laatu (ulkonäkö, haju)

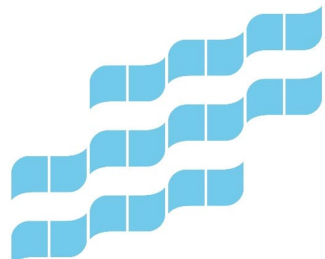
Kuka tarkistaa:

- Kaupallisten asiakirjojen oikeellisuus

Kuka tarkistaa, missä säilytetään:

- Elintarvikkeiden lämpötilat

Kuka tarkistaa:



Lämpötilaseuranta elintarvikkeita vastaanottaessa

- Elintarvikkeiden vastaanoton yhteydessä tarkastetaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden (muun muassa kylmäsäilytystä vaativat tuore kala ja liha, maitotuotteet tai pilkotut kasvikset sekä pakasteet) lämpötiloja. Tarkastuksia tehdään eri tavarantoimittajien kuormista.
- Kun elintarvikkeet haetaan itse tukusta/kaupasta, vastaanottotarkastukseen liittyvää kirjaamista ei tarvitse tehdä, jos elintarvikkeet on kuljetettu asianmukaisissa olosuhteissa ja mitään poikkeavaa ei ole kuljetuksen aikana tapahtunut.

Lämpötilat mitataan kertaa viikossa

Minne kirjaukset tehdään?

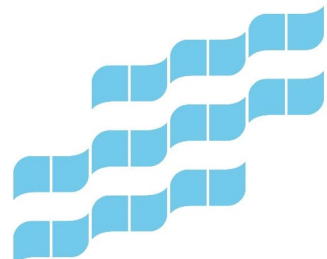
Lämpötilapoikkeamat ja korjaavat toimenpiteet tulee aina kirjata. Minne poikkeamat kirjataan?

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:

3. Elintarvikkeiden maahantuonti

Ei-eläinperäisiä elintarvikkeita tuodaan itse maahan muista EU-maista	Kyllä	Ei
Eläinperäisiä elintarvikkeita tuodaan muista EU-maista	Kyllä	Ei
Elintarvikkeita tuodaan itse maahan EU:n ulkopuolisista maista	Kyllä	Ei

Tuomme itse maahan seuraavia elintarvikkeita, seuraavista maista:



Eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti EU-maista

Eläinperäisten elintarvikkeiden (liha-, maito-, kalastustuote- ja munavalmisteita) maahantuonnista Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen ilmoitetaan tuonnin tiedot sähköisen asiointipalvelun kautta tai erillisellä lomakkeella: [Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista](#). Jos teet ilmoituksen erillisellä lomakkeella, se pitää lähettää myös Tampereen elintarvikevalvontaan (elintarvikevalvonta@tampere.fi). Ilmoituslomake löytyy Ruokaviraston sivuilta [Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonti sisämarkkinoilta](#).

Ilmoitusvelvollisuus koskee seuraavia elintarvikkeita:

- Eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniasäätöjen 8 artiklassa luetellut salmonellaerityistakuutuotteet: raaka naudan ja sian liha, mukaan lukien jauheliha, kotieläiminä pidettyjen kanojen, kalkkunoiden, helmikanojen, ankkojen ja hanhien liha, mukaan lukien jauheliha sekä raat kananmunat
- Muu eläimistä saatu raaka liha
- Kaikista eläinlajeista peräisin olevat raakalihavalmisteet
- Lämpökäsittämätön maito
- Lämpökäsittämättömästä maidosta valmistetut juustot

Tuonti-ilmoituksien tekemisestä vastaava henkilö:

Tuonti-ilmoitukset tehdään (millä tavalla?):

Sisämarkkinatuontia harjoittavan toimijan omaovertuontaan tulee sisältyä tuontielintarvikkeiden ja niitä koskevien asiakirjojen vastaanottotarkastus.

Toisesta EU-maasta maahantuotujen eläinperäisten elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksessa vaaditaan seuraavat toimenpiteet:

- Tarkastetaan, että elintarvikkeissa on lainsäädännössä vaaditut merkinnät: mm. tunnistusmerkki, alkuperä, eränumero.

Kuka tarkastaa?

- Tarkastetaan, että asiakirjat ja tuote vastaavat toisiaan.

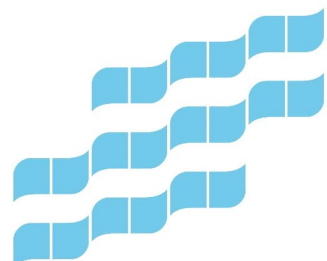
Kuka tarkastaa?

- Varmistetaan, että elintarvike on peräisin hyväksytystä laitoksesta (Hyväksyttyjen EU-laitosten lista: https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/eu_food_establishments_en; Hyväksyttyjen EU:n ulkopuolisten laitosten lista: https://ec.europa.eu/food/safety/international_affairs/trade/non-eu-countries_en)

Kuka tarkastaa?

- Tarkastetaan, että elintarvike ei ole peräisin suojapäätösten alaiselta alueelta (Maa- ja metsätalousministeriön internetsivuilta www.mmm.fi)

Kuka tarkastaa?



- Tarkastetaan, että raa'an naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan, hanhen ja ankan lihan ja jauheli-
han mukana on salmonellatodistus* ja kaupallinen asiakirja**

Kuka tarkastaa ja missä todistuksia säilytetään?

- Tarkastetaan, että kananmunien mukana on todistus, että alkuperätila on tutkittu salmonellan varalta.

Kuka tarkastaa ja missä todistuksia säilytetään?

- Kirjataan tehdyt toimenpiteet (esim. omavalvontapalautus), jos edellä mainituissa on puutteita. Kirjauk-
set tehdään (mihin?)

Lisäksi tehdään yleiseen vastaanottotarkastukseen sisältyvät asiat (mm. lämpötilan mittaus).

Varastohotelleihin elintarvikkeita vastaanottavien toimijoiden pitää tehdä kirjallinen sopimus varastohotellin kanssa, jos varastohotelli hoitaa vastaanottotarkastukset.

Vastaanottotarkastuksista vastaa:

* Laboratorion antaman salmonellatodistuksen tulee olla yhdistettävissä kyseiseen tuontierään ja kaupalliseen asiakirjaan. Salmonellatutkimus tulee olla tehty siinä maassa, josta tuotteet lähetetään Suomeen.

**Kaupallinen asiakirja tulee olla erityistakuuasetuksen (EY) N:o [1688/2005](#) mallin mukainen.

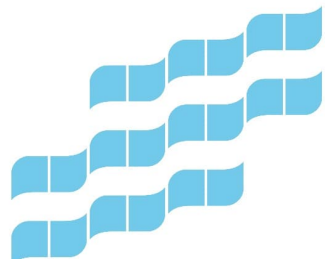
Jos vastaanottotarkastuksessa havaitaan, että salmonella-asiakirjat puuttuvat tai ovat puutteelliset, pitää erä asettaa käyttökieltoon ja palauttaa tai hävittää, jos asiakirjoja ei saada täydennettyä. Toimija ilmoittaa havaituista asiakirjapuutteista Tampereen elintarvikevalvontaan.

Toimijalla on oltava maahantuotavia eläinperäisiä elintarvikkeita koskeva näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma, jonka mukaisesti toimitetaan näytteitä tutkittavaksi laboratorioon. Maahantuotavista tuotteista tulee tutkia salmonellanäytteitä Ruokaviraston ohjeen [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset liitteen 9](#) mukaisesti.

Jos omavalvontanäytteessä todetaan lihaerä salmonellaposiitiviseksi, erä pitää palauttaa lähtömaahan tai hävittää. Toimijan on ilmoitettava salmonellan vuoksi hävitettävistä tai palautettavista elintarvikkeista Tampereen elintarvikevalvontaan.

Näytteenottosuunnitelma on laadittu (pvm):

Kuvaus toimenpiteistä, jos pakkausmerkinnät tai tunnusmerkki puuttuu:



Kuvaus toimenpiteistä, jos asiakirjat ja elintarvike eivät vastaa toisiaan tai asiakirjojen jäljitettävyystiedot ovat puutteelliset:

Toimenpiteet, jos naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan tai ankan lihan mukana ei ole salmonellatodistusta tai kaupallista asiakirjaa:

Toimenpiteet, jos omavalvontanäytteessä todetaan salmonella tai muu terveysvaara:

Jos toimija maahantuo pakasteita ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee kuljetusten osalta huomioida kuljetuskaluston ATP- vaatimukset: kuljetuskaluston luokittelu ja hyväksyntä ATP-vaatimusten mukaan (FRC- / FNA- / muut ATP- luokitukset).

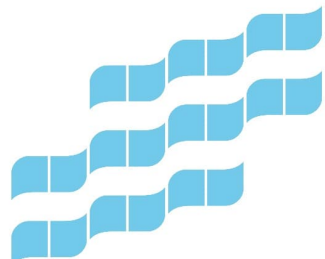
Ei-eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti

Jos toimija tuo muita kuin eläinperäisiä elintarvikkeita (esim. kasviksia, riisiä, erilaisia muita kuivaelintarvikkeita, mausteita, säilykkeitä, kastikkeita, makeisia ym.) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta tai EU:n ulkopuolelta, ei erillistä ilmoitusta tarvita. Tulli valvoo maahantuotavien ei-eläinperäisten elintarvikkeiden turvallisuutta. Toimijalla on vastuu maahantuomiensa elintarvikkeiden määräystenmukaisuudesta ja mahdollisesta elintarvikkeisiin liittyvän erityislainsäädännön vaatimuksista.

4. Lämpötilojen seuranta

Onko kylmälaitteissa automaattinen tallennusjärjestelmä? Kyllä Ei

Automaattisen lämpötilaseurantajärjestelmän ulkopuolella olevat kylmäkalusteet?



Automaattisen lämpötilaseurantajärjestelmän toiminnan kuvaus:

Eri kylmäkalusteille on asetettu hälytysrajat.

Järjestelmä tekee automaattisen hälytyksen, mikäli hälytysraja saavutetaan.

- Mihin hälytykset ohjautuvat?
- Mihin raportit tallentuvat?
(Säilytysaika on vähintään 1 vuosi)
- Raportit tulostetaan, kuinka usein?

Taulukko: elintarvikkeiden kylmäsäilytyksen varastointilämpötilat.

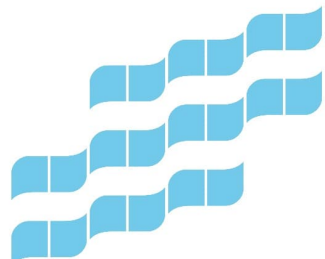
Elintarvike	Varastointilämpötila enintään
Tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet	0... 2 °C
Tuoreet pakatut kalastustuotteet, keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet sekä suolattu mäti	0... 3 °C
Jauheliha, jauhettu maksa ja siipikarjan jauheliha	4 °C
Raaka liha ja elimet, raakalihavalmisteet, lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut einekset)	6 °C
Helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset, elävät simpukat, sushi, kalakukot sekä maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vastaavaa käsittelyä	6 °C
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai vastaava käsittely (lukuun ottamatta maito ja kerma) sekä pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut	8 °C

Kylmäkalusteiden lämpötilaseuranta toteutetaan myymälässämme seuraavasti:

Lämpötiloja seurataan päivittäin kylmäkalusteiden omista lämpömittareista.

Lämpötilat kirjataan säännöllisesti kertaa viikossa

Mihin/minne kirjaukset tehdään?



Kylmäkalusteissa säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloja mitataan päivittäin.

Mihin/minne kirjaukset tehdään?

Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Mihin/minne kirjaukset tehdään?

Mitkä ovat toimenpiteet, kun todetaan lämpötilapoikkeama?

5. Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi

Tuotteiden kiertonopeudesta - ja järjestyksestä varasto- ja säilytystiloissa huolehditaan päivittäin. Varastotiloissa ei säilytetä elintarvikkeita, joiden viimeinen käyttöajankohta on ylittynyt.

Säilytysaikojen valvominen huolehditaan myymälässämme seuraavalla tavalla:

- Sijoitetaan vanhimmat elintarvikkeet varastoissa/kylmäkalusteissa etummaiseksi

Kuka huolehtii?

- Varastossa säilytettävien elintarvikkeiden säännöllinen läpikäynti

Kuka huolehtii?

- Avattuihin tuotepakkauksiin merkitään niiden avaamispäivä

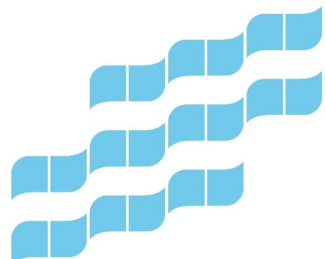
Kuka huolehtii?

- Itse jäädytettyihin elintarvikkeisiin merkitään jäädytyspäivä

Kuka huolehtii?

- Muilla tavoin, miten?

Eri naudanlihaerät tulee varastoida erillään. Miten huolehditte tästä?



6. Elintarvikkeiden käsittely

Elintarvikkeiden käsittelyssä noudatetaan hyvän käytännön ohjeita sekä elintarvikkeen valmistajan antamia ohjeita.

6.1 Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen

Elintarvikkeita käsiteltäessä varmistutaan, että käsiteltävät elintarvikkeet eivät kontaminoidu. Kontaminaatiota voi tapahtua muidenkin kuin allergeenien suhteen. Ristikontaminaatiota tulee välttää kaikissa toiminnan vaiheissa. Ristikontaminaatiota voi tapahtua elintarvikkeiden välillä, käytettävistä valmistusvälineistä elintarvikkeisiin tai ihmisestä elintarvikkeeseen.

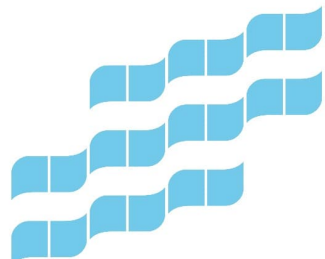
Elintarvikeketjun jokaisessa vaiheessa tulee tunnistaa allergeenit ja varautua virhetilanteisiin. Elintarvikkeiden valmistuspaikassa työntekijöiden tulee tietää, miten allergeeneja sisältäviä elintarvikkeita tulee käsitellä raaka-aineiden tilauksesta valmistukseen, siivoukseen ja varastointiin asti.

Myymälässä käsitellään seuraavia allergeeneja:

Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet	Äyriäiset ja äyriäistuotteet
Munat ja munatuotteet	Kalat ja kalatuotteet
Maapähkinä ja maapähkinätuotteet	Soijapaputuotteet
Pähkinä- ja mantelituotteet	Maito ja maitotuotteet
Selleri ja sellerituotteet	Sinappi ja sinappituotteet
Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet	Lupiinit ja lupiinituotteet
Rikkidioksidi ja sulfiitit (pitoisuus yli 10 mg/kg tai mg/l)	Nilviäiset ja nilviäistuotteet

Elintarvikkeiden allergeeni- ja ristikontaminaation välttämiseksi tulee myymälässä toteutua seuraavat asiat:

- Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille (kypsentämätön liha erillään kypsästä)
- Erilliset työvälineet, kuten leikkuulaudat ja veitset eri tuoteryhmille (lihalle ja kasviksille omat)
- Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja tuotteiden käsittelyn välillä
- Käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistämiseen, WC:ssä käymisen, rahastamisen jälkeen)
- Asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (päähine hiusten pääsyn estämiseksi)
- Toimintojen ajallinen erottaminen, miten?
- Muilla tavoin, miten?



6.2 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa

Elintarvikkeiden säilytysaika huoneenlämmössä käsittelyn yhteydessä pidetään mahdollisimman lyhyenä. Esi-merkiksi ruoanvalmistuksessa kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita otetaan huoneen lämpötilaan vain tarvittava määrä kerrallaan.

Myymälässämme on erilliset työohjeet seuraavista käsittelyvaiheista:

6.2.1 Kypsennettävät elintarvikkeet

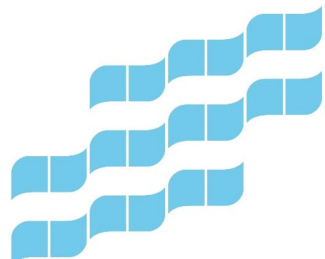
Tuotteissa mahdollisesti olevat ruokamyrkytysmikrobit tuhoutuvat pääsiallisesti riittävällä kuumennuksella.

Tuotteen lämpötilan tulee olla kauttaaltaan yli +70 °C ja siipikarjanlihan yli +75 °C. Selvästi kiehuva ruoka ei ole tarpeen mitata lämpötilaa.

Kypsennettävien ruokien lämpötilaseuranta:

- Lämpötiloja mitataan _____ kertaa viikossa
- Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa.
Mihin/minne kirjaukset tehdään?
- Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan.
Mihin/minne kirjaukset tehdään?
- Muu, mitä _____

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:



6.2.2 Kuumana säilytettävät tuotteet

Kuumat ruoat säilytetään yli +60 °C:ssa ennen myyntiä, esim. myymälän takatiloissa, lämpökalusteissa (lämpöhaude, vitriini tai -kaappi tms.). Ruokien lämpötila mitataan säilytysajan loppupuolella.

Myymälässämme säilytetään kuumana seuraavia elintarvikkeita ennen myyntiä sekä käytettävät kuumasäilytyskalusteet:

Mitä tuotteita myymälässä pidetään kuumana ennen myyntiä? Minkälainen kuumasäilytyskaluste on?

Kuumana säilytettävien ruokien lämpötilaseuranta:

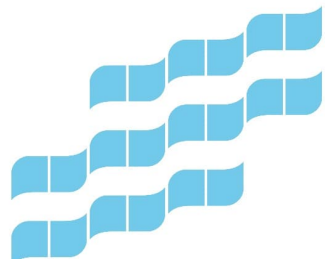
- Lämpötiloja mitataan _____ kertaa viikossa.
- Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa.
Mihin/minne kirjaukset tehdään?
- havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan.
Mihin/minne kirjaukset tehdään?
- Muu, mitä?

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina. Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

6.2.3 Jäähdytettävät elintarvikkeet

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa.

Keittiössä ja palvelumyynnissä kuumana säilytetyn ruuan saa jäähdyttää ja uudelleen kuumentaa, jos ruoan lämpötila on ollut koko säilytyksen ajan vähintään +60 °C.



Myymälässä jäähdytetään seuraavia elintarvikkeita. Kuinka usein? Kuinka paljon kerrallaan?
Esim. savustetut kalastustuotteet, valmisruoat, grillituotteet

Jäähdytämme elintarvikkeet

Erillisessä jäähdytykseen tarkoitettussa jäähdytyskaapissa

Kylmän veden/jäiden avulla (soveltuu vain satunnaiseen ja pienten määrien jäähdyttämiseen).

Muuten, miten?

Jäähdytettävien elintarvikkeiden lämpötilaseuranta:

- Lämpötiloja mitataan kertaa viikossa.
- Lämpötilat kirjataan säännöllisesti kertaa viikossa.

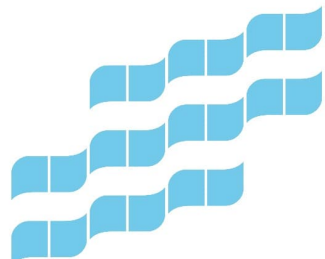
Mihin/minne kirjaukset tehdään?

- havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan.

Mihin/minne kirjaukset tehdään?

- Muu, mitä?

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina. Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?



6.2.4 Jäädytettävät elintarvikkeet

Jäädytettyjen elintarvikkeiden säilyttämistä varten on säilytystila, jonka lämpötila on -18 °C tai kylmempi. Elintarvike jäädytetään ennen viimeistä käyttöajankohtaa. Jäädytetyn elintarvikkeen säilytysaika on kaksi kuukautta joko jäädytyspäivästä tai pakkauksessa olevasta päiväysmerkinnästä.

Jäädytettävän elintarvikkeen pakkaukseen merkitään selvästi pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädytyspäivämäärä. Jäädytettyjen elintarvikkeiden säilytysaikoja seurataan säännöllisesti. Jäädytetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jäädyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, hävitetään asianmukaisesti. Elintarvikkeet kuuluu jäädyttää erillisessä pakastekalusteessa, jossa ei säilytetä muita elintarvikkeita.

Myymälässämme jäädytetään seuraavia elintarvikkeita. Kuinka usein? Kuinka paljon kerrallaan?

6.2.5 Sulatettavat elintarvikkeet

Jäädytetyt elintarvikkeet tai pakasteet tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi.

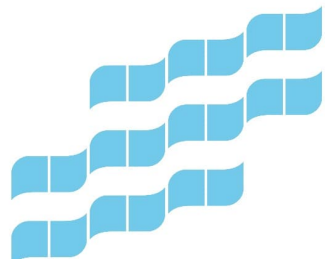
Missä laitteessa tai muussa vastaavassa tilassa jäädytetyt elintarvikkeet sulatetaan?

Sulatetun elintarvikkeen pakkausmerkinnöissä on oltava teksti "ei saa jäädyttää uudelleen" sekä viimeinen käyttöpäivä.

6.2.6 Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet

Uudelleen kuumennettavien elintarvikkeiden lämpötilan tulisi olla kauttaaltaan vähintään +70 °C.

Myymälässämme kuumennetaan uudelleen seuraavia elintarvikkeita:



Uudelleen kuumennettujen elintarvikkeiden lämpötilahallinta:

- Uudelleen kuumennuksen lämpötiloja mitataan kertaa viikossa
- Lämpötilat kirjataan säännöllisesti kertaa viikossa.
Mihin/minne kirjaukset tehdään?
- havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan.
Mihin/minne kirjaukset tehdään?
- Muu, mitä?

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina. Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

6.2.7 Naudanlihan käsittely

Myymäälä käsittelee naudanlihaa (käsittelyllä tarkoitetaan esim. naudan jauhamista, leikkaamista, pilkkomista ja purkamista pakkauksista) Kyllä Ei

Myymäälässä käsitellään lihaa seuraavasti:

Naudanlihaa puretaan pakkauksista irtomyyntiin

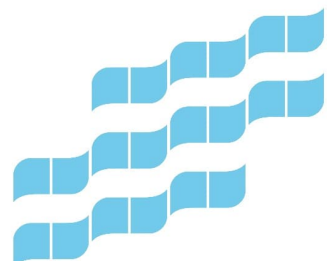
Naudanlihaa leikataan

Naudanlihaa jauhetaan

Naudanlihaa pakataan

Eri naudanlihaeriä yhdistetään käsittelyn yhteydessä? Kyllä Ei

Jos eriä yhdistetään, uudelle eri eristä muodostetulle erälle kuuluu antaa uusi erätunnus. Mistä erätunnus muodostuu ja kuka hoitaa kirjaamisen?



7. Elintarvikkeista annettavat tiedot ja pakkausmerkinnät

Elintarvikkeen myyjä on vastuussa siitä, että elintarvikkeissa on pakolliset pakkausmerkinnät suomeksi ja ruotsiksi.

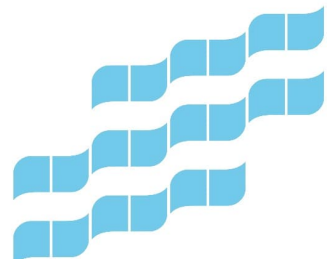
Kuka huolehtii, että pakkausmerkinnät on ilmoitettu oikein:

7.1 Pakatuista elintarvikkeista annetut tiedot

Pakatuissa elintarvikkeissa on ilmoitettava seuraavat tiedot suomeksi:

- Elintarvikkeen nimi
- Ainesosaluettelo
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet korostettuna:
 1. Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet
 2. Äyriäiset ja äyriäistuotteet.
 3. Kananmunat ja munatuotteet.
 4. Kalat ja kalatuotteet
 5. Maapähkinät ja maapähkinätuotteet.
 6. Soijapavut ja soijapaputuotteet
 7. Maito ja maitotuotteet
 8. Pähkinät
 9. Selleri ja sellerituotteet.
 10. Sinappi ja sinappituotteet.
 11. Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet.
 12. Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidina.
 13. Lupiinit ja lupiinituotteet.
 14. Nilviäiset ja nilviäistuotteet.
- Sisällön määrä
- Vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta
- Vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi ja osoite
- Alkuperämaa
- Säilytysohje (tarvittaessa)
- Käyttöohje (tarvittaessa, myös varoitusmerkinnät)
- Alkoholipitoisuus (juomien, jos alkoholipitoisuus >1,2 til-%)
- Ravintoarvomerkintä:

Energia (kJ/kcal), rasva (g), tyydyttyneiden rasvojen osuus (g), hiilihydraatit (g), sokerien osuus hiilihydraateista (g), proteiini (g), suola (g).
- Lisäksi tarvittaessa: elintarvike-erän tunnus, voimakassuolaisuusmerkintä, tunnistusmerkki (laitoksessa valmistetut eläinperäiset elintarvikkeet), erityislainsäädännön vaatimat merkinnät (pakkauskasun käyttö, makeutusaineiden käyttö, kofeiini)



7.2 Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot

Pakkaamaton elintarvike on sellainen,

- jonka kuluttaja itse pakkaa, esim. kuluttaja pakkaa paistopistetuotteita pussiin
- jonka myyjä pakkaa kuluttajalle hänen pyynnöstänsä
- joka on valmiiksi pakattu myymälässä myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi välitöntä myyntiä varten, esim. leivät ja take away -tuotteet
- joka tarjoillaan elintarvikkeen luovutuspaikassa kuluttajalle valmiina nautittavaksi

Vähittäismyynnissä pakkaamattomista elintarvikkeista on ilmoitettava seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- ainesosat
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (tiedotteen lopussa lista)
- alkuperämaa tarvittaessa
- tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet
- erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät (esim. liha, kala, kasvikset)
- suolan ja rasvan määrä sekä tarvittaessa ilmoitus voimakassuolaisuudesta juustoista, makkarosta ja leikkeleena käytettävistä lihavalmisteista
- suolan määrä ruokaleivästä (ilmoitettava myös voimakassuolaisuus)

Tiedot tulee antaa seuraavalla tavalla:

- Kaksikielisissä kunnissa suositus pitää ilmoittaa sekä suomen- että ruotsinkielellä
- Kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä esitteessä, taulussa tai etiketissä
- Suolan ja rasvan määrä sekä tieto voimakassuolaisuudesta on ilmoitettava aina kirjallisesti
- Muut tiedot voi antaa suullisesti, jos kuluttajille kirjallisesti ilmoitetaan, että tiedot saa henkilökunnalta. Ohessa esimerkki:

”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta.”

- Elintarvikkeista ilmoitettavat tiedot on oltava myymälässä saatavilla kirjallisesti/sähköisesti.

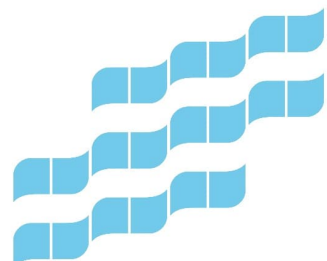
7.3 Lihan erityislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät

Myymälässämme myydään ja käsitellään (tuote/jäähdytetty/jäädetytetty tai jauheliha)

Naudanlihaa	Porsaanlihaa
Lampaanlihaa	Siipikarjan lihaa
Vuohenlihaa	Muuta, mitä?

Leikatun naudanlihan pakolliset pakkausmerkinnät

- Erätunnus
- Alkuperä: (missä syntynyt ja kasvanut)
- Teurastettu: (teurastamon hyväksymisnumero)
- Leikattu: (jos leikkaamossa leikattu, leikkaamon hyväksymisnumero)



Naudanjauhelihan pakolliset pakkausmerkinnät

- Erätunnus
- Alkuperä: (missä syntynyt ja kasvanut) (Alkuperää ei tarvitse ilmoittaa, jos Suomi)
- Teurastettu: (teurastamon hyväksymisnumero)
- Valmistettu:

Vasikanlihaa koskevat pakkausmerkinnät

- Nautaeläin, jonka teurastusikä enintään 8kk: "vaalea vasikanliha" ja "teurastusikä: enintään 8 kuukautta"
- Nautaeläin, jonka teurastusikä 8-12 kk: "vasikanliha" ja "teurastusikä: 8-12 kuukautta"

Palvelumyynnissä olevan naudanlihan pakolliset merkinnät ovat esillä naudanlihan välittömässä läheisyydessä.

Sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjanlihan alkuperämerkinnät koskevat tuoretta ja jäädytettyä pakattua ja pakkaamatonta lihaa

- Erätunnus
- Alkuperä: (Missä syntynyt ja kasvanut)
- Kasvatusmaa:
- Teurastusmaa:

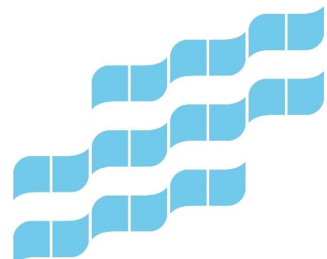
Myymälässä on oltava naudanlihan merkintäjärjestelmän mukainen kirjanpito. Kirjanpidosta on löydettävä seuraavat tiedot:

- Lihan toimittaneen laitoksen nimi
- Lihan vastaanottopäivämäärä
- Lihan mukana tulleen kaupallisen asiakirjan numero
- Lihaerän kuvaus (leikattua lihaa tms.)
- Lihan pakolliset merkinnät:
 - syntymätunnukset tai ruhonumero
 - erätunnukset
 - alkuperämerkintä (syntynyt/kasvatettu/teurastettu)
 - teurastamomerkinnät
 - leikkaamomerkinnät (leikatun lihan osalta)
 - valmistusmerkinnät (jauhelihan osalta)

Kuka huolehtii kirjanpidosta ja missä se säilytetään?

7.4 Etämyynti, internetmyynti

Etämyynnissä on pakolliset elintarviketiedot annettava pääsääntöisesti suomeksi ja ruotsiksi. Pakollisten elintarviketietojen antamisesta on vastuussa etämyyntiä harjoittavalla elintarvikealan toimijalla.



Etämyynnissä on ilmoitettava seuraavat tiedot suomeksi ja ruotsiksi:

- Elintarvikkeen nimi
- Ainesosaluettelo
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet korostettuna
- Sisällön määrä
- Vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi ja osoite
- Alkuperämaa
- Ravintoarvomerkinä:

Energia (kJ/kcal), rasva (g), tyydyttyneiden rasvojen osuus (g), hiilihydraatit (g), sokerien osuus hiilihydraateista (g), proteiini (g), suola (g).

- Lisäksi tarvittaessa: voimakassuolaisuusmerkintä, tunnistusmerkki (laitoksessa valmistetut eläinperäiset elintarvikkeet), erityislainsäädännön vaatimat merkinnät (pakkauskaasun käyttö, makeutusaineiden käyttö, kofeiini)

Kuvaus etä-/internetmyynnistä, kuka huolehtii oikeat tiedot:

8. Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit

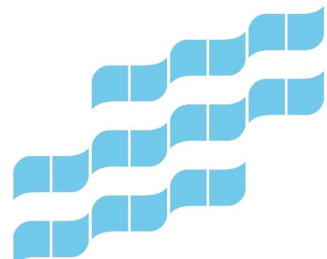
Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pakkausmateriaalien, astioiden, laitteiden ym. on sovelluttava elintarvikekäyttöön. Kontaktimateriaaleja ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, take-away astiat, kertakäyttö-astiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeitin, keittiölaitteet ja kertakäyttökäsineet.

Materiaalihankintoja tehdessä on huomioitava, että materiaalit voivat soveltua erilaisten elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin (esim. PVC/vinyylimuovit eivät sovi rasvaisille elintarvikkeille).

Hankimme pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit seuraavista paikoista:

Materiaalien soveltuvuus voidaan tarkistaa seuraavin tavoin:

- Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä "elintarvikekäyttöön"
- Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava "malja-haarukkatunnus"
- Todistukset materiaalien soveltuvuudesta (ns. vaatimustenmukaisuusilmoitus) on tallennettava dokumentointiin
- Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan tukkukaupan/keskusliikkeen kautta ja tuotteen nimikkeestä käy selville aiottu käyttötarkoitus



Pakkausmateriaalit säilytetään:

Jos elintarviketoimija tuo maahan pakkausmateriaaleja ja toimittaa näitä toiselle elintarviketoimijalle, kyse on kontaktimateriaalitoiminnasta, joka vaatii erillisen ilmoituksen tekemistä paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle.

9. Jäljitettävyys ja takaisinvedot

9.1 Jäljitettävyys

Toimijan tulee tietää, keneltä hän on hankkinut kaikki käyttämänsä raaka-aineet/lisäaineet/tuotteet ja kenelle hän on edelleen toimittanut valmistamansa tuotteet, mikäli ne eivät mene suoraan lopulliselle kuluttajalle. Lisäksi tulee tietää elintarvikkeiden hankinta- ja toimittamisajankohdat. Näiden pakollisten tietojen lisäksi suositellaan, että toimijoilla on tietoa hankituista ja myydyistä tavaramääristä ja -eristä. Hankintadokumentit on säilytettävä vähintään vuoden ajalta.

Myyvälässä jäljitettävyystiedot (lähetyslistat, kuormakirjat, ostokuitit) säilytetään seuraavasti:

Jos pakkauksia puretaan pienempiin eriin (esim. muovipusseissa olevat elintarvikkeet siirretään pois alkuperäisistä pakkauksista), tulee pakkauksiin merkitä vähintään alkuperäispakkauksen päivämäärä (viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen päiväys) tai erätunnus.

9.2 Takaisinvedot

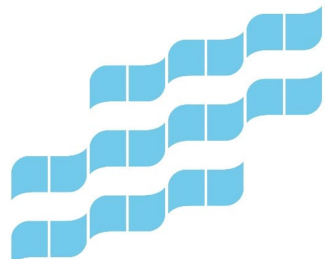
Tuotteiden takaisinvedon hallinta (itse valmistetut tai maahantuodut tuotteet)

Mikäli myynnissä olevasta elintarvikkeesta tulee takaisinventoilmoitus, otetaan kyseiset elintarvikkeet pois myynnistä ja toimitaan ilmoituksen ohjeen mukaan, tarvittaessa otetaan yhteys Tampereen elintarvikevalvontaan.

Mikäli tuote on toimijan itse valmistama tai maahantuoma, otetaan kyseiset tuotteet pois myynnistä ja otetaan välittömästi yhteyttä Tampereen elintarvikevalvontaan jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi.

Lisätietoa ja ohjeistusta takaisinvedoista Ruokaviraston sivuilla: [Elintarvikkeiden takaisinvedot](#)

Tilaa sähköpostiisi Ruokaviraston tiedotteet takaisinvedoista: [Tilaa tiedotteita](#)



10. Elintarvikkeiden kuljettaminen myymälän ulkopuolella

Kuljetamme itse elintarvikkeita muualle

Ulkopuolinen kuljetusfirma hoitaa elintarvikkeiden kuljetukset

Toimitamme elintarvikkeita ravintoloihin

Miten kuljetustoiminta on järjestetty (millainen ajoneuvo, rekisterinumero)? Millainen on kuljetusaika- ja alue?

Kuljetettaessa elintarvikkeita muualle, elintarvikkeiden lämpötiloja tulisi seurata kuljetuksen aikana. Miten lämpötiloja seurataan? Miten huolehditaan, että lämpötila pysyy sopivana?

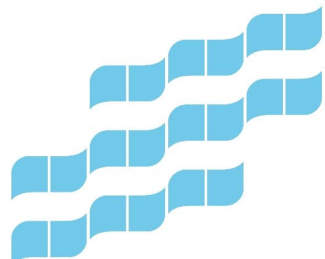
11. Näytteenotto

Myymälöiden, joilla on pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä (esim. siivutus, fileointi, paloittelu, marinointi), valmistusta (esim. kypsennys, kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) palvelumyynnissä ja/tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia. Myymälä voi toteuttaa omavalvonnan näytteenoton itse tai tekemällä sopimuksen hyväksytyn laboratorion kanssa (<https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaksymat-laboratoriot/elintarvikelaboratorio/>). Valvoja arvioi oiva-tarkastuksen yhteydessä myymälöiden näytteenottosuunnitelman sekä sen toteutuksen. Tarkemmat ohjeet tehtäviin tutkimuksiin ja näytemääriin löytyvät ohjeen lopussa olevasta taulukosta. Mahdollisista muutoksista näytekertojen määriin tulee sopia valvojan kanssa.

Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta omavalvontanäytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeriasiatussessa. Ruokavirasto on laatinut EU-asetuksen soveltamisohjeen [Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista \(10501/2\)](#) ([vähittäismyyntiä koskevan liite9](#)).

Jään tutkimukset

Elintarvikemyymälässä valmistettavan jään, joka on kosketuksessa elintarvikkeen kanssa tai jota käytetään elintarvikkeen valmistuksessa, laatu tulee tutkia kerran vuodessa. Jäänäytteestä tutkitaan *Escherichia coli*, koliformiset bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit.



Listeria monocytogenes –tutkimukset elintarvikkeista

Elintarvikenäytteitä mikrobiologisiin tutkimuksiin otetaan myymälässä valmistetuista helposti pilaantuvista ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet edellyttävät kylmäsäilytystä ja näitä elintarvikkeita ovat esimerkiksi tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala, lämminsavukala, einekset ym. *Listeria monocytogenes* –näytteet otetaan myös esimerkiksi myymälän suojakaasupakkaamasta jauhelihasta, mikäli myyntiaika on 5 vrk tai enemmän, ellei pakkaukseen ole merkitty kuumennusvaatimusta (esim. ”kuumennettava ennen nauttimista”).

Näytteet suomalaisesta jauhelihasta ja raakalihavalmisteista

Elintarvikenäytteitä on tarpeen ottaa myymälässä valmistetusta suomalaisesta jauhelihasta ja raakalihavalmisteista. Näytteen määrään vaikuttavat tehtävät tutkimukset: mitä enemmän tutkimuksia tehdään, sitä suurempi näytemäärän tulee olla.

Näytteet ulkomaisesta jauhelihasta ja raakalihavalmisteista

Elintarvikenäytteet otetaan myymälässä valmistetusta ulkomaisesta jauheliha-, raakalihavalmiste-, siipikarjan raakalihavalmiste- ja siipikarjanlihavalmiste-erästä. Raakalihavalmisteessa liha on paloitetu ja maustettu/marinoitu. Siipikarjanlihavalmiste on esimerkiksi esikeitetty tai –paistettu. Samasta erästä otetaan viisi osanäytettä. Näytteen määrään vaikuttavat tehtävät tutkimukset.

Säilyvyystutkimukset suojakaasupakatuista tuotteista

Myymälän aloittaessa suojakaasupakkaamaan tuotteita, tulee säilyvyysajat määrittää tuoteryhmäkohtaisesti. Säilyvyystutkimuksista voi kysyä neuvoa myymälän valvojalta. Säilyvyystutkimuksiin otettavat näytteet on otettava normaalista tuotannosta ja niiden tulisi edustaa todellisia olosuhteita tuotannon ja säilytyksen suhteen. Näytteet otetaan vähintään kolmesta eri valmistuserästä, joista jokaisesta tutkitaan kolme rinnakkaista näytettä eli osanäytettä kahtena analyysipäivänä (valmistuspäivä ja suunniteltu viimeinen käyttöpäivä) eli yhteensä 18 näytettä. Mikäli suunniteltu säilyvyysaika on pitkä, tutkimusajankohtia on useampia.

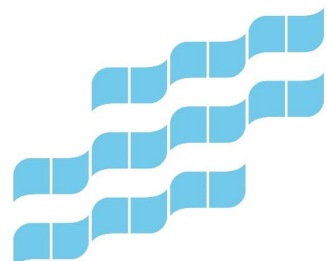
Näytteet pinnoilta

Mikrobiologisia pintapuhtausnäytteitä otetaan pinnoilta, jotka ovat suoraan kosketuksissa sellaisenaan syötävien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kanssa. Näytteitä voi ottaa esimerkiksi työskentelytasoilta, työskentelyvälineistä tai astioista. Näytteenotto määräytyy myymälän elintarvikkeiden myyntipinta-alan, sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden myyntiajan ja lihan alkuperän mukaan.

Pintapuhtausnäytteitä (aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit) otetaan siivouksen jälkeen tai ennen töiden alkua puhtailta pinnoilta. Näytteet voi ottaa itse esimerkiksi Hygicult-levyillä tai muulla vastaavalla pikamenetelmällä tai laboratorio voi ottaa näytteet.

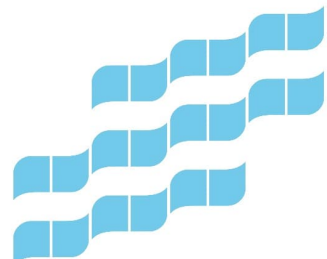
Pintanäytteitä otetaan *Listeria monocytogenes* –tutkimuksiin sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden käsittely-alueilta ja –laitteista pääosin työn aikana tai heti työn päätyttyä ennen puhdistuksen aloittamista, kun elintarvikkeiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän.

Pintanäytteitä otetaan salmonellatutkimuksiin, kun valmistetaan jauhelihaa tai lihavalmisteita ulkomaisesta lihasta (esim. jauhelihamylly, saha ym. laitteet ja välineet, työtasot, kahvat).



Taulukko: Myymälän omavalvontanäytteiden tutkimukset

Näyte	Näytteenot- tokertoja / vuosi	Osanäyttei- den luku- määrä	Tutkimukset
Jää (myymälän valmistama)	1	1	Escheria coli, koliformiset bakteerit, enterokokit
Myymälässä valmistettu sellaisenaan syötävä elintarvike (esim. savukala, täytetty leipä, eines, jos myynti- aika 5 vrk tai enemmän)			
Alle 10 000 kg /vuosi tai alle 2500 annosta / kuukausi	2	5	Listeria monocytogenes (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
Yli 10 000 kg / vuosi tai yli 2500 annosta / kuukausi	4	5	Listeria monocytogenes (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
Suomalaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, alle 10 000 kg/vuosi			
Jauheliha	1	ei	Aerobiset mikro-organismit, kun jauhelihan käyttöaika on yli 2 vrk
Jauheliha	2	ei	Esterichia coli, kun käyttö raakana tai me- diumina
Suomalaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, 10 000 - 100 000 kg/vuosi			
Jauheliha	4 – 6	ei	Aerobiset mikro-organismit, kun jauhelihan käyttöaika on yli 24 h
Jauheliha, raakalihaval- miste	4 – 6	ei	Esterichia coli
Ulkomaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, alle 10 000 kg / vuosi			
Jauheliha, raakalihaval- miste, siipikarjan raakaliha- valmiste, siipikarjanlihaval- miste	4	5	Salmonella
Ulkomaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, 10 000 - 100 000 kg / vuosi			
Jauheliha	4 – 8	5	Aerobiset mikro-organismit, kun jauhelihan käyttöaika on yli 24 vrk
Jauheliha, raakalihaval- miste	4 – 8	5	Esterichia coli
Jauheliha, raakalihaval- miste, siipikarjan raakaliha- valmiste, siipikarjanlihaval- miste	4 – 8	5	Salmonella
Pintapuhtausnäyte, puhtauden tarkkailu			
Tuotantomäärä < 10 000 kg / vuosi	2 – 4	5	Aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit
Tuotantomäärä > 10 000 kg / vuosi	6 – 8	5	Aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit
Pintanäyte, listeria monocytogenes (myymälässä valmistetaan sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita, kuten savukalaa, täytettyjä leipiä tai eineksiä, jos myyntiaika on 5 vrk tai enemmän)			
Tuotantomäärä < 10 000 kg / vuosi	4 – 6	5	Listeria monocytogenes



Tuotantomäärä > 10 000 kg / vuosi	6 – 8	5	Listeria monocytogenes
Pintanäyte, salmonella (valmistetaan jauhelihaa tai lihavalmisteita ulkomaisesta lihasta)			
Tuotantomäärä < 10 000 kg / vuosi	4 – 6	5	Salmonella
Tuotantomäärä > 10 000 kg / vuosi	6 – 8	5	Salmonella

Lisätietoja:

Ruokaviraston ohje: [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset](#)

Mitä edellä mainittuja näytteenottotutkimuksia myymälässänne tehdään?

Vastuuhenkilö tutkimusten toteutumiselle:

12. Siivous, kunnossapito ja jätehuolto

12.1 Puhtaanapito

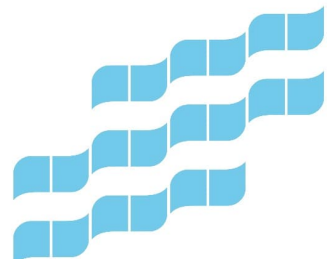
Tilojen puhtaanapidosta vastaa:

Oma henkilökunta

Ulkopuolinen siivousyritys, yhteystiedot:

Siivoussuunnitelma on osa elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelmaa. Siivoussuunnitelmassa kerrotaan, miten tiloja ja laitteita pidetään puhtaina, millaisia puhdistusvälineitä- ja tarvikkeita käytetään, kuinka usein puhdistusta tehdään ja kuka on vastuuhenkilö. Kirjallinen siivoussuunnitelma ei ole aina välttämätön 1-2 hengen yrityksissä.

Miten tilojen puhtaus varmistetaan ja kirjataan?



Elintarvikehuoneistossa on erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita.

Mikäli siivousvälinetilassa ei ole vesipistettä, kuvaa seuraavat asiat:

Mistä siivouksessa käytettävä vesi otetaan, minne siivouksen jätevedet kaadetaan ja miten siivousvälineet pestään elintarviketurvallisuutta heikentämättä?

Astianpesu, lämpötilasuositukset

Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään +40 °C. Pesuveden lämpötilan tulee olla vähintään +55 °C ja huuhteluveden vähintään +80 °C.

Astianpesuveden lämpötilanseuranta:

- Lämpötiloja mitataan kertaa viikossa.
- Lämpötilat kirjataan säännöllisesti kertaa viikossa.
Minne kirjaukset tehdään?
- Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan.
Minne kirjaukset tehdään?

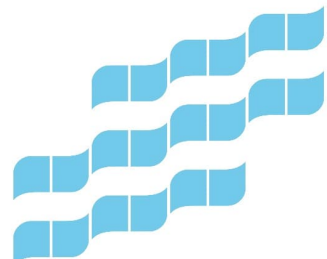
Jos astianpesukoneessa ei ole kiinteää lämpömittaria, pesutulosta tulee kontrolloida mikrobiologisin näyttein tai muilla soveltuvilla menetelmillä (ks. suunnitelman kohta 12). Myös huoltoraportit tulee säilyttää.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

12.2 Kunnossapito

Myymälän kunnossapidosta vastaavat toimija ja kiinteistön edustaja yhteistyössä.

Isännöitsijän yhteystiedot:



Elintarvikehuoneiston pintamateriaalien sekä laitteiden ja välineiden materiaalien on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestävä vesipesua ja mekaanista puhdistamista. Laitteiden kunnosta ja puhtaudesta huolehditaan ja niiden moitteeton toiminta varmistetaan säännöllisillä tarkistuksilla ja huolloilla. Pakastealtaat sulatetaan vähintään kerran vuodessa tai niiden automaattisulatuksesta huolehditaan. Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus kirjataan esimerkiksi lämpötilojen seurannan yhteydessä.

Korjaus-/kunnossapitosuunnitelma:

- Tilojen, laitteiden ja välineiden kunto arvioidaan (kuinka usein?)

Havainnot ja suunnitellut korjaustoimenpiteet kirjataan (minne?)

- Laitteet huolletaan säännöllisesti (kuinka usein?)
- Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus tehdään vähintään kerran vuodessa. Sulatuksen ja puhdistuksen kirjanpito tehdään (minne?)
- Muut toimenpiteet, mitkä?

Laitteiden huollosta vastaavat yritykset:

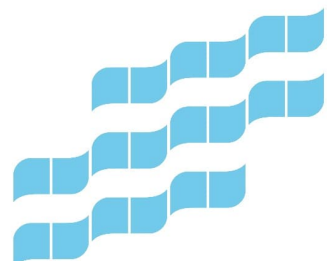
12.3 Jätehuolto

Myymälän jäteastiat tyhjennetään päivittäin kiinteistön omistajan osoittamaan jätteenkeräyspisteeseen.

Myymälässä/kiinteistössä lajitellaan seuraavat jätteet:

biojäte	pahvi	paperi
lasi	metalli	sekajäte
energiajäte	muovi	jäterasvat

Kuinka usein sisätiloissa olevat jäteastiat pestään? Kuka vastaa pesusta?



Minkä yhtiön kanssa on voimassa oleva jätehuoltosopimus?

Kiinteistön jätehuollon toimivuutta seurataan (mm. ovatko jäteastiat liian täysiä, ovatko jäteastiat rikkiäisiä, onko jätetilassa tuholaisia) ja havaituista puutteista ilmoitetaan vastuuhenkilölle.

Jätehuollossa esiintyvät ongelmat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan seuraavasti:

Sivutuotteet

Kaupan entisillä eläimistä saaduilla elintarvikkeilla tarkoitetaan eläimistä saatuja raakoja tai kypsiä elintarvikkeita, jotka eivät enää sovellu ihmisravinnoksi kaupallisista syistä tai valmistuksessa tai pakkauksessa esiintyneiden ongelmien vuoksi, aiheuttamatta kuitenkaan riskiä ihmisten tai eläinten terveydelle. Kaupan entisiä elintarvikkeita voi syntyä myös näiden elintarvikkeiden käsittelystä kaupassa, esim. kalan perkauksen tai lihan leikkauksen yhteydessä.

Sivutuotteita syntyy toiminnassamme

Alle 20 kg/viikko

yli 20 kg/viikko

Sivutuotteet kerätään erilliseen jäteastiaan ja toimitetaan:

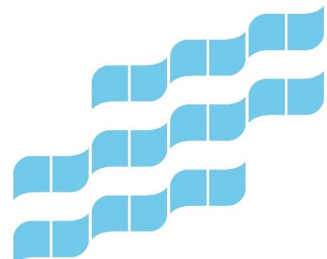
Sivutuotteiden kuljettamisen kuormakirjat säilytetään:

13. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet

Elintarvikehuoneistoissa ei saa esiintyä haittaeläimiä, kuten jyrsijöitä, tuhohyönteisiä ja lintuja.

Haittaeläinten pääsy huoneistoon estetään seuraavin keinoin:

- Ennaltaehkäisevänä keinona sopimus tuholaiseläintorjuntayrityksen kanssa
- Ikkunat ja ovet pidetään kiinni
- Varmistetaan, että rakenteissa ei ole kulkureittejä haittaeläimille (ulos/alarakenteisiin johtavia reikiä)
- Jatkuva tilojen ja elintarvikkeiden tarkkailu haittaeläinten varalle
- Riittävä siisteys tiloissa (lattiakaivojen ja pinttyneiden likojen siivous säännöllisesti)



Minkä yhtiön kanssa myymälällä on voimassa oleva sopimus tuholaistorjunnasta?

Haittaeläimiä todettaessa ryhdytään seuraaviin toimenpiteisiin ja kuka vastaa?

Myymän asiakastiloihin voi tuoda näkö-, kuulo- ja liikuntavammaisten avustajakoiran sekä lemmikkieläimen toimijan suostumuksella. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille myymälän sisäänkäynnin yhteydessä.

14. Henkilökunta

Toimija vastaa siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen ja että häntä tarvittaessa koulutetaan ja neuvotaan elintarvikehygieniassa. Myymälän toiminnan luonteen, laajuuden sekä omavalvonnan ymmärtäminen on osa työn hallintaa.

14.1 Perehdytys

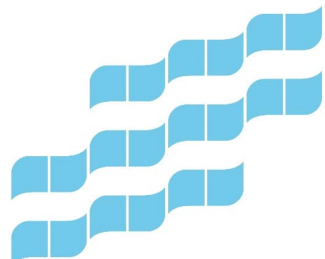
Myyvälässä työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan.

Miten työntekijöiden perehdytyksestä ja annetusta koulutuksesta pidetään kirjaa?

14.2 Käsihygieniä ja työvaatetus

Huolellinen käsihygieniä on elintarviketyössä erittäin tärkeää ja kertakäyttökäsineitä käytetään suojaamaan pakkaamatonta elintarviketta käsissä mahdollisesti vielä pesemisen jälkeenkin olevilta mikrobeilta. Kertakäyttökäsineitä on syytä vaihtaa riittävän usein ja vähintään aina silloin, jos käsineillä on koskettu likaisia pintoja, työvälineitä, rahaa tai muita mahdollisia kontaminaation lähteitä. Kertakäyttökäsineiden käyttö ei siis poista käsienpesun tarvetta.

Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä siisti, puhdas ja riittävä työvaatetus. Riittävä suojavaatetus riippuu työtehtävästä. Esimerkiksi työssä, jossa käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, on suositeltavaa käyttää asianmukaista työpukua, hiukset peittävää päähinettä sekä työhön soveltuvia jalkineita.



Millaiset työvaatteet työntekijöillä on? Missä työvaatteet säilytetään ja miten ne huolletaan?

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynnet, korvakorut, 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.

14.3 Terveystilan seuranta

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan aina työsuhteen alkaessa terveydenhuollon ammattilaisen (lääkäri, terveydenhoitaja) tekemä terveystilan selvitys. Terveystilan selvityksen tekemisen yhteydessä salmonellatutkimuksen tarpeellisuuden.

Selvitys vaaditaan myös

- harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden.
- aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja (kuumeinen ripulitauti tai esim. perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta).

Lisätietoja aiheesta

- [Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi](#)
- [Esimerkkejä työtehtävistä](#), joissa vaaditaan edellä mainittuja selvityksiä.

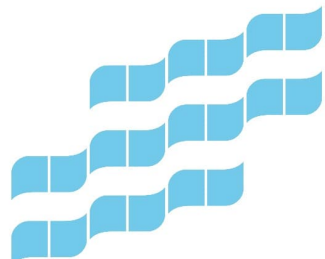
Missä säilytetään tiedot siitä, kenelle terveystilan selvitys on tehty?

Elintarvikehuoneistossa tulee olla vähintään listaus henkilöistä, joilla on todistus terveystilasta (henkilön nimi ja tarkastuspäivä).

Hygieniapassit

Toimija varmistaa, että sellaisilla henkilöillä, jotka käsittelevät työkseen elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on elintarvikehygienistä osaamista osoittava hygieniapassi.

Ruokaviraston verkkosivuilta löytyy [esimerkkejä](#) työtehtävistä, joissa hygieniapassi vaaditaan.



Missä säilytetään tieto hygieniapassin suorittaneista työntekijöistä?

