

Ravintoloista myymälöihin toimitettavat ruoat

Tämä ohje käsittää yleistä ohjeistusta, joka tulee huomioida ruokien toimittamisessa myyntiin myymälään.

Huomioikaa toiminnassanne seuraavat asiat:

- Pakolliset pakkausmerkinnät
- Omavalvontasuunnitelmassa ja kirjanpidossa tulee huomioida seuraavat asiat: jäähdytys, pakkaaminen ja pakkausmateriaalit, pakkausmerkinnät, kuljetus, valmistuspäivä ja myyntiajat. Lisäksi suunnitelmasta tulee käydä ilmi, kuka vastaa toiminnasta.
- Kuumana toimitettavien ruokien lämpötilan on pysyttävä vähintään + 60 °C:ssa
- Kylmänä toimitettavien ruokien jäähdytyksessä, ruokien on jäähdyttävä enintään 4 tunnissa enintään + 6 °C:een. Kun ravintola toimittaa aterioita kylminä, tämä edellyttää tehokasta jäähdytysmenetelmää kuten jäähdytyskaappia.
- Kaikkien toimitettavien ruokien reseptien on oltava toimipaikassa tarkastettavissa, jotta tiedetään mitä ruoat sisältävät ja pakkausmerkinnät voidaan tehdä oikein. Reseptien on oltava ajan tasalla ja niitä on noudatettava. Säilytä ruokien reseptit toimipaikassa.
- Kuljetusastoiden ja kuljetuskaluston tulee olla siistit ja ehjät ja ne tulee huoltaa ja puhdistaa säännöllisesti.
- Pidä kylmänä myytävien tuotteiden käyttöaika lyhyenä: 1-2 vuorokautta valmistuksesta
- Pidä kirjaa siitä, mitä, kuinka paljon, milloin ja mihin ruokaa viedään.

Vuoden 2020 loppuun asti oli Covid-19 -epidemian vuoksi lievennys pakkausmerkintöjen osalta, mutta **lievennyksiä ei jatketa enää, joten pakatuissa elintarvikkeissa on ilmoitettava pakolliset pakkausmerkinnät.**

Pakatuissa tuotteissa on ilmoitettava riittävän ISOLLA ja selkeällä fontilla seuraavat pakolliset tiedot:

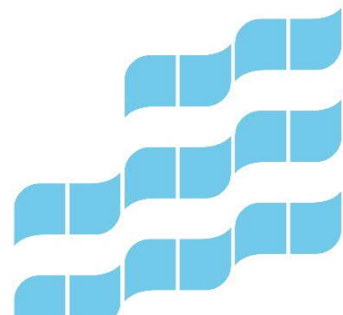
- Myytävän tuotteen nimi
- Ainesosaluettelo, jossa mahdolliset **allergeenit** vahvistettu/erottuvat selkeästi. Elintarvikkeen ainesosat ilmoitetaan painon mukaan alenevassa paljousjärjestyksessä. Suola ilmoitetaan joko suolana tai ruokasuolana.
- Koostetut ainesosat
Jos elintarvikkeen nimessä mainitaan jokin sen ainesosa, tulee ainesosan määrä ilmoittaa. Myös tapauksissa, joissa ainesosaa ei ole mainittu, mutta kuluttaja yhdistää ainesosan elintarvikkeen nimeen, pitää ainesosan määrä ilmoittaa. Esimerkiksi makaronilaatikosta on ilmoitettava jauhelihan määrä.
- Elintarvikkeen sisällön määrä: Sisällön määrällä tarkoitetaan elintarvikkeen painoa ilman pakkauksen painoa.
- Viimeinen käyttöpäivä: Tuotteiden myyntiajat tulee pitää lyhyinä (1-2 vuorokautta). Mikäli säilyvyysaika on 5 vrk tai yli, tulee teettää säilyvyyskokeet.
- Säilytysohje (säilytyslämpötila) ja käyttöohje (tarvittaessa)
- Valmistajan nimi ja osoite
- Alkuperämaa tai lähtöpaikka (ruoan ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa)

Lisäksi tarvittaessa oltava:

- Erätunnus
- Voimakassuolaisuusmerkintä, jos suolaa on yli 1,2 painoprosenttia (suola = 2,5 x natriumin määrä) sekä jodi ainesosaluettelossa, mikäli suola on jodioitua.

Mikäli ruokia toimitetaan irtomyyntinä myytäväksi kaupan palvelutiskiini, on ruokien mukana toimitettava seuraavat tiedot:

- a) elintarvikkeen nimi
- b) allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- c) ainesosat
- d) alkuperämaa- tai lähtöpaikka (vastaavasti kuin pakatuissa)



e) käyttö- ja säilytysohjeet (tarvittaessa)

Edellä olevat tiedot voidaan antaa myymälän palvelutiskillä myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tms. ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydettyä henkilökunnalta. Tietojen on oltava silloin kirjallisessa tai elektronisessa muodossa myymälässä.

Luettelo yliherkkyyttä ja intoleransseja aiheuttavista ainesosista ja tuotteista

1. Gluteenia sisältävät viljat (vehnä, ruis, ohra, kaura, speltti, kamut-vilja sekä niiden hybridikannat) ja viljatuotteet
2. Äyriäiset ja äyriäistuotteet
3. Kananmunat ja munatuotteet
4. Kalat ja kalatuotteet
5. Maapähkinät ja maapähkinätuotteet
6. Soija ja soijatuotteet
7. Maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien), maitotuotteita ovat myös maitoproteiini, hera, heraproteiini, kaseiini, kaseinaatti ja laktalbumiini
8. Pähkinät: manteli, hasselpähkinä, saksanpähkinä, cashewpähkinä, pekaanipähkinä, parapähkinä, pistaasipähkinä, Macadamia-pähkinä ja Queensland-pähkinä sekä pähkinätuotteet
9. Selleri ja sellerituotteet
10. Sinappi ja sinappituotteet
11. Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet
12. Rikkidioksidi ja sulfiitti, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 ml/l SO₂:na ilmaistuna
13. Lupiinit ja lupiinituotteet
14. Nilviäiset ja nilviäistuotteet (simpukat, mustekalat ja etanat)

Tarkempia ohjeita pakkausmerkintöjen osalta elintarviketieto-oppaasta:

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarviketieto_opas_fi.pdf

In English:

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk/pakkausmerkinnat/food-information-to-be-provided.pdf>

Lisätietoa pakkausmerkinnöistä Ruokaviraston sivuilta:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/>

