

YMPÄRISTÖTERVEYS

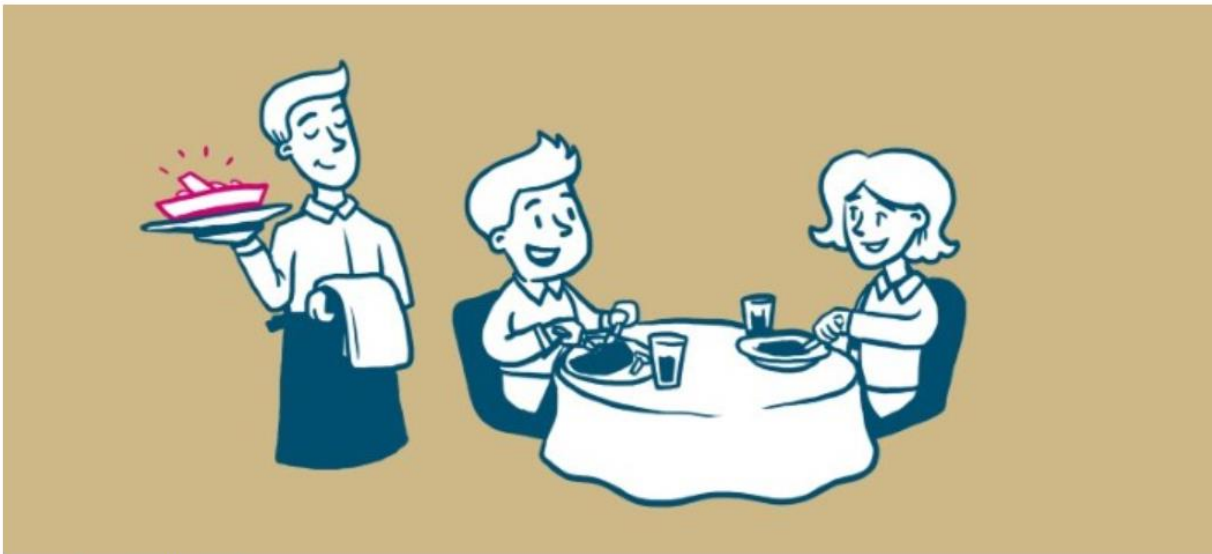
RAVINTOLAN OMAVALVONTA

Ravintolan nimi:

Ravintolan osoite:

Omaavalvonnin vastuhenkilö:

Omaavalvonnin vastuhenkilön yhteystiedot:



Kuva: Tussitaikurit Oy

Tähän omaavalvontasuunnitelmamalliin on koottu ravintoloiden toiminnan kannalta keskeisimmät asiat elintarviketurvallisuuden näkökulmasta. Omaavalvonta tulee ottaa käyttöön täydentämällä suunnitelma yrityksen tarkemmillä tiedoilla ja kuvata toimintaa suunnitelman eri kohtiin. Mikäli omaavonnassa ei ole kuvattu kaikkia toimijan toimintoja, tulee omaavalvontaan lisätä kuvaus näiden toimintojen osalta. Pohjana mallissa on käytetty Helsingin ja Tampereen kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön laatimaa omaavalvontasuunnitelmamallia.

Sisällys

1. Yleistä omavalvonnasta.....	3
1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys	3
1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus.....	4
1.3 Ruokamyrkytyspäilyt.....	5
1.4 Lämpömittarit	5
2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto	5
3. Elintarvikkeiden säilytys	7
3.1 Kuivaelintarvikkeiden säilytys	7
3.2 Kylmäsäilytys.....	7
4. Ruoan valmistus	8
4.1. Allergeenienhallinta ravintolassa	9
4.2 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa	11
4.2.1 Kypsennettävät ruoat	12
4.2.2 Kuumana säilytettävät ruoat	12
4.2.3 Jäähdytettävät ruoat	13
4.2.4 Jäädettävät ruoat.....	13
4.2.5 Sulatettavat ruoat.....	14
4.2.6 Uudelleen kuumennettavat ruoat.....	14
4.3 Akryyliamidien vähentäminen	14
5. Ruokien tarjoilu	15
6. Ruoista asiakkaille annettava tiedot.....	15
6.1 Pakkaamattomina tarjottavat ruoat.....	15
Pakkaamattomana tarjottavista ruoista on annettava asiakkaille seuraava tiedot: elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja alkuperämaa tarvittaessa. Katso lisäohjeita liitteestä 4.	15
6.2 Lihan alkuperämaa	16
6.3 Muut asiakkaille ruoista annettavat tiedot	16
7. Ylimääräisen ruoan luovuttaminen	17
8. Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella	17
8.1 Ruokien kuljettaminen	17
8.2 Osallistuminen tapahtumiin	18
8.3 Ruokien toimittaminen muihin ravintoloihin ja myymälöihin	18
8.4 Etämyynti, internetmyynti	19
9. Pakkaus- ja kontaktimateriaalit.....	19
10. Jäljitettävyys ja takaisinvedot.....	19
10.1 Jäljitettävyys.....	19
10.2 Takaisinvedot	20
11. Näytteenotto	20
12. Siivous, kunnossapito ja jätehuolto	21
12.1 Siivous	21
12.2 Kunnossapito.....	22
12.3 Jätehuolto	22
13. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet.....	23
14. Henkilökunta	23
14.1 Perehdytys ja koulutus	23
14.2 Käsihygieniat ja työvaatteet	24
14.3 Terveystilan seuranta.....	24
14.4 Hygieniapassit	25
15. Elintarvikkeiden maahantuonti	25

LIITTEET

LIITE 1 ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI- JA TARJOILULÄMPÖTILAT

LIITE 2 JÄÄDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHUONEISTOSSA

LIITE 3 KALASTUSTUOTTEIDEN JÄÄDYTTÄMINEN

LIITE 4 ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT TARJOILUPAIKOISSA

LIITE 5 LIHAN ALKUPERÄMERKINTÄ PAKOLLISTA RAVINTOLOISSA JA KAHVILOISSA

LIITE 6 NIMEÄ KINKKUA SISÄLTÄVÄ RUOKA OIKEIN

LIITE 7 ELINTARVIKKEIDEN JÄÄHDYTTÄMISEN VALVONTALOMAKE

LIITE 8 ELINTARVIKKEIDEN KYLMÄSÄILYTYKSEN VALVONTALOMAKE

LIITE 9 KÄYTÄ OIKEIN – ELINTARVIKEPAKKAUKSEN MATERIAALILLA ON VÄLIÄ

LIITE 10 TERVEYDENTILAN SELVITYS

LIITE 11 NÄYTTEENOTTO-OHJE REKISTERÖIDYILLE ELINTARVIKEHUONEISTOILLE

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 omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. (Elintarvikelaki 297/2021 15 §.) Riittävä kirjausväli riippuu toiminnan luonteesta ja laajuudesta. Yleinen suositus on tehdä kirjaukset kerran viikossa ja aina poikkeamien yhteydessä.

Omavalvontasuunnitelmassa kerrotaan toiminnan elintarvikehygieeniset riskit ja keinot niiden hallitsemiseksi. Omavalvonnan avulla pyritään ehkäisemään riskien toteutumista.

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

1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys

Omavalvonnasta täytetään vain ne osiot, jotka kuuluvat toimintaan, muut osiot tulee poistaa.

Toimija vastaa siitä, että omavalvonta on ajan tasalla. Omavalvonta tulee päivittää kerran vuodessa ja aina kun toimintaan tulee muutoksia.

Tämä omavalvonta on päivitetty viimeksi: _____

Päivityksen tekijä: _____

Omavalvonta ja siihen liittyvät asiakirjat tulee säilyttää paikassa, josta ne tarvittaessa voidaan esittää elintarvikevalvontaviranomaiselle. **Asiakirjoja säilytetään ravintolassa _____ vuotta.** Vähimmäissäilytysaika on 1 vuosi.

Valvontaviranomaisen yhteystiedot:

<p>Sähköposti: terveydensuojelu@lahti.fi</p> <p>Päivystys (ti, ke ja to) klo: 9-10</p> <p>Puhelinnumero: 037334577</p> <p>Verkkosivut: https://www.lahti.fi/asuminen-ja-ymparisto/ymparistoterveys/</p>	<p>Postiosoite: Kaupunkiympäristön palvelualue Rakennus- ja ympäristövalvonta Ympäristöterveys Askonkatu 2 15100 Lahti</p>
<p>Ilmoitukset elintarvikehuoneistosta, ruokamyrkytys epäilyistä tai haittahavainnosta osoitteessa: https://ilppa.fi/etusivu</p>	

1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus

Toimija nimeää omavalvonnan vastuuhenkilön.

Omavalvonnan vastuuhenkilö on _____

Taulukosta valitaan ne kohdat, jotka koskevat ravintolaamme:

<input type="checkbox"/>	Omavalvonnan päivitys
<input type="checkbox"/>	Ruokamyrkytyspäilyt ja niiden selvittäminen
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden säilytys
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kylmäsäilytys
<input type="checkbox"/>	Ruoan valmistus
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Allergeenit ja kontaminaation estäminen
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kypsennettävät ruoat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kuumana säilytettävät ruoat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Jäähdytettävät ruoat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Jäädettävät ruoat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sulatettavat ruoat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Uudelleen kuumennettavat ruoat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Akryyliamidin vähentäminen
<input type="checkbox"/>	Ruokien tarjoilu
<input type="checkbox"/>	Ruoista asiakkaille annettavat tiedot
<input type="checkbox"/>	Ylimääräisen ruuan luovuttaminen
<input type="checkbox"/>	Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella
<input type="checkbox"/>	Pakkaus- ja kontaktimateriaalit
<input type="checkbox"/>	Jäljitettävyys ja takaisinvedot
<input type="checkbox"/>	Näytteenotto
<input type="checkbox"/>	Siivous, kunnossapito ja jätehuolto
<input type="checkbox"/>	Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet
<input type="checkbox"/>	Henkilökunta
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden maahantuonti
<input type="checkbox"/>	

Lyhyt kuvaus toiminnasta (mitä ruokia ravintolassa valmistetaan, millaisin menetelmin jne.)

1.3 Ruokamyrkytyspäilyt

Kaikki ruokamyrkytyspäilyt tulee välittömästi ilmoittaa Lahden ympäristöterveyteen sähköisellä lomakkeella osoitteessa ilppa.fi tai sähköpostitse osoitteeseen terveydensuojelu@lahti.fi.

Toimijan tulee säilyttää näytteet epäilystä elintarvikkeesta tai raaka-aineesta mahdollisia tutkimuksia varten. Näytemäärä on 200–300 g/ruoka tai raaka-aine ja se otetaan puhtaan astiaan, johon merkitään riittävät tunnistetiedot ja päiväys. Mikäli näytettä joudutaan säilyttämään ravintolassa, se on säilytettävä **jäädyltettynä**.

1.4 Lämpömittarit

Millaiset lämpötilamittarit ravintolalla on käytössä:

<input type="checkbox"/>	irtolämpömittari	<input type="checkbox"/>	piikkilämpömittari
<input type="checkbox"/>	infrapunalämpömittari	<input type="checkbox"/>	muu, mikä? _____

Lämpömittareiden toiminnan voi tarkastaa _____ kertaa vuodessa mittaamalla kiehuvan veden (100 °C) ja sulavan jään (0 °C) lämpötilat. Tarkastukset kirjataan: _____

Piikkilämpömittarin toimivuuden voi testata laittamalla piikin sulavasta jäämurskasta syntyvään veteen (0 °C) ja kiehuvaan veteen (jos mittari on tarkoitettu niin korkeisiin lämpötiloihin) (100 °C).

Lisätietoa elintarvikealan toiminnassa käytettävistä lämpömittareista Ruokaviraston sivuilta:

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



2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

Elintarvikkeiden kuljettaminen ravintolaan:

<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeet haetaan itse tukusta/kaupasta
<input type="checkbox"/>	Kuljetusliike toimittaa elintarvikkeet ravintolaan
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Elintarvikkeet hankitaan seuraavista tukuista/kaupoista *)

*) **Kalan ostaminen suoraan kalastajalta:** Ravintolat voivat ostaa merestä tai sisävesiltä pyydettyä kalaa ainoastaan rekisteröityneeltä ammattikalastajalta. Rajoitus liittyy EU:n yhteiseen kalastuspolitiikkaan. Lisätietoa aiheesta Maa- ja metsätalousministeriön sivuilta [Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden jäljitettävyyksivaatimukset](#).

Tarkastamattoman riistan ostaminen: Ravintolat voivat ostaa tarkastamatonta luonnonvaraisten jänisten, kanien, lintujen ja hirvieläinten (hirvien, peurojen ja metsäkauriiden) lihaa suoraan metsästäjältä. Metsästäjän tulee toimittaa lihan mukana asiakirja, jossa on seuraavat tiedot: riistaeläimen laji ja määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, jäädytyspäivämäärä, toimituspäivämäärä, metsästäjän tai metsästysseuran ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. (318/2021 § 21 ja § 34)

Elintarvikkeita tuodaan itse maahan muista EU-maista

Kyllä

Ei

(katso omavalvontasuunnitelman kohta 15)

Elintarvikkeista tarkastetaan seuraavat tiedot ostamisen/vastaanoton yhteydessä:

<input type="checkbox"/>	Pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita
<input type="checkbox"/>	Pakkausmerkinnät
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden lämpötilat
<input type="checkbox"/>	Tuotteiden aistinvarainen laatu (ulkonäkö, haju)
<input type="checkbox"/>	Kaupallisten asiakirjojen paikkansapitävyys ja oikeellisuus

Kylmäketjun varmistaminen kuljetuksessa ja vastaanotossa:

<input type="checkbox"/>	Kuljetuksessa käytetään kylmälaatikoita, kylmävaraajia
<input type="checkbox"/>	Lyhyt kuljetusmatka (kesto enintään _____ minuuttia)
<input type="checkbox"/>	Oma kylmäauto
<input type="checkbox"/>	Kuljetusliikkeellä kylmä-/pakasteauto
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeet siirretään välittömästi ravintolan kylmäkalusteisiin niiden saavuttua
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Lämpötilaseuranta elintarvikkeita vastaanotettaessa

- elintarvikkeiden vastaanoton yhteydessä tarkastetaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden (kylmäsäilytystä vaativat tuore kala ja liha, maitotuotteet ja pilkotut kasvikset sekä pakasteet) lämpötiloja.
- Kun elintarvikkeet haetaan itse tukusta/kaupasta, kuljetus tehdään asianmukaisissa olosuhteissa (esim. kylmälaukuissa/-laatikoissa). Varmista kuljetuslämpötila esim. sijoittamalla irtomittari kylmälaukuun tai mittaamalla hankittavien elintarvikkeiden lämpötila (tarvittaessa korjaavat toimenpiteet).

<input type="checkbox"/>	Lämpötilat mitataan _____ saapuvasta erästä viikossa *)
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa *). Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____



Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:

<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden käyttökelpoisuus arvioidaan (voidaanko vielä käyttää vai hävitetäänkö tuotteet)
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden palauttaminen
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

3. Elintarvikkeiden säilytys

Keittiö- ja varastotiloissa ei säilytetä elintarvikkeita, joiden viimeisen käyttöajankohta on ylittynyt. Elintarvikkeiden säilytysaikoja seurataan seuraavin tavoin:

<input type="checkbox"/>	FIFO (First In, First Out; tuotteiden oikeasta kiertojärjestyksestä huolehditaan sijoittamalla vanhimmat elintarvikkeet varastoissa/kylmäkalusteissa etummaisiksi)
<input type="checkbox"/>	Varastotiloissa säilytettävien elintarvikkeiden säännöllinen läpikäynti
<input type="checkbox"/>	Avattuihin tuotepakkauksiin merkitään niiden avaamispäivä
<input type="checkbox"/>	Itse valmistettuihin tuotteisiin merkitään valmistuspäivä
<input type="checkbox"/>	Itse jäädytettyihin elintarvikkeisiin merkitään jäädytyspäivä/sulatuspäivä
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Tuotteiden kontaminoituminen estetään säilytyksen aikana seuraavin tavoin:

<input type="checkbox"/>	Ruoat säilytetään suojattuina (pussit kiinni, ruoka-astioissa kannet jne.)
<input type="checkbox"/>	Kypsät/sellaiseen syötäväksi tarkoitetut ruoat säilytetään kylmäkalusteiden lähyllillä; raa'at alhaalla
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeita ei säilytetä avatuissa säilykepurkeissa
<input type="checkbox"/>	Sulamassa olevien ruokien sulamisnesteet poistetaan
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

3.1 Kuivaelintarvikkeiden säilytys

Miten säilytetään kuivaelintarvikkeita (esim. jauho, sokeri, säilykkeet)? Onko erillistä varastoa muualla kuin ravintolan tiloissa?

3.2 Kylmäsäilytys

Onko kylmälaitteissa automaattinen tallennusjärjestelmä kyllä ei

Jos kiinteä lämpömittari puuttuu, tulee kylmäkalusteessa olla irtolämpömittari.

Kylmäkalusteiden lämpötilojen seuranta:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan päivittäin kylmäkalusteiden omista lämpömittareista ^{*)} . Suositellaan lisäksi irtomittareita.
<input type="checkbox"/>	Kylmäkalusteiden lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa ^{*)} Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Kylmäkalusteissa säilytettävien ruokien lämpötiloja mitataan. Kuinka usein? _____ Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____



^{*)}Lämpötiloja verrataan liitteen 1 lämpötilataulukkoon

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

<input type="checkbox"/>	Otetaan yhteyttä vastuuhenkilöön lisäohjeiden saamiseksi
<input type="checkbox"/>	Mitataan tuotteiden lämpötilat ja arvioidaan aistinvaraisesti niiden käytettävyys; tarvittaessa ruoat hävitetään
<input type="checkbox"/>	Ruoat siirretään toiseen kylmäkalusteeseen
<input type="checkbox"/>	Yhteydenotto kylmäkalustehuoltoon
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Apuna voi käyttää Oiva-ohjeiden 6.2-kohdan lämpötilataulukkoa:

[Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta](#)

4. Ruoan valmistus

Ravintolassa käytetään mm. seuraavia ruokien käsittelymenetelmiä/raaka-aineita

<input type="checkbox"/>	Vihannesten pilkkominen/ juuresten käsittely	<input type="checkbox"/>	Mediumpaistetut jauhelihapihvit (EHEC *)
<input type="checkbox"/>	Lihankäsittely (raaka broileri)	<input type="checkbox"/>	Pavut (riittävän pitkä liottaminen)
<input type="checkbox"/>	Pikkelöinti/säilöntä	<input type="checkbox"/>	Savustus (PAH-yhdisteet)
<input type="checkbox"/>	Vakumointi	<input type="checkbox"/>	Sous vide
<input type="checkbox"/>	Sushi, graavikala ym. (loisriski)	<input type="checkbox"/>	Hapattaminen
<input type="checkbox"/>	Sienet (myrkylliset sienet, kuten korvasieni)	<input type="checkbox"/>	Kuivaaminen (liha, kala, kasvikset)
<input type="checkbox"/>	Ulkomaiset pakastemarjat (norovirus)	<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____
<input type="checkbox"/>	Multajuuresten käsittely	<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

*) Lisätietoa mediumpaistetuista jauhelihapihveistä:

[Mediumiksi paistettujen jauhelihapihvien tarjoilu](#)

[LUETTELO PAVUISTA JA NIIDEN SUOSITELLUISTA KEITTOAJOISTA \(ruokavirasto.fi\)](#)

[Ulkomaiset pakastemarjat - Ruokavirasto](#)



Kuvalähde, pavut (istockphoto.com)

Seuraavista käsittelymenetelmistä/raaka-aineista on erilliset ohjeet:

--

4.1. Allergeenienhallinta ravintolassa

Ravintolan on noudatettava huolellisuutta, kun valmistetaan erityisruokia. Allergiselle henkilölle pienikin määrä sopimatonta ruoka-ainetta voi aiheuttaa hengenvaarallisia oireita.

Elintarvikkeiden erillään pito tulee ottaa huomioon varastoinnissa ja kaikissa valmistusvaiheissa asiakkaalle asti.

[Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet \(ruokavirasto.fi\)](http://ruokavirasto.fi)

Muista myös pitää nämä aineet ja tuotteet erillään toisistaan sekä elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu

- gluteenia sisältävät viljat, eli vehnä, ohra, ruis, kaura, ja niistä valmistetut tuotteet 
- äyriäiset ja äyriäistuotteet 
- kananmuna ja munatuotteet 
- kala ja kalatuotteet 
- maapähkinä ja maapähkinätuotteet 
- soijapapu ja soijapaputuotteet 
- maito ja maitotuotteet 
- pähkinät ja pähkinätuotteet 
- selleri ja sellerituotteet 
- sinappi ja sinappituotteet 
- seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet 
- rikkidioksidi ja sulfiitti, jos pitoisuus on yli 10 mg/kg tai 10 mg/l 
- lupiinit ja lupiinituotteet 
- nilviäiset ja nilviäistuotteet 

Ravintolassa käsitellään seuraavia allergeeneja

<input type="checkbox"/>	Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet	<input type="checkbox"/>	Äyriäiset ja äyriäistuotteet
<input type="checkbox"/>	Munat ja munatuotteet	<input type="checkbox"/>	Kalat ja kalatuotteet
<input type="checkbox"/>	Maapähkinä ja maapähkinätuotteet	<input type="checkbox"/>	Soijapavut ja soijapaputuotteet
<input type="checkbox"/>	Maito ja maitotuotteet	<input type="checkbox"/>	Pähkinät ja mantelit ja pähkinä- ja manteli- tuotteet
<input type="checkbox"/>	Selleri ja sellerituotteet	<input type="checkbox"/>	Sinappi ja sinappituotteet
<input type="checkbox"/>	Seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet	<input type="checkbox"/>	Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10mg/kg tai 10mg/l kokonaisrikkidi- oksidina
<input type="checkbox"/>	Lupiinit ja lupiinituotteet	<input type="checkbox"/>	Nilviäiset ja nilviäistuotteet

Miten elintarvikkeiden allergeeni- ja ristikontaminaatio vältetään:

<input type="checkbox"/>	Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömän liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet)
<input type="checkbox"/>	Erilliset työvälineet, kuten leikkuulaudat ja veitset eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömät liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet)
<input type="checkbox"/>	Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä
<input type="checkbox"/>	Käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistäminen, wc:ssä käymisen, rahastamisen jälkeen)
<input type="checkbox"/>	Asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö: päähine ja puhtaat työvaatteet (hiukset, jauhopöly)
<input type="checkbox"/>	Toimintojen ajallinen erottaminen, miten _____
<input type="checkbox"/>	Muilla tavoin, miten _____

Miten kasvien ja multajuuresten pesu ja käsittely on järjestetty?

--

Miten gluteenittomien elintarvikkeiden tai muiden allergeenien säilytys, käsittely ym. on järjestetty?

<input type="checkbox"/>	Erityisruokavaliotuotteet säilytetään pakkaukset suljettuina, selvästi merkittyinä ja erillään muista tuotteista.
<input type="checkbox"/>	Varastoinnissa, valmistuksessa ja tarjolla pidossa varmistetaan, että erityisruokavalioihin käytettäviin raaka-aineisiin ei pääse allergisoivia ainesosia (esim. tuotteiden huolellinen suojaus, tuotteiden sijoittelu).
<input type="checkbox"/>	Jokaisessa astiassa on oma otin. Ei käytetä samoja ottimia eri tuotteille.
<input type="checkbox"/>	Tuotteiden tuoteselosteet tai tiedote tuotteiden tarkempien tietojen saamisesta henkilökunnalta on esillä asiakkaille.
<input type="checkbox"/>	Muilla tavoin, miten _____

4.2 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa

Elintarvikkeiden säilytysaika huoneenlämmössä käsittelyn aikana pidetään mahdollisimman lyhyenä. Esimerkiksi ruoanvalmistuksessa kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita otetaan huoneen lämpötilaan vain tarvittava määrä kerrallaan.

Esimerkkejä elintarvikkeiden säilytyslämpötiloille ravintolassa	ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYSLÄMPÖILOJA RAVINTOLASSA
<ul style="list-style-type: none"> • Tuore pakkaamaton kala: 0 – 2 °C • Tuore pakattu kala: 0 – 3 °C • Sulatetut katkarapupakasteet, keitetyt jäähdtyetyt ravut ja keitetyt jäähdtyetyt simpukat: 0 – 3 °C • Kylmäsavustettu ja graavisuolattu kala: 0 – 3 °C • Suojakaasuun tai vakuumiin pakattu kalajaloste, esim. savukala: 0 – 3 °C • Sushi ja elävät simpukat: enintään 6 °C • Suolattu mäti: 0 – 3 °C • Jauheliha ja jauhettu maksa: enintään 4 °C • Raaka tai marinoitu liha: enintään 6 °C • Paloitellut kasvikset ja idut: enintään 6 °C • Maito ja kerma sekä maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörintia tai vastaavaa käsittelyä (esim. raakamaidosta valmistetut tuorejuustot): enintään 6 °C • Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörintia tai vastaava käsittely (esim. jogurtit, kermaviilit, smetana ja useimmat juustot): enintään 8 °C • Valmisruoat, makkarat, leikkeleet, kerma- ja tuorejuustokakut ja –leivokset: enintään 6 °C <p><i>Lyhytaikaiset (korkeintaan 3 °C suuruiset) poikkeamat lämpötiloista ovat sallittuja.</i></p>	 <p>The infographic is titled "ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYSLÄMPÖILOJA RAVINTOLASSA" and lists six categories of food products with their maximum storage temperatures (MAX) in degrees Celsius:</p> <ul style="list-style-type: none"> MAX 8 °C: HAPANMAITOTUOTTEET, USEIMMAT JUUSTOT MAX 6 °C: MAITO, LIHA, VALMISRUUAT, PILKOTUT KASVIKSET JA IDUT, SUSHI JA ELÄVÄT SIMPUKAT MAX 4 °C: JAUHELIHA, JAUHETTU MAKSA MAX 3 °C: KYLMÄSÄVUSTETTU KALA, GRAAVISUOLATTU KALA, VAKUUMIPAKATTU SAVUKALA, SULATETUT KATKARAVUT, KEITETYT RAVUT JA SIMPUKAT, SUOLATTU MÄTI 0 - 2 °C: TUORE PAKKAAMATON KALA, JÄITETTYNÄ

Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 1.

4.2.1 Kypsennettävät ruoat

Ruoissa mahdollisesti olevat ruokamyrkytysmikrobit tuhoutuvat pääsääntöisesti riittävällä kuumentuksella. Tämän vuoksi tuotteiden riittävä kypsentyminen on tärkeää.

Ruokien lämpötilan tulee olla kauttaaltaan yli +70 °C ja siipikarjanlihan yli +75 °C. Selvästi kiehuvaasta ruoasta ei ole tarpeen mitata lämpötilaa.

Kypsennettävien ruokien lämpötilaseuranta:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan/mitataan _____ kertaa viikossa/kuukaudessa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa/kuukaudessa. Mihin kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:

<input type="checkbox"/>	Ruokien kuumennusta jatketaan
<input type="checkbox"/>	Kalusteen lämpötila säädetään oikeaan lämpötilaan
<input type="checkbox"/>	Kalusteen täyttämistä muutetaan ja/tai toimijan on pystyttävä seuraamaan ko. kalusteosan lämpötilaa
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeet siirretään korvaavaan toimivaan laitteeseen (arvioi käyttökelpoisuus)
<input type="checkbox"/>	Korjaajan kutsuminen paikalle
<input type="checkbox"/>	Poistetaan elintarvikkeet käytöstä
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

4.2.2 Kuumana säilytettävät ruoat

Ruoat, joita säilytetään keittiössä kuumana ennen tarjoilua, myyntiä tai kuljetusta tulee säilyttää yli +60 °C:ssa. Ruokien lämpötila mitataan säilytysajan loppupuolella.

Kuumana säilytettävien ruokien lämpötilaseuranta:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan/mitataan _____ kertaa viikossa/kuukaudessa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa/kuukaudessa. Mihin kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

4.2.3 Jäähdytettävät ruoat

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa (liite 1).



Jäähdytämme ruoat:

<input type="checkbox"/>	erillisessä jäähdytykseen tarkoitetussa jäähdytyskaapissa (jatkuva, säännöllinen)
<input type="checkbox"/>	kylmän veden/jäiden avulla (soveltuu vain satunnaiseen ja pienten ruokamäärien jäähdyttämiseen)
<input type="checkbox"/>	kylmäsäilytyskalusteessa, jossa säilytetään myös muita ruokia (soveltuu vain satunnaiseen ja pienten ruokamäärien jäähdyttämiseen; muiden kylmäsäilytyskalusteissa olevien ruokien lämpötila ei saa nousta jäähdytyksen aikana)
<input type="checkbox"/>	muuten, miten

Jäähdytettävien ruokien lämpötilaseuranta:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan/mitataan _____ kertaa viikossa/kuukaudessa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa/kuukaudessa. Mihin kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

4.2.4 Jäädettävät ruoat

Jäädettettyjen ruokien säilyttämistä varten on kylmäkaluste, jonka lämpötila on -18 °C tai kylmempi.

Ruoat jäädettetään ennen viimeistä käyttöajankohtaa. Jäädettetyin ruokien säilytysaika on kaksi kuukautta joko jäädettyspäivästä tai pakkauksessa olevasta päiväysmerkinnästä (lisäohjeita liitteessä 2).

- Jäädettävä elintarvike tulee suojata ja pakata mahdollisimman ilmatiiviisti.
- Jäädettävän elintarvikkeen pakkaukseen merkitään selvästi pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädettyspäivämäärä.
- Jäädettettyjen ruokien säilytysaikoja seurataan säännöllisesti.

Jos ravintolassa käytetään raakaa kalaa (graavikalaa, sushia, jossa raakaa kalaa) tulee huomioida ohje kalastustuotteiden jäädettamisestä (liite 3).

4.2.5 Sulatettavat ruoat

Jäädetyt ruoat tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi. Sulatusta ei saa tehdä huoneenlämmössä.

Missä ja miten jäädetyt elintarvikkeet sulatetaan?

--

4.2.6 Uudelleen kuumennettavat ruoat

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

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan _____ kertaa viikossa/kuukaudessa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa/kuukaudessa. Mihin kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

4.3 Akryyliamidien vähentäminen

Akryyliamidi on syöpäriskiä lisäävä aine, jota muodostuu lähinnä uunissa tai rasvassa paistettavissa, paljon hiilihydraatteja sisältävissä elintarvikkeissa kuten leivässä, ranskanperunoissa tai konditoriatuotteissa. Akryyliamidin muodostuminen riippuu paistoasteesta, joten käytännössä vähentäminen tapahtuu useimmiten paistamalla ruoka mahdollisimman vaaleaksi.

Akryyliamidien vähennyskeinoja:

Perunoiden paistaminen

Kun paistat ranskalaisia tai muita perunatuotteita (joko raaista perunoista tai pakasteista tms.)

- käytä öljyä, jossa voi paistaa nopeasti ja/tai matalassa lämpötilassa (paistoöljyksi sopiva öljy)
- paistolämpötila korkeintaan 175 °C, joka tapauksessa mahdollisimman matala
- poista murut paistorasvasta kuorimalla pinta riittävän usein
- lisäksi on hyvä käyttää väriopasta, josta käy ilmi sopiva väri

Leipominen (leipä ja konditoriatuotteet kuten keksit ja pikkuleivät)

- jos mahdollista
 - pidennä hiivalla nostusaikaa
 - optimoi taikinan kosteuspitoisuus kuivia tuotteita leivottaessa
 - laske uunilämpötilaa ja tarvittaessa pidennä paistoaikaa
- vältä voimakasta paistamista niin että kuori tummuu

Leivän paahtaminen ja parilointi (lämpimät voileivät, paahtoleipä, hampurilaissämpylät yms.)

- paahtaa sopivan väriseksi
- käytä väriopasta, jos sellainen on saatavilla
- noudata leivän valmistajan mahdollisia ohjeita

Mitä akryyliamidin vähennyskeinoja on käytössä?

--

5. Ruokien tarjoilu

Miten ruoat tarjoillaan ravintolassa?

<input type="checkbox"/>	A`la Carte
<input type="checkbox"/>	Noutopöytä (buffet)
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 2. Lämpötila mitataan tarjoiluajan loppupuolella, jotta voidaan varmistaa säilytyskalusteen toimivuus koko tarjoiluajan.

- Kuumat ruoat tulee säilyttää yli +60 °C:ssa tarjoilun aikana.
- Kylmäsäilytystä vaativien ruokien lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 °C:een tarjoiluajan ollessa enintään 4 tuntia, jonka jälkeen ruoat tulee hävittää.

Tarjoiltavien ruokien lämpötilatarkkailu (kylmät ja kuumat ruuat) ja siihen liittyvät kirjaukset:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan _____ kertaa viikossa/kuukaudessa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa/kuukaudessa. Mihin kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

6. Ruoista asiakkaille annettava tiedot

6.1 Pakkaamattomina tarjottavat ruoat

Pakkaamattomana tarjottavista ruoista on annettava asiakkaille seuraava tiedot: elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja alkuperämaa tarvittaessa. Katso lisäohjeita liitteestä 4.

Ruoista annettavien tietojen tulee olla totuudenmukaiset ja riittävät muun muassa ruoista annettavien alkuperämaatietojen, ruokien nimeämisen sekä nimisuoja- ja luomutuotteiden käytön osalta.

Tiedot on laitettu esille seuraavaan paikkaan:

<input type="checkbox"/>	Kassan yhteyteen (kaikki asiakkaat käyvät tilaamassa ruoat kassalta)
<input type="checkbox"/>	Buffetpöydän yhteyteen
<input type="checkbox"/>	Ruokalistaan
<input type="checkbox"/>	Muualle, minne _____

Mistä elintarvikkeiden allergeeneja koskevat tiedot löytyvät:

--

6.2 Lihan alkuperämaa

Tieto valmistuksessa käytettävän raavan lihan alkuperämaasta tulee ilmoittaa kirjallisesti esim. helposti havaittavassa esitteessä tai taulussa. Lisäohjeita liitteessä 5./ [Lihan alkuperämaamerkinnot tarjoilupaikoissa - Ruokavirasto](#)

Tiedot on laitettu esille seuraavaan paikkaan:

<input type="checkbox"/>	Kassan yhteyteen (kaikki asiakkaat käyvät tilaamassa ruoat kassalta)
<input type="checkbox"/>	Buffetpöydän yhteyteen
<input type="checkbox"/>	Ruokalistaan
<input type="checkbox"/>	Muualle, minne _____

6.3 Muut asiakkaille ruoista annettavat tiedot

Kinkkuruokien nimeäminen

Ruoan nimen on oltava selkeä ja helposti ymmärrettävä eikä se saa johtaa kuluttajaa harhaan. Esimerkiksi ruoan nimessä saa käyttää sanaa kinkku vain, jos ruoka sisältää oikeaa kinkkua, esim. kinkkupitsa, kinkkukiusaus tai kinkkusalaatti. Lisätietoa liitteessä 6.

Nimisuojatut tuotteet

Nimisuojatuotteiden alkuperä, raaka-aineet sekä valmistustavat ovat tunnettuja ja vakiintuneita. Nimisuojamerkinnot suojaavat tiettyjen elintarvikkeiden nimiä ja estävät vakiintuneiden nimien väärinkäyttöä muissa tuotteissa. Suojausjärjestelmät takaavat elintarvikkeen tuotannon ja valmistuksen perinteisellä maantieteellisellä alueella tai perinteisellä valmistusmenetelmällä.

Suojatussa alkuperänimityksessä tuotteen laatu tai ominaisuudet pohjautuvat maantieteelliseen alueeseen, esimerkiksi juuri tietyllä alueella tuotettuun raaka-aineeseen. Tuotteen kaikkien valmistusvaiheiden on myös tapahduttava kyseisellä alueella. Tällaisia tuotteita ovat muun muassa **Feta-juusto** (Kreikka), **Prosciutto di Parma** (Parman kinkku, Italia) ja **Roquefort-juusto** (Ranska). Suomalaisista tuotteista alkuperänimityksenä on suojattu esim. Lapin Puikula, Lapin Poron liha, Lapin poron kuivaliha, Lapin Poron kylmäsavuliha sekä Kitkan viisas.

Verkkokauppamyynti

Ravintolan myydessä aterioita verkkokauppojen tai mobiilisovellusten kautta on aterioista annettava seuraavat tiedot: elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineet sekä alkuperämaa tarvittaessa. Pakolliset tiedot suositellaan annettavaksi ainakin sen kunnan kielellä/kielillä, jossa aterioita ja tuotteita luovutetaan. Tiedot on annettava etämyyntiin liittyvässä aineistossa tai muulla soveltuvalla tavalla ja ne on oltava asiakkaalla ostopäätöstä tehdessä. Puhe- ja kirjallisen myynnissä tiedot pakkaamattomista elintarvikkeista voidaan antaa suullisesti asiakkaan niitä kysyessä.

7. Ylimääräisen ruoan luovuttaminen

Ravintolassa myydään/luovutetaan esim. lounasbuffeesta yli jäänyttä ruokaa

<input type="checkbox"/>	suoraan asiakkaalle (esim. resQ)
<input type="checkbox"/>	ruoka-apuun

Mille hyväntekeväisyysjärjestölle elintarvikkeita luovutetaan?

--

Olemme tarkastaneet, että hyväntekeväisyysjärjestöt, joille luovutetaan ravintolasta helposti piilaantuvia elintarvikkeita, ovat rekisteröityneet elintarvikevalvontaan kyllä ei

Mitä ylimääräisiä ruokia luovutetaan/myydään? Miten ruoat pakataan? Onko elintarvikkeet kylmiä vai kuumia? Kuka vastaa ruokien kuljettamisesta ruoka-apukohteeseen (lämpötilojen hallinta kuljetuksen aikana)?

--

Aina on huolehdittava siitä, että ruoka on moitteetonta ja kylmä-/kuumaketju ei ole tarjoilun aikana katkennut.

Lisätietoja Ruokaviraston sivuilta: [Hävikkiruoka](#)

8. Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella

<input type="checkbox"/>	Kuljetamme itse ruokaa suoraan asiakkaille ravintolan ulkopuolelle
<input type="checkbox"/>	Osallistumme tapahtumiin (kohdat 8.1 ja 8.2)
<input type="checkbox"/>	Toimitamme ruokaa muualle esim. ravintoloihin/myymälöihin (kohdat 8.1 ja 8.3)
<input type="checkbox"/>	Etämyynti, internetmyynti (kohta 8.4)
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

8.1 Ruokien kuljettaminen

Ruoat kuljetaan

<input type="checkbox"/>	Kylmänä (enintään + 6 °C)
<input type="checkbox"/>	Kuumana (vähintään + 60 °C)

Miten ruoat kuljetetaan? Miten ruoka on pakattu? Millainen on kuljetusaika ja /-alue?

<input type="checkbox"/>	Kuljetuksessa käytetään styroxlaatikoita tai muuta vastaavia, jotka pitävät ruoat kylminä/kuumina
<input type="checkbox"/>	Kylmäkalusteet, lämpöhauteet ym.
<input type="checkbox"/>	Kylmälaatikot/-varaajat
<input type="checkbox"/>	Kylmäauto
<input type="checkbox"/>	Kuljettavien ruokien lämpötilat mitataan ja kirjataan. Mihin kirjaukset tehdään?
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Lisätietoa ruokien kuljettamisesta Ruokaviraston sivuilta:

8.2 Osallistuminen tapahtumiin

Kuvaus toiminnasta esim.

- *minkälainen myyntipiste tapahtumia varten on varattu*
- *miten käsihygieniasta huolehditaan*
- *minkälaisiin tapahtumiin ruokaa toimitetaan*
- *mitä ruokaa toimitetaan, ovatko toimitettavat ruoat pakattuja vai pakkaamattomia*
- *ruokien käsittely ja pakkaaminen ravintolassa*
- *ruokien käsittely tapahtumissa*
- *lainsäädännön mukaisista lämpötiloista varmistuminen*

Tapahtumissa tehtävästä elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoilusta tulee tiedottaa elintarvikevalvontaa.

Ohjeita:

Ulkomyyntiohje Ruokaviraston sivuilta

[Liikkuvat elintarvikehuoneistot - Ruokavirasto](#)

8.3 Ruokien toimittaminen muihin ravintoloihin ja myymälöihin

Kuvaus toiminnasta esim.

- *mihin ravintoloihin/myymälöihin ruokaa toimitetaan*
- *mitä ruokaa toimitetaan*
- *toimitusmäärä, ovatko toimitettavat ruoat pakattuja vai pakkaamattomia*
- *ruokien pakkaaminen ravintolassa*
- *miten varmistutaan lainsäädännön mukaisista pakkausmerkinnöistä*
- *lainsäädännön mukaisista lämpötiloista varmistuminen*
- *Sovittava vastuunjaosta, lämpötilojen mittaamisen ja kirjaamisen osalta*

Ravintolan tulee huolehtia riittävien tietojen antamisesta: [Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille](#) (Ruokavirasto).

8.4 Etämyynti, internetmyynti

Kuvaus etä-/internetmyynnistä:

- mitä elintarvikkeita myydään
- käytetäänkö ulkopuolista kuljetuspalvelua
- onko oma kuljetusväline

--

9. Pakkaus- ja kontaktimateriaalit

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pakkausmateriaalien, astioiden, laitteiden ym. on sovelluttava elintarvikekäyttöön (esim. malja-haarukka tunnus). Kontaktimateriaaleja ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, take-away astiat, kertakäyttöastiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeitin, keittölaitteet ja kertakäyttökäsineet.

Materiaalihankintoja tehdessä on huomioitava, että materiaalit voivat soveltua erilaisten elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin (esim. PVC/vinyylimuovit eivät sovi rasvaisille elintarvikkeille). Jättesäkkien tai roskapussien käyttäminen elintarvikkeiden suojaukseen on ehdottomasti kielletty.

Materiaalien ym. soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan seuraavin tavoin:

<input type="checkbox"/>	Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä "elintarvikekäyttöön" tai "malja-haarukkatunnus"
<input type="checkbox"/>	Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan tukkukaupan/keskusliikkeen kautta ja tuotteen nimikkeestä käy selville aiottu käyttötarkoitus (esim. take-away-astiat, kuljetuslaatikot)
<input type="checkbox"/>	Tallennamme todistukset materiaalien soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön (ns. vaatimustenmukaisuusilmoitus)
<input type="checkbox"/>	Muu, miten

10. Jäljitettävyys ja takaisinvedot

10.1 Jäljitettävyys

Toimijan tulee tietää, keneltä hän on hankkinut kaikki käyttämänsä raaka-aineet.

Varastossa olevat elintarvikkeet on voitava tunnistaa ja ne tulee voida yhdistää kaupallisiin asiakirjoihin.

Vastaanotetuista elintarvikkeista on säilytettävä dokumentit jäljitettävyyden osoittamiseksi vähintään 1 vuoden ajan. Yleisesti jäljitettävyys tulee pystyä todentamaan yksi askel taaksepäin ja eteenpäin.

Ravintolassamme jäljitettävyystiedot (lähetylistat, kuormakirjat, ostokuitit) säilytetään seuraavasti:

--

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

Jos purat tuotteet laatikosta, muista elintarviketietojen säilyttäminen.

10.2 Takaisinvedot

Mikäli myynnissä olevasta elintarvikkeesta tulee takaisinveitoilmoitus, otetaan ko. elintarvikkeet pois tarjoilusta. Lisäksi toimitaan Ruokaviraston takaisinveitoilmoituksen ohjeen mukaan, tarvittaessa otetaan yhteys Tampereen elintarvikevalvontaan.

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

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

11. Näytteenotto

Ravintoloiden, kahviloiden ja suurtalouksien, joilla on elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, on suositeltavaa sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia.

Ravintolan omavalvontanäytteenotto:

<input type="checkbox"/>	Näytteenottosuunnitelma on laadittu.
<input type="checkbox"/>	Pintapuhtausnäytteenotto:
<input type="checkbox"/>	Pintapuhtausnäytteitä otetaan vähintään 4 kertaa vuodessa, vähintään 5 näytettä kerralla
<input type="checkbox"/>	Pintapuhtausnäytteitä otetaan vähintään 8 kertaa vuodessa, vähintään 5 näytettä kerralla
<input type="checkbox"/>	Mahdollisten ruokamyrkytyspäilyjen selvittämistä varten otetaan ruokanäytteitä, joita säilytetään pakastimessa vähintään 2 viikkoa
<input type="checkbox"/>	Näytetulosten kirjaaminen:
<input type="checkbox"/>	Kansioon, vihkoon, sähköiseen järjestelmään
<input type="checkbox"/>	Tehdään trendiseurantaa
<input type="checkbox"/>	Huonojen tutkimustulosten jälkeiset toimenpiteet:
<input type="checkbox"/>	Selvitetään huonojen tulosten syy
<input type="checkbox"/>	Tehdään tarvittavat korjaavat toimenpiteet (lisäpuhdistustoimenpiteet, toimintatapojen muutokset)
<input type="checkbox"/>	Otetaan uusintanäytteet
<input type="checkbox"/>	Eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti edellyttää omavalvontanäytteenottoa

Lisätietoja:

Ruokaviraston ohje: [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset](https://www.lahti.fi/tiedostot/naytteenotto-ohje-rekisteroidyille-elintarvikehuoneistoille/)
<https://www.lahti.fi/tiedostot/naytteenotto-ohje-rekisteroidyille-elintarvikehuoneistoille/>

12. Siivous, kunnossapito ja jätehuolto

12.1 Siivous

Ravintolassa on erillinen siivoussuunnitelma: kyllä / ei

Tilojen siivouksesta vastaa:

<input type="checkbox"/>	oma henkilökunta
<input type="checkbox"/>	ulkopuolinen siivousyritys, yhteystiedot:

Siivoussuunnitelma on osa elintarvikehuoneiston omavalvontaa

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

Siivoustila ja -välineet

- Siivousvälineille tulee olla asianmukaisesti varustettu tila välineiden säilytystä ja huoltoa varten
- Siivousvälineet on hyvä olla toiminasta riippuen esimerkiksi: vesipiste, kaatoallas, kuivauspatteri siivousvälineiden asianmukaiseen kuivaamiseen, lattiakaivo, hyvä ilmanvaihto ja hyllyjä ja telineitä siivoustarvikkeiden hygieenistä säilyttämistä varten
- Siivousvälineet on puhdistettava käytön jälkeen sekä säilytettävä ja huollettava hygieenisesti.
- Keittiötiloissa on hyvä olla erilliset siivousvälineet

Jos siivousvälineet ei ole vesipistettä, lisää kuvaus (mistä siivouksessa käytettävä vesi otetaan, minne siivouksen jätevedet kaadetaan ja miten siivousvälineet pestään elintarviketurvallisuuksi heikentämättä)

--

Astianpesuveden lämpötilan seuranta

Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään +40 °C. Pesuvien lämpötilan tulee olla vähintään +55°C (mielellään + 60°C – 70°C) ja huuhteluvien vähintään +80°C.

Lämpötilan seuranta:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan säännöllisesti
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Kirjaukset tehdään: _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

12.2 Kunnossapito

Tilojen kunnossapidosta vastaavat toimija ja kiinteistön edustaja yhteistyössä.

Isännöitsijän yhteystiedot	
----------------------------	--

- Elintarvikehuoneiston pintamateriaalien sekä laitteiden ja välineiden materiaalien on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestettävä vesipesua ja mekaanista puhdistamista.
- Laitteiden kunnosta ja puhtaudesta huolehditaan ja niiden moitteeton toiminta varmistetaan säännöllisillä tarkistuksilla ja huolloilla.

Korjaus-/kunnossapitosuunnitelma:

<input type="checkbox"/>	Tilojen, laitteiden ja välineiden kunto arvioidaan Havainnot ja suunnitellut korjaustoimenpiteet kirjataan
<input type="checkbox"/>	Laitteet huolletaan säännöllisesti
<input type="checkbox"/>	Kylmälaitteiden sulatusta ja puhdistusta ylläpidetään
<input type="checkbox"/>	Muut toimenpiteet, mitkä: _____

Laitteiden huollosta vastaavat yritykset:

--

12.3 Jätehuolto

Ravintolan jäteastiat tyhjennetään päivittäin kiinteistön omistajan osoittamaan jätteenkeräyspisteeseen. Jäteastioita puhdistetaan riittävän usein.

Ravintolassa/kiinteistössä lajitellaan seuraavat jätteet:

<input type="checkbox"/>	biojäte	<input type="checkbox"/>	pahvi	<input type="checkbox"/>	paperi
<input type="checkbox"/>	lasi	<input type="checkbox"/>	metalli	<input type="checkbox"/>	sekajäte
<input type="checkbox"/>	energiajäte	<input type="checkbox"/>	muovi	<input type="checkbox"/>	jäterasvat

Mihin jäterasvat/-öljyt kerätään? Mihin jäterasvat/-öljyt toimitetaan?

--

13. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet

Elintarvikehuoneistoissa ei saa esiintyä haittaeläimiä, kuten jrsijöitä, lintuja tai elintarviketuholaisia.

Haittaeläinten pääsy huoneistoon estetään seuraavin keinoin:

<input type="checkbox"/>	Ennaltaehkäisevänä keinona sopimus tuhoeläintorjuntayrityksen kanssa
<input type="checkbox"/>	Ikkunat ja ovet pidetään kiinni
<input type="checkbox"/>	Varmistetaan ehjät rakenteet ja toimiva jätehuolto
<input type="checkbox"/>	Tilojen ja elintarvikkeiden tarkkailu haittaeläinten varalta
<input type="checkbox"/>	Muu, miten

Haittaeläimiä todettaessa ryhdytään seuraaviin toimenpiteisiin:

Asiakkaiden ravintolaan tuomat eläimet

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. Toimija voi määrittellä mitkä lemmikkieläimet on sallittuja tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutilaan.

- Saako ravintolaan tuoda lemmikkieläimiä? Kyllä Ei
- Asiasta on ilmoitettu kirjallisesti ravintolan sisäänkäynnin yhteydessä Kyllä
- Mitä eläimiä ravintolaan saa tuoda? _____

14. Henkilökunta

14.1 Perehdytys ja koulutus

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

Toimijan vastuulla on, että ravintolassa työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan.

Miten työntekijöiden perehdytyksestä ja annetusta koulutuksesta pidetään kirjaa?

RUOKAVIRASTON TULOSTETTAVAT TYÖOHJEET

[Kahvilan, ravintolan tai suurkeittiön perustaminen - Ruokavirasto](#)

Ravintolahygieniaa (tulostettavat ohjeet):

[Kuumana tarjoilu pdf](#)

[Kylmänä tarjoilu pdf](#)

[Jäähdyttäminen pdf](#)

Näin huolehdi omavalvonnasta ravintolassa (tulostettavat ohjeet):

[Yleisiä ohjeita elintarviketyöhön pdf](#)

[Lämpötilojen tarkastaminen pdf](#)

[Kypsentyminen pdf](#)

[Jäähdytys pdf](#)

[Pakastaminen ja sulatus pdf](#)

[Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet pdf](#)

[Elintarvikkeista annettavat tiedot pdf](#)

[Elintarvikekontaktimateriaalit pdf](#)

[Kirjanpito pdf](#)

[Jäljitettävyyys pdf](#)

[Näin huolehdi omavalvonnasta ravintolassa -videot Ruokaviraston YouTube-kanavalla](#)

14.2 Käsihygieniä ja työvaatteet

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 poista käsienpesun tarvetta.

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

Keittiöhenkilö peittää korut suojavaatetuksella tai poistaa korut. Haavat ja rakennekynnet tulee aina peittää suojavaatetuksella.

14.3 Terveystilan seuranta

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan aina **työsuhteen alkaessa** terveydenhuollon ammattilaisen (lääkäri, terveydenhoitaja) tekemä **terveydentilan 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.

Miten varmistetaan työntekijöiden terveydentilan selvityksien ajantasaisuus?

14.4 Hygieniapassit

Toimija varmistaa, että sellaisilla henkilöillä, jotka käsittelevät työkseen elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on hygieniapassi. Pelkkä tutkintotodistus ei enää sellaisenaan riitä korvaamaan hygieniapassia.

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

Hygieniapassin suorittaneista työntekijöistä on ajantasainen luettelo (esim. nimi ja päivämäärä)

15. 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

Eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti EU-maista

Jos toimija maahantuo eläinperäisiä elintarvikkeita (liha-, maito-, kalastustuote- ja munavalmisteita) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen, tulee tuonnin tiedot ilmoittaa Lahden elintarvikevalvontaan. Ilmoituksen voi tehdä ympäristöterveyden sähköisessä ilmoituspalvelussa Ilpassa: <https://ilppa.fi/alkusivu>

Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista on toimitettu Lahden elintarvikevalvontaan (pvm): _____

Eläinperäisiä elintarvikkeita EU:n sisämarkkinoilta Suomeen tuovien toimijoiden tulee tehdä tuonti-ilmoitus saapuneista lähetyksistä. Ilmoitusvelvollisuus koskee seuraavia elintarvikkeita:

- eläinperäisten elintarvikkeiden hygienia-asetuksen 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 kanamunat
- muu eläimistä saatu raaka liha
- kaikista eläinlajeista peräisin olevat raakalihavalmisteet

- lämpökäsittelemätön maito
- lämpökäsittelemättömästä maidosta valmistetut juustot

Ilmoituksen voi tehdä sähköisesti [Tuonti-ilmoitus sisämarkkinoilta tuoduista eläinperäisistä elintarvikkeista](#) tai lomakkeella, joka löytyy Ruokaviraston sivuilta [Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonti sisämarkkinoilta](#)

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

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

<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että elintarvikkeissa on lainsäädännössä vaaditut merkinnät: mm. tunnistusmerkki, alkuperä, eränumero
<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että asiakirjat ja tuote vastaavat toisiaan
<input type="checkbox"/>	Varmistetaan, että elintarvike on peräisin hyväksytyistä laitoksesta (Hyväksytyjen EU-laitosten lista: https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/eu_food_establishments_en ; Hyväksytyjen EU:n ulkopuolisten laitosten lista: https://ec.europa.eu/food/safety/international_affairs/trade/non-eu-countries_en)
<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että elintarvike ei ole peräisin suojapäätösten alaiselta alueelta (Maa- ja metsätalousministeriön internetsivuilta www.mmm.fi)
<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että raa'an naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan, hanhen ja ankan lihan ja jauhelihan mukana on salmonellatodistus* ja kaupallinen asiakirja**
<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että kananmunien mukana on todistus, että alkuperätila on tutkittu salmonellan varalta
<input type="checkbox"/>	Kirjataan tehdyt toimenpiteet (esim. omavalvontapalautus), jos edellä mainituissa on puutteita. Kirjaukset tehdään (mihin?):_____

Lisäksi tehdään yleiseen vastaanottotarkastukseen sisältyvät asiat (mm. lämpötilan mittaus) kohdan 2 mukaisesti.

* 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, tulee erä asettaa käyttökieltoon ja palauttaa tai hävittää. Huom. Hävittäminen bio- tai sekajätteenä ei ole mahdollista. Toimijan on ilmoitettava omavalvonnassa 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 6 mukaisesti.

Jos omavalvontanäytteessä todetaan lihaerä salmonellapositiiviseksi, erä tulee palauttaa lähtömaahan tai hävittää. Toimijan on ilmoitettava salmonellan vuoksi hävitettävistä tai palautettavista elintarvikkeista Lahden elintarvikevalvontaan.

Näytteenottosuunnitelma on laadittu (pvm): _____

Kuvaus toimenpiteistä poikkeamatilanteissa:

Pakkausmerkinnät tai tunnistusmerkki puuttuu: _____

Asiakirjat ja elintarvike eivät vastaa toisiaan tai asiakirjojen jäljitettävyytiedot ovat puutteelliset:

Naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan tai ankan lihan mukana ei ole salmonellatodistusta tai kaupallista asiakirjaa: _____

Omavalvontanäytteessä todetaan salmonella tai muu terveysvaaraa aiheuttava löydös: _____

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

Mikäli toimija tuo muita kuin eläinperäisiä elintarvikkeita (esim. kasvikset, mausteet, kastikkeet, makeiset) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen tai Euroopan unionin ulkopuolelta, ei erillistä ilmoitusta tarvita. Tulli valvoo maahantuotavien ei-eläinperäisten elintarvikkeiden turvallisuutta. Toimijalla on itsellään vastuu tuomiensa elintarvikkeiden määräysten mukaisuudesta ja mahdollisesta elintarvikkeisiin liittyvän erityislainsäädännön selvittämisestä.

Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat

Lainsäädännön (318/2021 23 § paitsi tuoreiden pakkaamattomien kalastustuotteiden osalta, jolle säädösperusta EY N:o 853/2004) mukaan mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyksessä ja tarjoilussa on noudatettava seuraavia lämpötiloja:

Elintarvike	Varastointilämpötila enintään	Tarjoilulämpötila
Tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet	0... 2 °C	
Tuoreet pakatut kalastustuotteet, keitetyt ja jäädytetyt 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 sekä lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut einekset)	6 °C	
Helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloittelut 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	
Pakasteet	-18 °C tai sitä kylmempi	
Kuumina tarjoiltavat ruoat		vähintään 60 °C
Kylminä tarjoiltavat elintarvikkeet tarjoilun aikana (tarjoilu-aika max. 4 h)		enintään 12 °C

Elintarvikkeiden valmistajien asettamia alhaisempia suosituslämpötiloja tulisi noudattaa.

Kananmunien suosituslämpötila on 10 – 14°C.

Kasvien säilytyksessä tulee ottaa huomioon niiden erilaiset lämpötilavaatimukset: viileä (10-14°C) ja huoneenlämpö.

Jäähdytettävän tuotteen lämpötila mitataan neljän tunnin kuluttua jäähdytyksen alkamisesta. Tällöin tuotteen lämpötilan tulee olla enintään 6 °C.

Kuumennettavan valmistetun ruoan lämpötila tulee olla vähintään 70 °C ja siipikarjanlihan vähintään 75 °C. Uudelleen kuumennettavan ruoan lämpötilan tulee olla vähintään 70 °C

JÄÄDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHUONEISTOSSA

Jäädyttämisestä puhutaan, kun esim. ravintoloissa tai elintarvikemyymälöissä pakastinta käytetään elintarvikkeiden jäädyttämiseen. Elintarvikkeiden pakastamiseen on oltava erikoislaitteistot ja pakasteiden säilytysaika on oleellisesti jäädytettyä elintarviketta pidempi. Pakastamisesta on tarkemmin säädetty MMM:n asetuksessa pakasteista 818/2012.

Jäädyttäminen on elintarvikehuoneistossa sallittu elintarvikkeiden säilytysmuoto, jolla voidaan pidentää elintarvikkeen säilytysaikaa. Jäädytettäessä elintarvikkeita tulee kuitenkin huomioida mm. pakkausmerkintään, säilytysaikaan, jäähdytyslaitteistoon, sulattamiseen liittyviä vaatimuksia.

Pakastettuna tai jäädytettynä varastoituja elintarvikkeita voidaan myydä kuluttajalle tai suurtaloudelle osittain tai kokonaan sulaneena, jos pakkausmerkinnöissä tai esitteessä selvästi ilmoitetaan, että ne on varastoitu pakastettuna tai jäädytettynä ja ettei niitä saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen.

Elintarvikkeiden jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa on mahdollista seuraavin edellytyksin:

- jos raaka-aineita jäädytetään, on se mahdollista ennen viimeistä käyttöajankohtaa
- itse valmistetut ruoat ja niihin käytettävät raaka-aineet saa jäädyttää lyhytaikaisesti, enintään kahden kuukauden kestäväää säilytystä varten (sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone)
- elintarvikkeet tulee jäädyttää käyttötarkoitukseen sopivissa ja säännöllisesti huolletuissa laitteissa, joita ei ole kuormitettu yli kapasiteetin
- pakkauksista tai astioista tai muusta kontaktimateriaalista ei saa siirtyä elintarvikkeeseen vierasta hajua, makua, väriä eikä muuta vierasta ainetta
- jäädytetyt ruoat ja raaka-aineet tulee säilyttää -18 °C lämpötilassa tai kylmemmässä
- pakkaukseen on selvästi merkittävä pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädytyspäivämäärä (Jos elintarvikkeet jäädytetään avaamattomassa pakkauksessa, kahden kuukauden aika lasketaan pakkauksen päiväysmerkinnästä eikä päiväysmerkintää saa muuttaa)
- elintarvikkeet on jäädytettävä välittömästi esikäsittelyn tai valmistuksen jälkeen, viimeistään niiden käsittely-/valmistuspäivänä
- kuumat ruoat tulee jäähdyttää nopeasti (neljässä tunnissa 6 °C:een) ennen jäädyttämistä
- jäädytetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jäädyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, on asianmukaisesti hävitettävä
- kylmäsavustetun ja graavatun kalan jäädyttämistä ei suositella. Jos sitä kuitenkin tehdään, tulee kala käyttää sulatuksen jälkeen kuumentamalla valmistettuun ruokaan
- jäädytetyt elintarvikkeet tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi
- toimijan tulee ottaa jäädyttäminen huomioon omavalvonnassa

KALASTUSTUOTTEIDEN JÄÄDYTTÄMINEN

Kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia. Loisiriskin vuoksi kalastustuotteille, joiden käsittely ei riitä tuhoamaan elinkelpoisia loisia (esimerkiksi graavikalaa, kylmäsuustettu kala, suolattu mäti, sushiin käytettävä kala, marinoitu kala), on tehtävä **jäädytyskäsittely**.

Kalastustuotteet on jäädettävä

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

Jäädytyskäsittely on tehtävä joko raaka-aineelle tai valmiille tuotteelle.

Erillistä jäädytyskäsittelyä ei tarvitse tehdä, jos

- jos kalastustuotetta on säilytetty jäädytettynä (-18 °C) vähintään 96 tuntia TAI
- kala on kuumennettu 60 °C:n sisälämpötilaan vähintään minuutin ajaksi TAI
- kyse on seuraavista kaloista: silakka ja kilohaili, Atlantissa viljelty lohi ja Suomessa viljelty kirjolohi ja sampi

Myös muita Suomessa viljeltyjä kalalajeja kuin kirjolohi ja sampi voidaan vapauttaa jäädytysvaatimuksesta, jos toimijalla on kalankasvattajalta saatu selvitys seuraavista asioista:

- kalat on kasvatettu alkioista kalanviljelylaitoksessa ja
- kalojen ruokintaan on käytetty yksinomaan teollisesti valmistettua rehua.

Jos toimijalla, joka valmistaa esimerkiksi graavikalaa viljelystä siistä, on kalankasvattajalta saatu kirjallinen selvitys edellä mainituista asioista, raaka-aineelle tai valmiille tuotteille ei tarvitse tehdä jäädytyskäsittelyä. Kirjallista selvitystä ei vaadita eräkohtaisesti, vaan kertaluonteinen selvitys siitä, että kalankasvattaja aina noudattaa edellä mainittuja kasvatuskriteerejä, riittää.

Lisätietoja: [Kalastustuotteiden valvonta -ohje](#) (16023/5).

ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT TARJOILUPAIKOISSA

Elintarvikkeen myyjä tai luovuttaja on vastuussa siitä, että pakkausmerkinnät on ilmoitettu oikein. Tässä tiedotteessa on kerrottu yleisesti pakkaamattomien elintarvikkeiden merkitsemisestä tarjoilupaikoissa.

PAKKAAMATTOMAT ELINTARVIKKEET, NIISTÄ ILMOITETTAVAT TIEDOT JA ILMOITTAMISTAPA

Tarjoilupaikoissa elintarvikkeet ovat lähes poikkeuksetta pakkaamattomia elintarvikkeita, joita yleisesti koskevat seuraavat pakkausmerkintävaatimukset.

Pakkaamaton elintarvike on elintarvike,

- joka tarjoillaan tarjoilupaikassa kuluttajalle heti nautittavaksi
- joka on valmiiksi pakattu tarjoilupaikassa välitöntä myyntiä varten, esim. take away -tuotteet
- jonka kuluttaja itse pakkaa, esim. asiakas itse pakkaa salaattibaarissa annoksensa rasiaan
- jonka myyjä pakkaa kuluttajalle hänen pyynnöstänsä

Pakkaamattomista elintarvikkeista on ilmoitettava seuraavat tiedot:

- Elintarvikkeen nimi
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (tiedotteen lopussa lista)
- Ruoan raaka-aineena käytettävän lihan alkuperämaa (koskee tuoretta tai pakastettua naudan-, sian-, lampaan-, vuohen- ja siipikarjanlihaa)
- Alkuperämaa, jos koko elintarvike on valmistettu muualla kuin Suomessa

Tiedot tulee antaa seuraavalla tavalla:

- Kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä esitteessä tai taulussa
- Tiedot voi antaa suullisesti, jos kuluttajille kirjallisesti ilmoitetaan, että tiedot saa henkilökunnalta. Ohessa esimerkki:

”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta.

- Lihan alkuperämaa on ilmoitettava kirjallisesti, alkuperämaan ilmoittamisesta on julkaistu erillinen ohje ”Lihan alkuperämerkintä pakollista ravintoloissa ja kahviloissa”
- Elintarvikkeista ilmoitettavat tiedot on oltava tarjoilupaikassa/ravintolassa saatavilla kirjallisesti/sähköisesti
- Omavalvonnassa on oltava kuvaus, miten ja mistä allergeeneja koskevat tiedot löytyvät.
- Erillistä ilmoitusta ei vaadita, mikäli kuluttajan ravitsemukselliset erityistarpeet on selvitetty etukäteen ja elintarvikkeet luovutetaan näiden tietojen perusteella (esim. päiväkodit, koulut, sairaalat, vanhustenhuolto, vankilat).

VALMIIKSI PAKATUT ELINTARVIKKEET

- Mikäli elintarvikkeita on tarkoitus myydä pitkän aikaa ja ne on pakattu esimerkiksi vakuumpakkaukseen tai muulla tavoin suljettu pakkaukseen tuotteen pitkän säilyvyyden varmentamiseksi tarjoilupaikassa, pidetään elintarvikkeita valmiiksi pakattuina. Valmiiksi pakattu elintarvike on jo ennen myyntiä valmiiksi suljettu pakkaukseen.
- Jos ravintola toimittaa pakattuja tuotteita muun kuin oman yrityksen toimipisteeseen, tuotteet katsotaan silloin pakatuiksi. Edellä mainituissa tapauksissa tuotteissa tulee olla lainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät.

ALLERGIOITA TAI INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET JA TUOTTEET

1. Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet
2. Äyriäiset ja äyriäistuotteet
3. Munat 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

LISÄTIETOJA

[Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille 17068/2](#)

LIHAN ALKUPERÄMERKINTÄ PAKOLLISTA RAVINTOLOISSA JA KAHVILOISSA

Lihan alkuperämaan ilmoittaminen asiakkaalle on pakollista ravintoloissa ja muissa tarjoilupaikoissa 1.5.2019 alkaen. Tieto lihan alkuperämaasta on ilmoitettava kirjallisesti esimerkiksi helposti havaittavassa esitteessä tai kyltissä.

Alkuperämaan merkintävaatimus koskee alla olevia lihoja (**myös jauhelihaa**), kun niitä käytetään tarjoilupaikassa **tuoreena tai pakastettuna ruoan raaka-aineena**:

- naudanliha
- sianliha (ei villisikaa)
- lampaan- ja vuohenliha
- siipikarjanliha (kanan, hanhen, ankan, kalkkunan ja helmikanan liha).

Vaatimus koskee myös take away-tuotteita ja nettikauppaa.

Alkuperämaan merkintävaatimus ei koske ravintolaan tulleita, ruokien raaka-aineena käytettäviä raakalihavalmisteita (suolattua, maustettua tai marinoitua lihaa) eikä lihavalmisteita (leikkeleitä tai makkaroita). Tieto alkuperämaasta löytyy esimerkiksi lihapakkauksesta.

Lihan alkuperämaalla tarkoitetaan eläimen kasvatusmaata.

Alkuperämaa on ilmoitettava maan tarkkuudella, jos tieto on saatavilla:

Esimerkiksi lihamureke: naudanliha (alkuperämaa Suomi), sianliha (alkuperämaa Saksa) TAI naudanliha (Suomi), sianliha (Saksa).

Jos lihan alkuperämaata ei ole saatavilla maan tarkkuudella, alkuperämaa ilmoitetaan ”EU” tai ”muu kuin EU” tai ”EU ja muu kuin EU”.

Esimerkiksi: broilerin liha (muu kuin EU).

Lisää aiheesta

- maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa [154/2019](#) ja
- Ruokaviraston verkkosivuilla: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnat/lihan-alkuperamaamerkinnat-tarjoilupaikoissa>

NIMEÄ KINKKUA SISÄLTÄVÄ RUOKA OIKEIN

Ruuan nimi ei saa johtaa kuluttajaa harhaan, sen on oltava selkeä, helposti ymmärrettävä ja totuuden mukainen. Lihaa sisältävien ruokien nimeämisessä valmistajan tulee varmistaa, että ruuan nimi perustuu raaka-aineiden oikeisiin nimityksiin. Raaka-aineiden oikea nimeäminen voi tarkastaa raaka-aineen valmistajan pakkausmerkinnöistä. (ks. esimerkki alla)

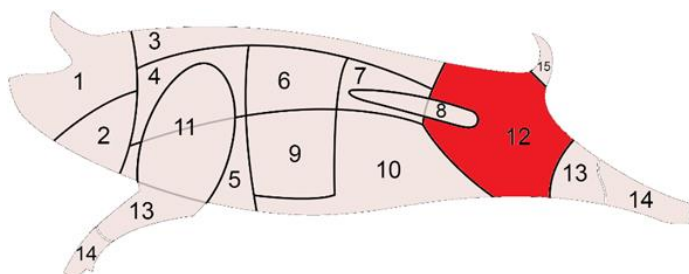
Ruuan nimessä voi käyttää sanaa *kinkku vain*, jos ruoka sisältää oikeaa kinkkua (ks. kuva alla), esim. kinkkupitsa, kinkkukiusaus tai kinkkusalaatti.

Kinkkuvalmisteesta tai kinkkuleikkeestä valmistetusta ruuassa voidaan käyttää nimitystä kinkkuvalmiste. Tällöin ruoka nimetään esim. kinkkuvalmistepitsaksi tai kinkkuvalmistesalaatiksi ja ainesosaluetteloon tulee merkitä kinkkuvalmiste.

Pitsoissa käytetään usein pitsasuikaletta. *Pitsasuikale* ei ole elintarvikkeen nimi vaan kaupallinen nimi ja tämä sisältää usein sianlihaa, joka ei ole kinkkua. Tällöin ruoan esim. pitsan nimessä tai ainesluettelossa **ei saa** käyttää nimitystä kinkku.

Mitä on kinkku?

Kinkku on 100 % sianlihaa ja liha on sian takajalasta (kuvassa **kinkku punaisella 12**). Kinkkuun saa lisätä **vain** suolaa, vettä, mausteita, glukoosia/tärkkelyssiirappia ja sallittuja lisäaineita.



Esimerkki kinkun pakkausmerkinnöistä:

Ainesosat: Sianliha (kinkku, Suomi), vesi, suola, glukoosi, stabilointiaineet E 450, E 451, hapettumisenestoaine E316, säilöntäaine E 250. Lihapitoisuus 92 %.

Lisätietoja;

Ruokavirasto:

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarvikkeiden-nimeaminen/kinkku-elintarvikkeen-nimena/>

Käytä oikein - Elintarvikepakkauksen materiaalilla on väliä

Miksi materiaalilla on väliä?

Elintarvikkeen kanssa kosketuksessa olevista materiaaleista voi aiheutua

- vaaraa ihmisen terveydelle
- ei toivottuja ja haitallisia muutoksia elintarvikkeen koostumukseen
- elintarvikkeiden aistinvaraisten ominaisuuksien heikkenemistä esim. vierasta hajua tai makua.

Vastuut:

- Tuotteiden valmistajat ja maahantuojat ovat vastuussa siitä, että elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat materiaalit ovat vaatimustenmukaisia.
- Käyttäjät ovat vastuussa käyttämiensä materiaalien, pakkausten, koneiden, laitteiden ja muiden tarvikkeiden soveltuvuudesta käyttötarkoitukseensa ja siitä, että niitä käytetään niille annettujen ohjeiden mukaisissa käyttöolosuhteissa.



Kuva: [Pakkaukset ja kontaktimateriaalit - Ruokavirasto](#)

Käytä vain elintarvikkeille sopivia, hyväkuntoisia, puhtaita ja ehjiä astioita, välineitä ja muita pakkausmateriaaleja!

Tunnistat elintarvikkeille sopivat materiaalit pakkausmerkinnöistä löytyvästä malja-haarukka -merkinnästä tai maininnasta, että materiaali sopii elintarvikekäyttöön.



Noudata tuotteelle annettuja ohjeita!

Huomioi materiaalille annetut:

- käytörajoitukset esim. rasvaisille, happamille tai kuumille elintarvikkeille
- sopivuus mikroaaltouuniin

Estä alumiinin pääsy elintarvikkeisiin

- Älä käytä alumiinisia astioita happamien elintarvikkeiden, esim. sitruunamari-
nadin säilytykseen.
- Alumiinisten keittoastioiden kanssa ei saa käyttää teräksisiä työvälineitä, koska teräs irrottaa alumiinia, joka siirtyy astiassa olevaan elintarvikkeeseen.
- Alumiinifoliota ei saa käyttää teräsastian suojaamiseen, koska teräs aiheuttaa alumiinifolioon reikiä, jolloin alumiinia siirtyy elintarvikkeeseen.

Kertakäyttöiset elintarvikepakkaukset

Teollisesti pakattujen elintarvikkeiden myyntipakkaukset eivät yleensä sovellu elintarvikkeiden uudelleensäilytykseen.

Avattu säilykepurkki

Siirrä avatusta tinapeltisestä säilyketölkistä ylijäävä sisältö säilytykseen toiseen astiaan.

Koneet ja laitteet

Käytä vain elintarvikkeille tarkoitettuja koneita ja laitteita. Muuhun käyttöön kuten esim. remontointiin tarkoitettut laitteet ja välineet eivät sovellu elintarvikekosketukseen.

Lisätietoa:

[Kontaktimateriaalien käyttö - Ruokavirasto](#)

[Kysymyksiä ja vastauksia kontaktimateriaaleista - Ruokavirasto](#)

[14 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit - Ruokavirasto](#)

[Kontaktimateriaalien valvontaohje - Ruokavirasto](#)

[Elintarvikekontaktimateriaalit \(ruokavirasto.fi\)](#)

Terveydentilan selvitys

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta (tartuntatautilaki 1227/2016 ja -asetus 146/2017).

Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä on mm. niiden pilkkominen, siivuttaminen, jauhaminen, sekoittaminen, kypsentyminen, keittäminen, jäädyttäminen tai pakastaminen.

Terveydentilan selvitys on terveydenhuollon henkilökunnan tekemä haastattelu ja ohjaus elintarviketyön hyviin hygieniakäytäntöihin. Selvitykseen kuuluu tarvittaessa myös laboratoriotutkimus. Terveydentilan selvityksen saa työterveyshuollosta, opiskelijoiden terveydenhuollosta tai hyvinvointialueen terveyskeskuksesta.

Selvitys vaaditaan heti palvelussuhteen alkaessa kaikilta, myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden. Alle kuukauden ajan työskenteleviltä selvitystä ei vaadita, mutta se voidaan tehdä, mikäli työnantaja sen katsoo tarpeelliseksi. Selvitys vaaditaan aina myös silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja. Esimerkki tällaisesta tilanteesta on kuumeinen ripulitauti tai perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta.

Elintarvikealan toimijalla tulee olla ajantasainen kirjanpito henkilökunnan terveydentilan selvityksistä. Omavalvonnasta tulee vähintään käydä ilmi työntekijät, joilta selvitys vaaditaan, ja että kyseisten henkilöiden soveltuvuus elintarviketyöhön on todettu sekä se, missä terveydentilan selvityksiä säilytetään. Varsinaisia henkilökunnan terveystietoja ei tarvitse säilyttää työpaikalla, vaan ne voidaan säilyttää esimerkiksi työterveyshuollossa.

Ruokaviraston taulukossa on esitetty esimerkkejä siitä, mikä katsotaan pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyksi ja mikä ei. Linkki taulukkoon:

[pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely-taulukko-17.6.2021.pdf \(ruokavirasto.fi\)](#)

Terveydentilan selvitystä ei vaadita

- henkilöltä, joka käsittelee sellaisia pakkaamattomia elintarvikkeita, joiden välityksellä salmonella-tartunnan leviäminen on hyvin epätodennäköistä. Tällaisia elintarvikkeita ovat esimerkiksi irtokarkit, alkoholijuomat, keksit ja kuivakakut.
- valmisruokaa jakelevilta työntekijöiltä, kuten vanhainkotien tai palvelutalojen henkilökunnalta tai vastaavissa tehtävissä toimivilta työntekijöiltä
- henkilöiltä, jotka työskentelevät alkutuotannossa, kuten kasvihuonetuotannossa.

Lähteet:

[Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely - Ruokavirasto](#)

[Tartuntatautilaki 1227/2016 - Ajantasainen lainsäädäntö - FINLEX®](#)

[Toimenpideohje salmonellatapauksiin - THL \(Päivitetty 14.12.2023\)](#)

[Valtioneuvoston asetus tartuntataudeista 146/2017 - Ajantasainen lainsäädäntö - FINLEX®](#)

NÄYTTEENOTTO-OHJE REKISTERÖIDYILLE ELINTARVIKEHUONEISTOILLE

Tämän ohjeen on laatinut Lahden kaupungin ympäristöterveys helpottamaan näytteenoton suunnittelua rekisteröidyissä elintarvikehuoneistoissa.

Ohjeessa on sisältönä kolme kokonaisuutta:

1. **Elintarvikenäytteet**
2. **Ruokanäytteet (Suositus! Oman toiminnan varmentaminen epidemiatilanteissa)**
3. **Pintapuhtausnäytteet**

1. ELINTARVIKENÄYTTEET

Elintarvikenäytteitä tulee ottaa ja niiden mikrobiologinen laatu tulee tutkia

Jos valmistat, käsittelet tai pakkaat helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joiden käyttöaika on **yli neljä vuorokautta**.

- Helposti pilaantuvan elintarvikkeen valmistamisella ja käsittelyllä tarkoitetaan esim. lihan ja maksan jauhamista, lihan paloittelua ja marinoimista, kalan perkaamista, fileoimista, graavaamista ja savustamista, siementen idättämistä ja ruoanvalmistusta (myös esim. salaattien koostaminen, sämpylöiden täyttäminen ja broilerin grillaaminen).

Käytössä oma kaivo

Jos elintarvikehuoneistossa käytetään omasta kaivosta tai muusta omasta vedenottamosta saatavaa vettä, elintarvikealan toimija on vastuussa siitä, että käytettävän veden laatu on lainsäädännön vaatimusten mukaista eikä veden laatu vaaranna elintarvikkeiden turvallisuutta. Tällöin toimijaa koskevat omavalvonnan osalta samat velvoitteet kuin talousvettä toimittavaa laitosta.

Elintarvikehuoneiston oman vesilähteen tai kaivon veden vaatimukseen sovelletaan talousvesiasetuksen [1352/2015](#) vaatimuksia tai pienten yksiköiden talousvesiasetusta [401/2001](#). Toimijalla, jolla on elintarvikehuoneistossaan talousvesilähteenä oma kaivo tai muu vedenotto, on ilmoitusvelvollisuus vesilähteestä elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Jos toimijalla on oma kaivo tai muu vedenottamo, vesinäyte on otettava ennen toiminnan aloittamista. Kausiluonteisessa toiminnassa näytteet tulee ottaa kauden alussa.

Myyntiin jauhettu jauheliha

Kun vuotuinen tuotantomäärä on alle 10 000 kg, jauhelihasta tutkitaan:

- Aerobiset mikro-organismit, jos myyntiaika on yli 24 h. Näyte otetaan heti jauhamisen lopussa ja tutkitaan mahdollisimman pian.
- *E. coli*, jos **naudan- tai lampaan**jauheliha on tarkoitus syödä raakana tai siitä on tarkoitus valmistaa mediumpihvejä. Näyte otetaan heti jauhamisen lopussa ja tutkitaan mahdollisimman pian.
- *Salmonella*, jos käytetty liha ei ole suomalaista.

Suosittelava näytteenotto

Medium-jauhelihipihvit

Jos valmistat naudan- tai lampaanlihasta jauhelihaa ja tarjoilet sen mediumina tai kypsentämättömänä (esim. medium hampurilaispihvit, tartarpihvit), tuotteista suositellaan tutkittavaksi *E. coli* ja salmonella.

Ruokaviraston ohje: [Mediumiksi paistettujen jauhelihipihvien tarjoiluun liittyy ruokamyrkytysriskejä.](#)

Jääpalojen omavalvontatutkimukset

Jos ravintolassa tai myymälässä valmistetaan jääpaloja /jäähilettä, jään mikrobiologisia tutkimuksia suositellaan tehtäväksi kerran vuodessa. Näytteistä tulee tutkia *E.coli*, koliformiset bakteerit, suolistoperäiset enterokokit ja pesäkkeiden lukumäärä 22 °C.

2. RUOKANÄYTTEET

Suositus! Oman toiminnan varmentaminen epidemiatilanteissa

Valmistuskeittiöiden suositellaan ottavan talteen itse valmistamia ruokia/salaatteja ja säilyttämään niitä pakastettuina mahdollisia ruokamyrkytysseurauksien varten 2–4 viikon ajan. Näytemäärän tulee olla riittävän iso, n. 300 g, jotta laboratoriotutkimukset ovat mahdollisia. Näytteet otetaan elintarvikekelpoisiin tehdaspuhtaisiin muovipusseihin.

Mahdollisten ruokamyrkytysseurauksien vuoksi ruokalistat on hyvä säilyttää useita viikkoja. Jos ruokalistaan joudutaan tekemään muutoksia, on hyvä, että keittiö kirjaa ruokalistoihin tulleet muutokset.

3. PINTAPUHTAUSNÄYTTEET

Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa tuotteiden kanssa suoraan kosketukseen joutuville pinnoille, kuten työtasoilta, leikkuulaudoilta ja laitteista (esim. lihan jauhamiseen käytettävät laitteet, leikkelekoneiden sisäpinnat). Lisäksi näytteitä voidaan ottaa mm. ovenkahvoista, ym. kosketuspinoilta. Näytteitä tulee ottaa puhtaalta pinnalta ennen työskentelyn aloittamista. Näytteet voit ottaa itse, kun noudatat valmistajan käyttöohjeita.

Jääpala-/ jäähilekoneen sopivan puhdistusvälin määrittämisessä voidaan tarvittaessa käyttää apuna pintapuhtausnäytteenottoa. Pintapuhtausnäytteitä otetaan silloin jään kanssa kosketuksissa olevilta pinnoilta, kuten jääpalalaitteen sisäpinnoilta sekä jään valmistamisessa ja käsittelyssä käytettävistä välineistä.

Näytteenottotulokset tulee kirjata. Kirjaa nämä asiat: näytteenottopäivämäärä, näytteenottokohde, tulos, mahdolliset korjaavat toimenpiteet, uusintanäytteen tulos ja näytteenottaja. Voit helpottaa tulosten kirjaamista ottamalla valokuvia testituloksista. Pintojen puhtauden seuranta tulee tehdä säännöllisesti ja riittävän tiheästi, jotta tulosten kehityssuuntia voidaan seurata.

Katso oman toimintasi suositellut pintapuhtausnäytemäärät oheisista taulukosta (Liite 1. ja 2.). Keskustele oman tarkastajasi kanssa mahdollisista muutoksista näytemäärissä. Näytemääriin vaikuttaa toiminnan luonne ja laajuus.

Lainsäädäntö ja ohjeet

- EU:n Mikrobikriteeriasetus [2073/2005](#)
- Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset – Ohje toimijoille (Ruokaviraston [Ohje 4095/04.02.00.01/2020/5](#))
- Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen (Ruokaviraston [Ohje/versio: 1028/04.02.00.01/2022/6](#))
- Ruokaviraston ohjeet: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/>.

Liitteet

Liite 1. Elintarvikkeiden tarjoilun riskiluokitus ja tarkastustiheyssuositukset

Liite 2. Elintarvikkeiden myynnin riskiluokitus ja tarkastustiheyssuositukset

TARJOILU

Taulukko 1. Elintarvikkeiden tarjoilun riskiluokitus ja tarkastustiheysuositukset			
Toiminta	Kokoluokka 1 Keskimääräinen annosmäärä/kk: 1–1 500 tai 1–15 000 (suurkeittiöt, tarjoilukeittiöt)	Kokoluokka 2 Keskimääräinen annosmäärä/kk: 1 501–15 000 tai 15 001–60 000 (suurkeittiöt, tarjoilukeittiöt)	Kokoluokka 3 Keskimääräinen annosmäärä/kk: Yli 15 000 tai yli 60 000 (suurkeittiöt, tarjoilukeittiöt)
Toiminta 1 - ei-helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. - helposti pilaantuvien elintarvikkeiden vitriinimyyntiä. - raakapakasteleipomotuotteiden (esim. riisipiirakat, pasteijat, pullatuotteet) paistamista tarjolle osana muuta toimintaa. - pakatun jäätelön myyntiä osana muuta toimintaa. - valmiiden elintarvikkeiden (esim. hotdog, panini, lihapiirakka) kuumennusta asiakkaalle osana muuta toimintaa. Toimintaan ei kuulu ruoanvalmistusta. Esimerkiksi pienimuotoinen kahvila- tai kioskitoiminta, pubien grilli- ja pikaruokatoiminta. Huom. Suurkeittiötoiminta kuuluu aina toimintaluokkaan 2, 3 tai 4.	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä
Toiminta 2 Helposti pilaantuvista elintarvikkeista vain valmiiksi prosessoitujen elintarvikkeiden käsittelyä. Valmiiksi prosessoidulla tarkoitetaan valmiiksi kypsennettyä helposti pilaantuvaa elintarviketta esim. grillimakkaraa tai jauhelihapihviä (mukaan lukien raakojen pakastepihvien paistaminen ilman lisäkäsittelyä). Toimintaan voi sisältyä ruoanvalmistusta valmiiksi prosessoituista helposti pilaantuvista elintarvikkeista, kasvien pilkkomista ja valmistusta, voileipien täyttämistä tai salaattien koostamista. Esimerkiksi: - pizzeriat, joissa tarjoillaan pizzaa ja salaattia - grillikioskit - pikaruokaravintolat - kahvilat, joissa tarjoillaan keittolounasta - salaatti- ja voileipätarjoilupaikat. Tarjoilukeittiöt - ei omaa ruoanvalmistusta. - valmiiksi kypsennetyn ruuan kuumentaminen, vähäinen aamutai välipalojen valmistus, kuten leipien koostaminen, puuron ja perunoiden keittäminen. - kiisselin valmistaminen ym. voi olla osana toimintaa.	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	Riskiluokka 3 1 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä
Toiminta 3 Raakojen eläinperäisten elintarvikkeiden käsittely, esimerkiksi: - ruokaravintolat, joissa ruoanvalmistusta (esim. kypsennys, savustus tms.) - pitopalvelutoiminta, jossa ei valmistusta riskiryhmille - pizzeriat, joissa laajempaa ruoanvalmistusta, esimerkiksi kebabin kypsennystä. Gluteenittomien ja/tai allergiaruokavalio-tuotteiden valmistus, valmistuttaminen, myynti tai tarjoilu. Suurkeittiö: laitos- ja keskuskeittiöt - valmistetaan ruokaa ja ruoka-annoksia. - ei ruoanvalmistusta riskiryhmille.	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt	Riskiluokka 3 1 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 6-12 krt/v ja 5 kpl/krt	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt
Toiminta 4 Ruoanvalmistusta riskiryhmille (päiväkotikäiset lapset, vanhuksat, sairaalapotilaat ym.), pois lukien tarjoilukeittiötoiminta, jossa vain vähäistä aamutai välipalojen valmistusta. - suurkeittiö: laitos- ja keskuskeittiöt - pitopalvelutoiminta, jossa ruoka tilattu riskiryhmälle, esim. vanhusten ateriat. Suurkeittiöt, jotka ovat hyväksytyt elintarvikehuoneistoja.	Riskiluokka 3 1 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 6-12 krt/v ja 5 kpl/krt	Riskiluokka 5 3 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt

MYynti

Elintarvikkeiden myynnin riskiluokituksen kokoluokat		
Kokoluokka	Elintarvikkeiden myyntipinta-ala [m ²]	Tuotevalikoiman laajuus verkkokaupassa tai muussa etämyynnissä
Kokoluokka 1: esimerkiksi lähikaupat ja kioskit	Enintään 200	Alle 100 erilaista tuotetta
Kokoluokka 2: esimerkiksi marketit ja tavaratalot	201–1 000	100–999 erilaista tuotetta
Kokoluokka 3: esimerkiksi super-/hypermarketit	Yli 1 000	1 000 tai enemmän erilaista tuotetta

Taulukko 2. Elintarvikkeiden myynnin riskiluokitus ja tarkastustiheysuositukset			
Toiminta	Kokoluokka 1	Kokoluokka 2	Kokoluokka 3
Toiminta 1 Myynnissä ei ole kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita (pl. pakattu jäätelö). Myynnissä voi olla valmistajan valmiiksi pakkaamia elintarvikkeita tai irtotuotteita (esim. leipä, hedelmät, vihannekset, irtokarkit, irtotee tms.).	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä
Toiminta 2 Myynnissä on kylmäsäilytystä vaativia pakattuja elintarvikkeita, esimerkiksi: - irtojäätelön myynti - raakapakasteiden paistopistetoiminta - salaattibaarit myymälöissä, kun ainesosia ei käsitellä.	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä
Toiminta 3 Esimerkiksi seuraava toiminta muun elintarvikkeiden myynnin ohessa: - pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely ja/tai valmistus palvelumyynnissä (esim. siivutus, fileointi, paloittelu, marinointi, kypsennys, kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) - gluteenittomien ja/tai allergiaruokavalio- tuotteiden valmistus, valmistuttaminen, myynti tai tarjoilu (- kohteella runsaasti omaa markkinointiaineistoa, esim. käytössä useita aktiivisesti päivitettyjä nettisivuja ja/tai some-kanavia.)	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt	Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 6-12 krt/v ja 5 kpl/krt	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt
Toiminta 4 Seuraava toiminta muun elintarvikkeiden myynnin ohessa: - täyysäilykkeiden valmistus - kylmäsavu- tai graavikalan tyhjiöpakkaus.	Riskiluokka 3 1 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 6-12 krt/v ja 5 kpl/krt	Riskiluokka 5 3 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt