



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Jäljitettävyys

Jussi Peusa

Ylitarkastaja

Mikrobiologisen elintarviketurvallisuuden yksikkö

Elintarvikehygienijaosto

jussi.peusa@ruokavirasto.fi

10.11.2022

ELINTARVIKEHUONEISTOT

Maitoalan koulutus valvojille ja yrityksille

ISAVIn alue ja ESAVIn alue

Elintarvikkeiden jäljitettävyys



V. 2021, maitoala.

Asiakokonaisuus	Tarkastusten lkm	C %	D %
Elintarvikkeiden koostumus	19	0	0
Kiinan viennin erityisvaatimukset	199	2	0
Elintarvikkeiden ja sivutuotteiden toimitukset	96	0	0
Eurasian talousliiton viennin erityisvaatimukset	318	1	0
Elintarviketuotannon erityisvaatimukset	5	20	0
Henkilökunnan toiminta ja koulutus	307	1	0
Tilojen ja laitteiden kunnossapito	249	4	0
Hyvaksymisvaatimusten noudattaminen	196	1	0
Jäljitettävyys ja takaisinvedot	87	0	0
Elintarvikkeiden tuotantonygieniä	401	1	0
Elintarvikkeista annettavat tiedot	109	6	0
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus	447	1	0
Elintarviketuotannon tutkimukset	343	3	0
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta	189	1	0
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet	21	0	0
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit	37	0	0
Oiva-raportin esilläpito	60	0	0
Kaupanpitämistä koskevat vaatimukset	5	0	0

Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Eläinperäinen elintarvike?

Maito, piimä, smetana, jogurtti, juusto, voi ...

Erä?

Elintarvike-erällä tarkoitetaan joukkoa elintarvikkeen myyntiyksiköitä, jotka on tuotettu, valmistettu (= "valmistuserä") tai pakattu käytännöllisesti katsoen samoissa olosuhteissa.

Elintarvike-erän määrittää ja tunnuksen merkitsee elintarvikkeen tuottaja, valmistaja, pakkaaja tai Euroopan unionin alueelle sijoittunut ensimmäinen myyjä.

Elintarvike-erä ei voi olla yhden päivän tuotantoa suurempi. Toimijan toimittama lähetys (toimituserä) voi sisältää useampia elintarvike-eriä samaakin tuotenimikettä.

Jäljitettävyysjärjestelmä?

'Jäljitettävyysjärjestelmällä' tarkoitetaan, että toimijalla tulee olla suunnitellut ja järjestelmälliset menettelyt, joiden avulla se hallitsee vastaanottamiensa, omistamiensa, hallussaan pitämiensä ja lähettämiensä elintarvikkeiden määräysten mukaiset tiedot. Keskeistä on tiedon saatavuus ja yhteyden varmistaminen.



Erä, LOT (L), Batch

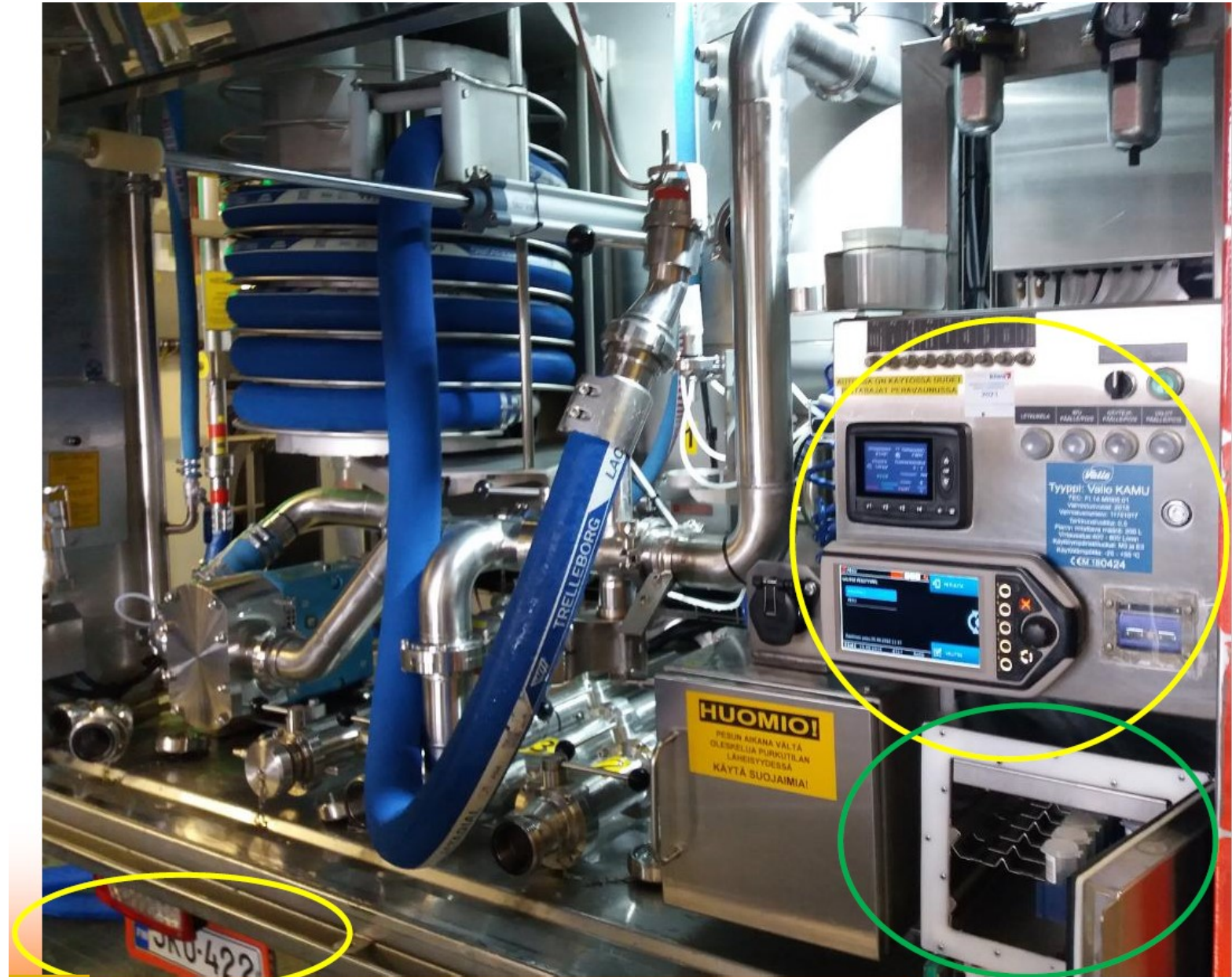


Elintarvike-erä ei voi olla yhden päivän tuotantoa suurempi.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)

<https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2014/20140834>

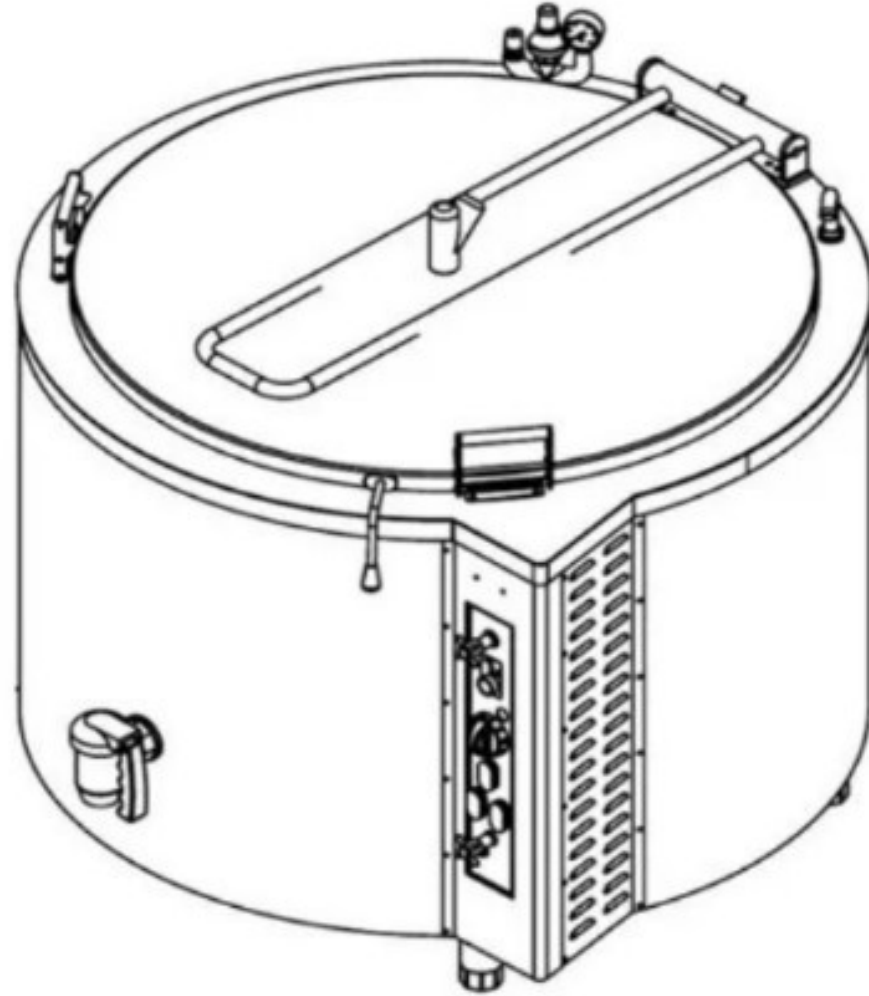
Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyttä / erä



Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys / erä



Raakamaitoerä



Juustoerä

Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys / erä

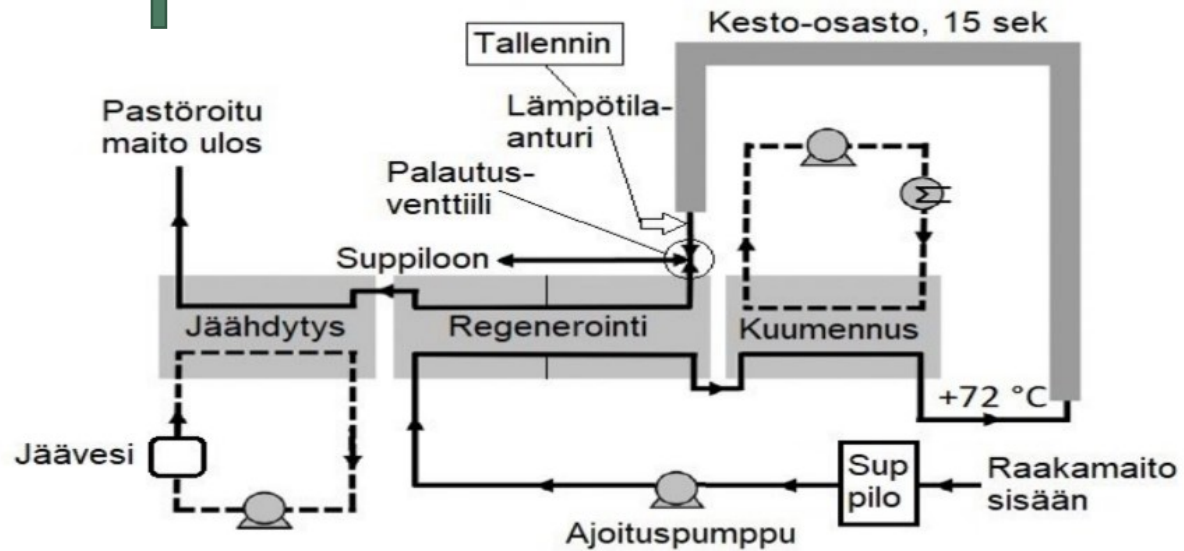


Linja 1

Linja 2

Linja 3

Linja 4



Periaatekuva; jatkuvatoiminen pastörointi



Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys



Kaikkien elintarvikealan toimijoiden tulee pystyä todentamaan elintarvikkeiden jäljitettävyys periaatteella "yksi askel taaksepäin" ja "yksi askel eteenpäin". Kuluttaja ei koskaan kuuluvi jäljitettäviin asiakkaisiin. Seuraavien **eläinperäisten elintarvikkeiden**

tietojen tulee olla vastaanottajan käytettävissä silloin, kun toimituserä otetaan vastaan.

Esimerkiksi:

"Juusto, kevyt emmental 350 g"
tai "Kevyt emmentaljuusto 350 g"

a. tarkka kuvaus elintarvikkeesta

a. vastaanotettujen ja lähetettyjen elintarvikkeiden nimikkeet siinä muodossa ja sillä tarkkuudella, että nimikkeet on luotettavasti ja riittävän selkeästi yhdistettävissä kyseisten elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä (tai muissa tiedoissa) esitettyihin tietoihin ja nimikkeisiin

b. elintarvikkeen määrä

c. sen elintarvikealan toimijan nimi ja osoite, joka on lähettänyt elintarvikkeen

d. lähettäjän (omistajan), jos se on eri kuin elintarvikkeen lähettänyt elintarvikealan toimija, nimi ja osoite

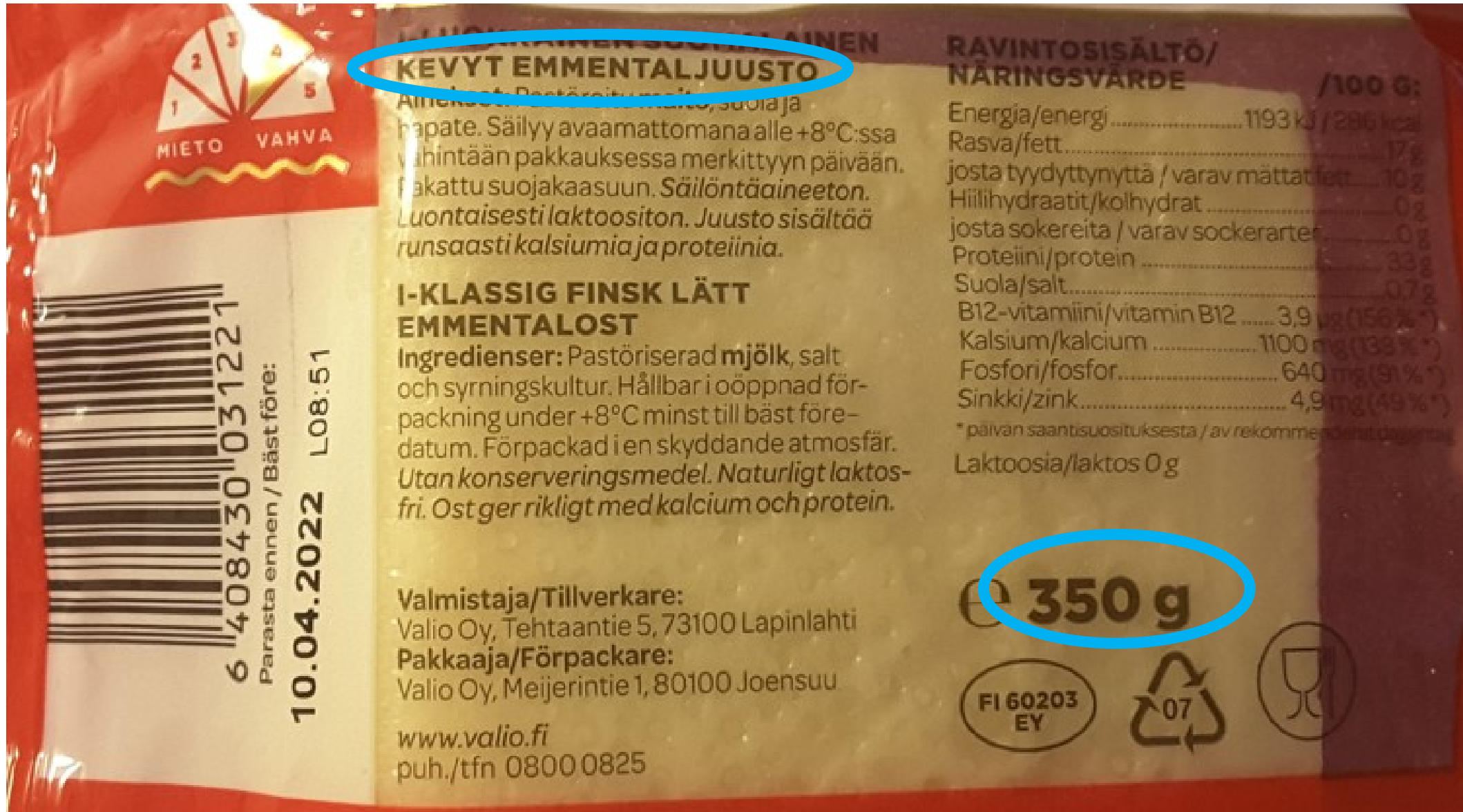
e. sen elintarvikealan toimijan nimi ja osoite, jolle elintarvike on lähetetty

f. vastaanottajan (omistajan), jos se on eri kuin se elintarvikealan toimija, jolle elintarvike on lähetetty, nimi ja osoite

g. erän tai lähetyksen (tapauksen mukaan) yksilöivä viite

h. lähetyspäivä.

Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys



Elintarvikkeiden jäljitettävyys



Hyväksytyn elintarvikehuoneiston osalta toimijan on säilytettävä elintarvikkeiden jäljitettävyystietoja vähintään **kaksi vuotta** elintarvikkeiden viimeisen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen.

Rekisteröidyn elintarvikehuoneiston osalta toimijan on säilytettävä elintarvikkeiden jäljitettävyystietoja vähintään **yksi vuosi** elintarvikkeiden lähettämisestä tai vastaanottamisesta.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta **318/2021** 22 § ja 36 §

Elintarvikkeiden jäljitettävyys



- **16.1 Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**
 - Esimerkiksi
 - juustoihin käytettävät paprikat, chilit, viherpippurit yms – ‘askel taaksepäin’ -jäljitettävyys
 - jugurttiin käytettävät hedelmät, marjat, soseet yms. – ‘askel taaksepäin’ -jäljitettävyys.
- **16.9 Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

<https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/oppaat/oiva-heh/heh-16/16-jaljitettavyys-jat-kaisinedot/#id-169-elainperaisten-elintarvikkeiden-jaljitett>

Lisäksi Oiva-arviointiriveissä 15.1 ja 15.3 on elintarvikkeiden jäljitettävyystarkastukseen synergisesti liitännäisiä elementtejä.



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

KIITOS!