

Osa 3, Toiminta

Oppaan tässä osassa tutustut esimerkiksi näihin:

- ▶ Millaiset työpöytien ja työtilojen pinnat tiloissa on oltava?
- ▶ Mitä materiaaleja astioissa, työvälineissä ja elintarvikkeiden pakkauksissa saa käyttää?
- ▶ Miten veden turvallisuudesta huolehditaan?
- ▶ Mitä tulee huomioida, kun hankit raaka-aineita?
- ▶ Miksi tulee tietää, mistä raaka-aine tulee ja mihin valmis tuote toimitetaan?
- ▶ Mitä tietoja elintarvikkeiden pakkauksissa tulee olla?
- ▶ Mitä tulee huomioida, kun kuljetat elintarvikkeita?

Pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito

Tilojen, laitteiden ja välineiden pintamateriaalien on oltava myrkyttömiä ja helposti puhtaanapidettäviä. Niiden tulee tarvittaessa, esimerkiksi elintarvikkeiden käsittelytiloissa, kestää vesispesua ja mekaanista puhdistamista esimerkiksi harjalla.

Materiaalit, jotka eivät ole sileitä, vettä hylkiviä ja kovia pinnaltaan, imevät itseensä likaa ja hajua, eikä niiden puhdistaminen käytännössä onnistu. Tällaiset materiaalit eivät sovi elintarvikkeiden valmistus-, käsittely- tai säilytystiloihin, joissa puhtaus on erityisen tärkeää.

Myös rikki mennyttä ja ruosteista pintaa on vaikea puhdistaa.

Siksi on hyvä suosia kestäviä ja ruostumattomia materiaaleja. Pintojen kuntoa on myös tarkkailtava ja rikkiäisiä pintoja korjattava tai vaihdettava ehjiin.

Puun käyttö kalan käsittelytiloissa

Vältä puun käyttöä pintamateriaalina kalan käsittelytiloissa. Puu ei kestä runsasta vesispesua.

Älä käytä puisia leikkuulautoja kala-alan laitoksissa.

Muoviset leikkuulaudat tulee vaihtaa uusiin tai huoltaa hiomalla, kun niihin tulee uurteita.

Älä vie suojaamattoman kalan käsittelytiloihin puulavoja.

Tilojen puhdistus

Puhdista elintarvikkeiden valmistukseen käytettävät tilat, laitteet ja välineet perusteellisesti viimeistään, kun työpäivä tai työjakso on päättynyt.

Tilat on myös desinfioitava tarvittaessa.

Puhtaus on varmistettava ennen työskentelyn alkua.

Pidä elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvat pinnat ja välineet mahdollisimman puhtaina myös työpäivän aikana.

Elintarvikkeiden käsittelytilojen, laitteiden ja välineiden puhdistaminen on aina tehtävä niin, ettei siitä aiheudu haittaa elintarvikkeille. Tämä tarkoittaa esim. sitä, että pesuja ei tehdä, jos tiloissa on elintarvikkeita. Jos tiloissa on tyhjiä elintarvikkeiden säilytysastioita, ne tulee peittää kunnolla pesujen ajaksi.

Käytä vain puhtaita siivousvälineitä

Siivousvälineet on puhdistettava tai vaihdettava niin usein, että ne eivät ole likaisia. Jos tästä ei huolehdi, siivousvälineet levittävät likaa, bakteereita ja viruksia pinnalta toiselle.

Omat siivousvälineet tiloille, joissa valmistetaan tai käsitellään elintarvikkeita

Elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytiloja varten tulee olla omat puhdistus- ja siivousvälineet. Niillä ei saa siivota muita tiloja. Näin estetään ruokamyrkytyksiä aiheuttavien bakteerien ja virusten leviäminen siivousvälineiden välityksellä. Myös wc-tiloille tulee olla omat siivousvälineet.

Merkitse siivousvälineet – ja harkitse kertakäyttöisiä välineitä

Siivousvälineisiin on hyvä merkitä, mihin käyttötarkoitukseen ja missä tilassa niitä käytetään. Näin eri pintojen ja tilojen välineet eivät sekoitu keskenään. Esimerkiksi eriväristen siivousvälineiden käyttäminen eri tarkoituksiin on yleistä.

Ota huomioon myös katto ja muut yläpuoliset pinnat

Likaa, haitallisia bakteereita ja viruksia voi joutua suojaamattomiin elintarvikkeisiin ja niiden käsittelypinnoille monesta paikasta ja syystä.

Likaa, bakteereja, viruksia voi tulla elintarvikkeisiin esimerkiksi

- ihmisten käsistä
- ilmasta tai
- yläpuolella olevilta pinnoilta, kuten katosta tai hyllystä, jossa hilseilee maali tai jossa on hometta.

Siksi suojaamattomia elintarvikkeita ei tule käsitellä paikassa, jonka yläpuolella ovat pinnat ovat huonossa kunnossa.

Tarpeeksi tehokas ilmanvaihto

Elintarviketilojen ilmanvaihdon on oltava niin hyvä, että rakenteisiin ei kerry kosteutta eikä muodostu hometta.

Home siirtyy helposti elintarvikkeisiin joko suoraan tai käsittelypintojen kautta. Kattorakenteisiin kertynyt kosteus voi saastuttaa elintarvikkeita ja käsittelypintoja, jos se tippuu alas.

Tehokas ilmanvaihto poistaa myös lämpöä, mikä on tärkeää kylmälaitteiden toiminnalle.

Eri toiminnot vaativat erilaista ilmanvaihtoa. Voit kysyä asiasta rakennusvalvonnasta.

Kosteuden poisto

Jäähdytetyissä tiloissa kylmille pinnoille ja jäähdytyslaitteistoihin tiivistyy usein vettä. Tätä vettä kutsutaan kondenssivedeksi tai tiivistymisvedeksi. Sen tippuminen elintarvikkeisiin on estettävä esimerkiksi kondenssivesialtaiden ja poistoputkien avulla. Vaihtoehtoisesti pintoja on kuivattava niin usein, että veden tippumista ei tapahdu.

Myös tilojen pesusta johtuvan kosteuden tippuminen elintarvikkeisiin on estettävä.

Ilmanvaihtolaitteiden suunnittelu ja huolto
Ilmanvaihtojärjestelmät on suunniteltava siten, että suodattimet ja muut puhdistamasta tai vaihtamista edellyttävät osat ovat helposti käsillä.

Ilmanvaihtolaitteet on pidettävä puhtaina ja ne on huollettava säännöllisesti. Ilmanpoiston hormisto on tarkastettava ja nuohottava säännöllisesti.

Torju nämä saastumisriskit

1. Suunnittele ilmanvaihto on niin, että likaisilta alueilta ei virtaa ilmaa tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita. Likaisia tiloja ovat esimerkiksi sivutuotteiden tai jätteiden säilytystilat.
2. Suunnittele myös viemäröinti niin, että viemäreistä ei aiheudu elintarvikkeiden saastumisriskiä. Likaisten alueiden pesuvedet eivät esimerkiksi saa päästä valumaan tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.

Haittaeläinten pääsy tulee estää

Haittaeläimet, kuten rotat, hiiret, torakat, kärpäset ja sokeritoukat tuovat mukanaan likaa, bakteereita ja viruksia. On tärkeää estää haittaeläinten pääsy tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita. Haittaeläinten mukana kulkeutuva lika, bakteerit ja virukset ovat usein lähtöisin ulkoa tai viemäreistä. Jos ne joutuvat elintarvikkeisiin, niistä voi aiheutua ruokamyrkytyksiä.

Elintarvikekäyttöön sopivat materiaalit

Kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien on sovelluttava elintarvikekäyttöön ja haluttuun käyttötarkoitukseen.

Näin turvataan se, ettei elintarvikkeisiin joudu haitallisia kemikaaleja materiaaleista.

Alalla puhumme ”kontaktimateriaaleista”. Niillä tarkoitetaan kaikkia elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevia materiaaleja kuten työskentelypintoja, astioita, työvälineitä, laitteita ja pakkausmateriaaleja.

Mistä tiedän, sopiiko materiaali elintarvikekäyttöön?

Sinun tulee varmistaa materiaalien soveltuvuus elintarvikekäyttöön. Ensisijaisesti sinun tulee pyytää materiaalin, laitteen tai tarvikkeen toimittajalta vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat. Tällaisia asiakirjoja ovat esimerkiksi elintarvikekelpoisuustodistus tai vaatimustenmukaisuusilmoitus. Vanhoista laitteista edellä mainittuja asiakirjoja ei yleensä ole enää saatavilla, mutta niiden soveltuvuudesta tulee varmistua muulla tavoin. Esimerkiksi metalliosista riittää, kun tiedetään, mikä teräslaatu on kyseessä ja laitteen korjaushistoria on tiedossa. Sellaisen käytettynä ostettavan laitteen, jonka materiaaleista ja/tai käyttöhistoriasta ei ole olemassa mitään tietoja eikä niitä pystytä enää myöskään selvittämään, hankintaa tulee välttää.

Tarvikkeissa, kuten veitset ja kauhat, malja-haarukka -merkintä riittää pääsääntöisesti kertomaan niiden sopivuudesta elintarvikekäyttöön.



Malja-haarukkamerkintä

Pienimuotoisessa toiminnassa, jossa materiaalit ja tarvikkeet ostetaan tukusta, riittää, että materiaalin tai tarvikkeen käyttötarkoitus käy ilmi myyntinimikkeestä, esimerkiksi kalan säilytyspussi tai marinadikulho.

Millaisia rajoituksia on vielä annettu erikseen?

Materiaalin käytölle voi olla annettu rajoituksia esimerkiksi elintarvikkeen lämpötilan, rasvaisuuden ja happamuuden tai käyttöajan suhteen.

Tiedot rajoituksista löytyvät vaatimuksenmukaisuutta osoittavista asiakirjoista tai tarvikkeiden pakkausmerkinnöistä.

Mitä teen, jos käyttötarkoitus ei selviä pakkauksesta tai käyttöohjeesta?

Mikäli käyttötarkoitus tai käyttöolosuhteet ovat epäselviä, asia tulee aina varmistaa materiaalin, laitteen tai tarvikkeen toimittajalta. Tällöin esimerkiksi sähköpostilla saatu lisätieto voi riittää.

Etenkin rasvaisuus, kuumuus ja happamuus voivat lisätä haitallisten kemikaalien siirtymistä materiaaleista elintarvikkeisiin.

Tämän vuoksi on tärkeää, että käytät materiaaleja ohjeiden mukaan ja vain niihin käyttötarkoituksiin, mihin ne on tarkoitettu.

Miten varmistat, että materiaali sopii käyttötarkoitukseesi?

Malja-haarukkamerkintä kertoo pääsääntöisesti riittävästi tarvikkeen elintarvikekelpoisuudesta. Kuitenkin sellaisissa tarvikkeissa, jotka ovat ominaisuuksiensa vuoksi selvästi tarkoitettu elintarvikkeen kanssa kosketukseen, kuten esim. veitset, haarukat ja lusikat, ei tarvitse olla erikseen elintarvikekäytöstä kertovaa merkintää tai malja-haarukkamerkintää.

Kun ostat tukusta, tuotteen myyntinimike voi kertoa tarvikkeen tai materiaalin käyttötarkoituksen.

Tällaisia myyntinimikkeitä ovat esimerkiksi kalan säilytyspussi, kalalaatikko tai marinadikulho.

Jos käyttötarkoitus on epäselvä, asia tulee varmistaa tukusta.

Tällöin esimerkiksi sähköpostilla saatu lisätieto riittää.

Jos hankit materiaalit/tarvikkeet suoraan valmistajilta tai maahantuojilta, pyydä vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat, joissa on annettu käyttöohjeet.

Estä alumiinin pääsy elintarvikkeisiin

Älä käytä alumiinisia astioita happamien elintarvikkeiden, kuten sitruunamarinadin säilytykseen. Alumiinisten astioiden 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.

Avattu säilykepurkki

Kun olet avannut tinapeltisen säilyketölkin, siirrä siinä olevat elintarvikkeet säilytykseen toiseen astiaan.

Miksi?

Kun säilyketölkki on avattu, se pääsee kosketukseen ilman hapen kanssa. Silloin tölkistä voi irrota tinaa tai muita metalleja elintarvikkeeseen.

Valitse oikeat kertakäyttökäsineet

Vinyylimuovista valmistetut kertakäyttökäsineet eivät aina sovellu

rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn.

Esimerkiksi tavanomaiset vinyylikäsinet eivät siis sovi yleiskäsineiksi elintarviketyössä.

Jos käsinepakkauksessa ei ole mainintaa siitä, minkälaisen elintarvikkeiden kanssa niitä voidaan käyttää, varmista asia hansikkaiden toimittajalta.

Käytettävä vesi

Suurin osa laitoksista käyttää toiminnassaan vesijohtoverkoston vettä, jonka laadun valvonnasta huolehtii vesilaitos. Sinun on kuitenkin myös itse otettava käyttämästäsi vedestä näytteitä ja toimitettava näytteet laboratorioon.

Evira on antanut suosituksia näytteiden määrästä ja analyyseistä.

Näytteitä on otettava enemmän, jos laitos käyttää oman kaivon tai muun oman vesilähteen vettä tai hanoihin on asennettu vesisuodattimia.

Juomakelvoton vesi on pidettävä erossa talousvesiverkosta

Jos laitos käyttää muuta kuin vesijohtoverkoston vettä esimerkiksi palontorjunnassa, höyryn tuotantoon tai jäähdyttämiseen, tämän veden on kierrettävä erillisessä ja merkityssä järjestelmässä.

Juomakelvoton vesi ei saa olla liitetty talousvesiverkkoon eikä sitä saa päästä virtaamaan takaisin tähän verkkoon.

Raaka-ainehankinnat ja kuormien vastaanotto

Varaudu valvomaan saapuvia raaka-ainekuormia sillä tiheydellä kuin olet omavalvonnassa määritellyt. On hyvä seurata kuljetusten luotettavuutta, ja varsinkin kuormien lämpötiloja.

Kuormien saapuessa on todella järkevää, jos voit viedä kylmäsäilytettävät raaka-aineet suoraan kylmätilaan ja pakasteet pakkastilaan. Näin kylmäketju ei katkea.

Muista varmistaa myös, että tuotteissa ja asiakirjoissa olevat tiedot vastaavat toisiaan.

Lääkejäämät

Jos lääkitset itse kasvattamiasi kaloja, varmista, että lääkitys on lainsäädännön mukaista ja että varoaikoja noudatetaan.

Kalan hankinta

Kala, jota käytät laitoksessasi, tulee hankkia alkutuottajalta, eli kalastajalta tai kalankasvattajalta, tai toisesta laitoksesta.

Sinun on tehtävä kalalle vastaanottotarkastus. Siinä tarkastat, että kala on hyvälaatuista ja että lämpötilavaatimukset toteutuvat.

Suomessa erikoiset tai tuntemattomat elintarvikkeet

Haluat ehkä käyttää jotain kasvi- tai eläinkunnan tuotetta, jonka käyttö ei ole Suomessa tunnettua. Silloin sinun tulee selvittää ennen tuotteen käyttöä, onko sitä käytetty elintarvikkeena muualla EU-alueella.

Jos tuotetta ei ole käytetty elintarvikkeena, sen käyttö saattaa vaatia uusielintarvikeluvan.

Lisätietoa löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Voit myös olla yhteydessä kunnan elintarvikevalvojaan.

Elintarvikkeiden maahantuonti

Useiden elintarvikkeiden maahantuontiin liittyy erityisiä vaatimuksia.

Sinun tulee selvittää ne ennen kuin aloitat maahantuonnin.

Lisätietoja löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Jäljitettävyys

Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet tulee pystyä jäljittämään.

Jäljitettävyys tarkoittaa sitä, että sinun elintarvikealan toimijana tulee pystyä osoittamaan, mistä hallussasi olevat sekä käyttämäsi raaka-aineet ja muut tuotteet

on hankittu ja mihin olet niitä edelleen toimittanut.

Lisäksi sinun tulee tietää hankinta- ja toimitusajankohdat.

Toimivalla jäljitettävyydellä voidaan tehokkaasti rajata elintarviketurvallisuuteen liittyvä ongelma. Esimerkiksi huonolaatuinen tai ruokamyrkytystä aiheuttava raaka-aine voidaan poistaa kohdennetusti elintarviketjetusta, kun tiedetään, mistä se on hankittu tai mihin se on toimitettu.

Mitä paremmin pystyt yhdistämään vastaanottamiesi raaka-aineiden ja toimittamiesi elintarvikkeiden tiedot, sitä paremmin pystyt rajaamaan sekä taloudelliset vahingot että terveysvaarat mahdollisen ongelmatilanteen aikana.

Kalan loistarkastukset

Jos perkaat kalaa, sinun tulee tarkastaa kalat silmämääräisesti loisten varalta. Jos kalassa on näkyviä loisia, näitä osia ei saa käyttää elintarvikkeeksi.

Loisten takia tehtävä jäädytyskäsittely

Jos teet sellaisenaan syötäviä tuotteita, joita ei kuumenneta (esimerkiksi sushi, graavikala), kalalle pitää tehdä jäädytyskäsittely. Tämä ei kuitenkaan koske Atlantissa viljeltyä lohta (esim. Norjan lohta), Suomessa kasvatettua kirjolohta eikä silakkaa ja kilohailia. Suomessa kasvatettu siika ja sampi voidaan vapautta jäädytysvaatimuksesta, jos sinulla on todistus kalankasvattajalta siitä, että kalat on kasvatettu ainoastaan teollisella rehulla.

Kun olet tehnyt jäädytyskäsittelyn, kaupalliseen asiakirjaan pitää tehdä merkintä tästä.

Dioksiinirajoitukset

EU-lainsäädännön mukaan kalastustuotteita, jotka sisältävät ympäristöstä peräisin olevia dioksiineja ja PCB-yhdisteitä yli lainsäädännössä vahvistetun enimmäismäärän ei saa saattaa markkinoille, eikä käyttää elintarvikkeiden ainesosina.

Joissakin Itämeren alueella pyydetyissä kalalajeissa dioksiinirajat kuitenkin ylittyvät. Suomelle ja Ruotsille on annettu pysyvä poikkeus saattaa Suomessa ja Ruotsissa markkinoille Itämeren alueelta peräisin olevaa merilohta, nieriää, taimenta, jokinahkiaista ja yli 17 cm:n kokoista tai kokoluokittelematonta silakkaa sekä niistä valmistettuja tuotteita, vaikka dioksiinien ja PCB-yhdisteiden sallitut enimmäismäärät ylittyisivät. Kalastetun merilohen ja siitä valmistettujen tuotteiden osalta poikkeus koskee myös Latviaa.

Jos käsittelet tällaista kalaa, sinun tulee merkitä toimituseräkohtaiseen kaupalliseen asiakirjaan merkintä toimittamisrajoituksesta. Merkintä voi olla esimerkiksi muodossa ”Ei saa toimittaa Ruotsia lukuun ottamatta muihin maihin.”

Muihin maihin edellä mainittuja tuotteita voit toimittaa ainoastaan, jos pystyt eräkohtaisella tutkimuksella osoittamaan, etteivät lainsäädännössä annetut dioksiinien enimmäismäärät ylity.

Raskasmetalleihin ja polysyklisiin aromaattisiin hiilivetyihin (PAH-yhdisteet) liittyvät rajoitukset

Raskasmetalleista kadmiumille, elohopealle ja lyijylle on asetettu EU-lainsäädännössä suurimmat sallitut enimmäismäärät kalastustuotteissa. Kun hankit pyydettyä kalaa, varmista tarvittaessa pyyntialueen vesistön kunto esimerkiksi paikallisilta

elintarvikevalvontaviranomaisilta. Joissain tilanteissa voi olla tarpeen tehdä omavalvontatutkimuksia. Viljelyssä kalassa raskasmetallien pitoisuudet ovat pääsääntöisesti pienet, koska kala syö puhdasta rehua.

PAH-yhdisteitä muodostuu elintarvikkeisiin erityisesti perinteisessä savustuksessa.

Niiden muodostusta voidaan estää hyvillä savustuskäytännöillä. Niitä ovat mm. savustuslaitteen puhtaudesta huolehtiminen, laitevalmistajan käyttöohjeiden sekä hyvien tuotantotapojen (esim. ”ylisavustamisen” välttäminen) noudattaminen. Ajoittain (esimerkiksi 1 krt/3 vuotta) tehtävällä omavalvontatutkimuksella varmistetaan, että PAH-yhdisteiden pitoisuudet alittavat lainsäädännön enimmäismäärät. Lisää tietoa vierasaineiden hallinnasta löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Reseptin ja koostumuksen hallinta

Valmistettavista tuotteista tulee olla kirjalliset reseptit, joihin on merkitty kaikki tuotteeseen tulevat ainesosat/raaka-aineet ja niiden määrät.

Reseptien ja pakkausmerkintöjen tulee vastata toisiaan.

Niiden on vastattava toisiaan myös silloin, kun muutat raaka-aineita tai reseptejä. Reseptit tulee pitää ajan tasalla.

Noudata vaatimuksia, kun laadit reseptejä

Kun suunnittelet reseptejä, ota jo huomioon elintarvikelainsäädännön vaatimukset, jotka koskevat muun muassa lisäaineita, savuaromeja, suolaa ja muita mahdollisesti lisättäviä aineita.

Reseptistä laskemalla ja tarvittaessa omavalvontatutkimuksilla varmistat, etteivät esimerkiksi lisäaineiden enimmäismäärät tuotteissasi ylity.

Käytä vain niitä lisäaineita ja muita elintarvikeparanteita (aromit ja entsyymit), jotka ovat sallittuja tuotteisiisi.

Osalle elintarvikeparanteista on annettu käyttömäärärajoituksia.

Lisätietoa saat Eviran internetsivuilta.

Pidä reseptit ja pakkausmerkinnät ajan tasalla

Joudut tekemään muutoksia reseptiin muun muassa silloin, kun lainsäädäntö tai tuotteesi koostumus muuttuu tai raaka-aineen toimittajasi vaihtuu.

Jotta voit pitää reseptit ajan tasalla ja oikeina, on tärkeää, että saat raaka-ainetoimittajiltasi aina oikeat, ajan tasalla olevat tuotetiedot eli spesifikaatiot.

Kun reseptimuutoksia tulee, huolehdi, että tieto muutoksista kulkee kaikissa elintarvikkeen käsittely- ja merkintävaiheissa eli koko elintarvikeketjussa.

Muista kaikki nämä vaiheet:

- raaka-aineiden hankinta
- pakkausmerkinnät
- tietojärjestelmät
- kuluttaja- ja asiakastiedot

Hallitse tuotteiden valmistusprosessi

Tuotteiden valmistusprosessia hallitset muun muassa, kun

- noudatat reseptiä
- annostelet raaka-aineet (kuten suolan, lisäaineet ja savuaromit) oikein
- estät sen, että tuotteet saastuvat niihin kuulumattomilla allergeeneilla sekä
- varmistat, että oikea tuote tulee oikeaan pakkaukseen.

Mitta-astiasi ja punnituslaitteesi voivat olla manuaalisia eli käsikäyttöisiä tai automaattisia. Huolehdi siitä, että käytät niitä oikein.

Elintarviketietojen hallinta

Pakkausmerkinnöissä on oltava aina lainsäädännön edellyttämät tiedot, kun tuotteitasi toimitetaan kuluttajalle ja suurtaloudelle, esimerkiksi ravintolalle.

Olet vastuussa elintarviketiedoista, kun elintarviketta pidetään kaupan nimelläsi tai toiminimelläsi.

Pakkauksessa tulee olla seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo
- ainesosaluettelossa allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet korostettuna (näet näistä listan seuraavalla sivulla)
- ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät silloin, kun ainesosaa korostetaan pakkausmerkinnöissä
- elintarvikkeen sisällön määrä
- parasta ennen (esim. pakasteet) tai viimeinen käyttöajankohta ja tarvittaessa pakastuspäivämäärä, joka koskee pakastettuja jalostamattomia kalastustuotteita, kuten esimerkiksi raakoja kalafileitä ja kalapaloja
- erityiset säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet
- toimijan nimi tai toiminimi ja osoite
- alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa
- käyttöohje
- ravintoarvomerkintä
- erätunnus, joka yksilöi samaan erään kuuluvat elintarvikkeet
- tunnistusmerkki eläimistä saatavissa elintarvikkeissa
- voimakassuolaisuusmerkintä tarvittaessa
- mahdolliset muut erityislainsäädännön vaatimat merkinnät

Erityislainsäädännön vaatimat merkinnät kalalle

Seuraavat erityislainsäädännön vaatimat merkinnät koskevat tuoretta, pakastettua, kuivattua, suolattua, savustettua ja/tai hiillostettua kalaa.

- lajin kaupan nimi ja lajin tieteellinen nimi
- tuotantomenetelmä:
 - pyydetty... (merestä pyydetty)
 - pyydetty makeasta vedestä... tai
 - viljelty...
- pyyntialue:
 - Merestä pyydetty: pyyntialue FAO:n pääkalastusalue, suuralue tai osa-alue, jolta kala on pyydetty (FAO-alueen numeroa ei tarvitse mainita).
 - Makeasta vedestä pyydetty: tuotteen alkuperämaa ja vesistön nimi (joen, järven nimen tarkkuudella)
 - Vesiviljelytuotteet: viljelymaa, jossa tuotteen lopullinen kehitys on tapahtunut.
- pyydystyyppi:
 - Luonnonvaraisen kalan osalta on mainittava jokin seuraavista pyynnissä käytetyistä pyydysryhmistä: nuotat, troolit, verkot, saartopyydykset, nostoverkot, koukut, siimat, laahusreet, merrat ja sulkupydykset.
- Sulatettu -merkintä tarvittaessa kaupan nimen yhteydessä

Kun teet pakkausmerkintöjä, varmista että:

1. Elintarvikkeista annettavat tiedot ovat totuudenmukaiset ja riittävät. Ne eivät saa johtaa harhaan.
2. Merkinnät ovat helposti luettavia, havaittavia sekä selviä. Pienen x-kirjaimen on oltava vähintään 1,2 mm.

Tavoitteena on, että normaalin näkökyvyn omaava henkilö pystyy lukemaan merkinnät vaivatta, ilman apuvälineitä samalla tavoin kuin sanomalehden tai kirjan.

3. Kaikki vaaditut merkinnät löytyvät pakkauksesta.
Näitä ovat EU:n elintarviketietoasetuksen mukaiset merkinnät ja erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät tarvittaessa.
4. Merkinnät on tehty lainsäädännön vaatimusten mukaisesti.
Esimerkiksi lisäaineet on ilmoitettu sekä ryhmänimellä että lisäaineen nimellä tai E-koodilla.
5. Pakolliset pakkausmerkinnät ovat suomeksi ja ruotsiksi.
Yksikielisissä kunnissa myytävälle elintarvikkeille riittävät yksikieliset merkinnät.

Nämä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee ilmoittaa korostettuna

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

Tarkista myös, että pakkausmerkinnät ja muut elintarvikkeesta annettavat tiedot vastaavat tuotetta:

- reseptit/valmistus/valmis tuote ovat keskenään yhtenevät
- elintarvikkeen nimi on oikein muodostettu
- ainesosaluettelossa on mainittu kaikki käytetyt ainesosat
- koostetut ainesosat on purettu oikein ainesosaluetteloon
- allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat on ilmoitettu
- ainesosien järjestys on oikea
- ilmoitettu ainesosan määrä, kuten kalan määrä on oikea
- suola lasketaan ja määritetään natriumin kautta (suola = natrium × 2,5). Tällöin natriumin määrässä huomioidaan sekä aineosien kautta tuleva luontainen että ruokasuolasta peräisin oleva natrium.
- elintarvikkeen alkuperä on oikein ilmoitettu
- erityislainsäädännön vaatimat merkinnät on tehty oikein
- väittämien (esim. laktoositon, gluteeniton, maidoton tai lisäaineeton) käyttö on oikeutettua.

Lisätietoa elintarviketiedoista

Esimerkkejä kalan ja kalastustuotteiden pakkausmerkinnöistä löydät internetsivuiltamme.

Lisätietoa elintarviketietojen hallinnasta saat Eviran Elintarviketieto-oppaasta. Voit opiskella pakkausmerkintöjen laatimista myös verkkokoulutuksemme avulla. Löydät nämä molemmat Eviran internetsivuilta.

Elintarvikkeiden kuljetus

Jos kuljetat elintarvikkeita asiakkaille, sinun on huolehdittava siitä, että elintarvikkeiden turvallisuus ei heikkene kuljetuksen aikana.

Kuljetusvälineiden ja -astioiden on oltava puhtaita ja niiden tulee suojata elintarvikkeita liialta, haitallisilta bakteereilta ja viruksilta sekä haitallisilta aineilta.

Elintarvikkeet on myös pidettävä kuljetuksen aikana turvallisissa lämpötiloissa. Kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet tulee kuljettaa kylmässä ja kuumana kuljetettavat elintarvikkeet niin, etteivät ne jäähdy.

Kalan ja kalastustuotteiden kuljetuksen lämpötilarajoja:

- Pakkaamaton tuore kala, esimerkiksi perattu tai fileoitu kala: säilytetään jäätettyinä
- Keitetyt äyriäiset, esimerkiksi keitetty rapu: lähellä sulavan jään lämpötilaa
- Tyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut tuotteet, esimerkiksi savukala: 3 °C tai kylmempi
- Kylmäsavustetut ja graavatut tuotteet, suolattu mäti: 3 °C tai kylmempi
- Sushi, lämminsavukala (ei tyhjiö- tai suojakaasupakattu): 6 °C tai kylmempi
- Pakastettu tai jäädytetty kala/kalatuotteet: -18 °C tai kylmempi

Lyhytaikaiset poikkeamat lämpötiloista ovat sallittuja.

Jos kuljetus kestää pidempään kuin kaksi tuntia, kuljetusajoneuvossa on oltava tallentava lämpötilanhallintajärjestelmä.

Yhteenveto

Kun perustat laitoksen, muista seuraavat:

- ▶ Pintojen ja välineiden on oltava puhtaita, ehjiä ja helposti puhdistettavia.
- ▶ Varmista, että elintarvikkeiden kanssa tekemisissä olevat materiaalit sopivat käyttötarkoitukseesi.
- ▶ Estä haittaeläinten pääsy tiloihin.
- ▶ Jokaiselle tilalle on oltava omat puhtaat siivousvälineet.
- ▶ Seuraa raaka-aineiden kuljetusten luotettavuutta ja lämpötiloja.
- ▶ Älä katkaise kylmäketjua.
- ▶ Noudata elintarvikkeiden hankinnasta annettuja määräyksiä.
- ▶ Pidä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat erillään toisistaan ja elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.
- ▶ Huolehdi elintarvikkeiden ja raaka-aineiden jäljitettävyydestä ja niistä kertovista asiapapereista.
- ▶ Ilmoita asiakkaalle elintarvikkeesta oikeat ja riittävät tiedot.
- ▶ Jos kuljetat elintarvikkeita asiakkaalle, pidä kuljetuksenkin aikana lämpötila oikeana.