



Osa 2, Tilat

Oppaan tässä osassa opit, millaiset liha-alan laitoksen tilojen tulee olla.

Tilat ja toiminta vaikuttavat siihen, että elintarvikkeet ja ruoat ovat turvallista.

Kun suunnittelet tiloja, ota huomioon seuraavien tilojen ja toimintojen järkevä sijoittelu:

- Elintarvikkeiden käsittely-, valmistus- ja säilytystilat
 - Tarvittavat laitteet ja välineet
 - Kylmäsäilytystilat
 - Vesipisteet ja viemäröinti
 - Myrkyttömät, helposti puhtaana pidettävät ja sileät pintamateriaalit
- Tilat astioiden ja kuljetuslaatikoiden puhdistukseen ja säilytykseen
- Jätteiden ja sivutuotteiden säilytystilat
- Tilat siivousvälineiden säilytykseen ja käsittelyyn
- Muut tarvittavat varastotilat
- Lattiakaivot tiloissa, joiden puhtaanapito vaatii vesipesua
- Wc-tilat
- Henkilöstön pukeutumistilat
- Tupakointitilat

Elintarvikkeiden valmistus-, käsittely- ja säilytystilat

Kun käsittelet ja säilytät elintarvikkeita, sinun on tärkeää varmistaa se, että likaa, haitallisia **bakteereita**, **viruksia** tai haitallisia aineita ei pääse elintarvikkeisiin.

Tämä edellyttää, että kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat ovat turvallisia, eikä niistä irtoa haitallisia aineita.

Tilojen on myös oltava riittävän suuret, jotta eri toiminnot voidaan sijoitella järkevästi.

Tilojen on oltava esimerkiksi sellaiset, että pystyt pitämään raaka-aineet ja lopputuotteet erillään toisistaan.

Myös allergiaa aiheuttavat ainesosat on pystyttävä pitämään erillään.

Näet listan **allergioita** ja **intoleransseja** aiheuttavista aineista ja tuotteista tämän oppaan osassa 3, Toiminta, kohdassa ”Elintarviketietojen hallinta”.

Esimerkkejä erillään pidettävistä ruuista

- Pidä raaka-aineet ja lopputuotteet erillään toisistaan. Liha on esimerkiksi pidettävä erillään tartar-pihveistä ja jauhelihasta, ja ruhot leikatusta lihasta.

- Pidä raaka siipikarjan liha erillään muista elintarvikkeista.
Varastoi ja käsittele pakkaamatonta raakaa siipikarjan lihaa niin, että se ei voi joutua kosketukseen muun pakkaamattoman elintarvikkeen kanssa.
- Pidä eri eläinlajien liha toisistaan erillään joko käsittelemällä eri lajit eri aikaan tai eri tiloissa.
- Pidä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet erillään toisistaan sekä elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.
Keskeisiä erillään pidon ja ristikontaminaation hallinnan kannalta ovat esimerkiksi raaka-aineiden hankinta, vastaanotto, merkitseminen, varastointi, käsittely, työjärjestys ja puhdistus.
- Pidä pakatut ja suojaamattomat lihat/lihatuotteet erillään toisistaan.
Erota myös pakkaaminen muusta lihan käsittelystä, jotta pakkausmateriaalit eivät aiheuta lihan/lihatuotteiden saastumista.
- Merkitse ja pidä elintarvikkeet, joiden markkinoille saattamiseen liittyy erityisehtoja, erillään muista elintarvikkeista.

Vesipisteet ja pesualtaat

Elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytiloissa on oltava riittävästi vesipisteitä.

Vesipisteiden tarve kannattaa miettiä jo tilojen suunnittelun yhteydessä, koska myöhemmin tehtävät muutostyöt ovat sekä hankalia että kalliita.

Useita vesipisteitä

Lihan käsittelytiloissa tarvitaan useita vesipisteitä.

Vesipisteitä on oltava esimerkiksi käsien ja tilojen pesua varten.

Astioiden, laitteiden ja välineiden pesuun on oltava laitoksessa oma paikkansa. Se on oltava helppo puhdistaa ja siinä käytetyt materiaalit eivät saa ruostua.

Lattiakaivot ovat tärkeitä tiloissa, joita pestään vedellä, ja joissa olevia laitteita ja välineitä pestään vedellä.

Riittävä vedensaanti ja puhtaus

Kaikissa pesualtaissa ja pesuvälineissä on oltava riittävä kuumen sekä kylmän talousveden saanti.

Altaat ja pesuvälineet on pidettävä puhtaina ja tarvittaessa **desinfioitava**.

Sama pesupiste eri käyttötarkoituksessa

Vanhoissa tiloissa voidaan joutua tekemään sovitteluratkaisuja.

Pesupistettä voidaan ensin aamulla käyttää yhteen tarkoitukseen ja myöhemmin toiseen tarkoitukseen. Esimerkiksi käsien pesupistettä voidaan käyttää työpäivän jälkeen työvälineiden esipesuun. Muista, että pesuallas on tarvittaessa puhdistettava toimintojen välillä.

Jos tarvitset neuvoja vesipisteiden määrästä ja sijoittelusta, voit pyytää neuvoja **elintarvikevalvojalta** jo tilojen suunnittelun aikana.

Käsienpesupisteiden määrä ja sijoittelu

Käsienpesuun on varattava riittävä määrä käsienpesupisteitä. Ne on sijoitettava toiminnan kannalta järkevään paikkaan. Käsienpesupisteiden tulee olla lähellä elintarvikkeiden käsittelypaikkoja.

Käsienpesupisteen varustelu

- Juokseva kuuma ja kylmä vesi kuuluvat asialliseen käsienpesupisteeseen.
- Tiloissa, joissa käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita ja joissa kädet pestään ennen tuotantotiloihin menemistä, käsienpesupaikoissa tulee olla automaattihanat tai jalkakäyttöiset hanat.
- Nestesaippua kuuluu hyvään käsienpesupisteen varustukseen.
- Kertakäyttöpyyhkeet sopivat hyvään käsienpesupisteeseen. Tällöin tulee olla myös roska-astia.
- Kelautuva kangaspyyhe sopii hyvään käsienpesupisteeseen.
- Likainen kankainen pyyhe ei sovi asialliseen käsienpesupisteeseen. Kangaspyyhettä voi käyttää, kun jokaiselle on oma pyyhe ja se vaihdetaan päivittäin. Pyyhe on vaihdettava myös työpäivän aikana, jos se likaantuu.
- Käsienpesupisteen tulee olla siisti. Siinä ei saa olla ylimääräistä tavaraa.

Työvälineiden desinfiointi

Leikkaamon, raakalihavalmistulaitoksen ja jauhelihaa valmistavan laitoksen työntekijöillä tulee olla mahdollisuus desinfioida työvälineet kuumalla vedellä. Tällöin veden lämpötilan on oltava vähintään 82 °C. Tällaista desinfiointilaitetta kutsutaan usein veitsisterilaattoriksi.

Tarkoitukseen sopii myös jokin vaihtoehtoinen järjestelmä, jolla on vastaava vaikutus, esimerkiksi alkoholilla desinfiointi.

Leikattavan lihan laadun tarkastus

Leikkaamossa on oltava hyvin valaistu paikka, jossa leikattavan lihan laatu voidaan tarkastaa ennen leikkaamista.

Tarkastuspaikassa on oltava käsienpesupiste ja veitsen desinfiointimahdollisuus, koska liha on tarvittaessa puhdistettava ennen leikkaamisen aloittamista.

Elintarvikkeiden kylmäsäilytystilat

Eri elintarvikkeet vaativat erilaiset säilytyslämpötilat.

Siksi säilytystiloja tulee olla useita, ja lämpötiloja tulee valvoa lämpömittareiden tai mittalaitteistojen avulla.

Vältä kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lyhytaikaistakin pitoa korkeammassa lämpötilassa. Ota niitä käsiteltäväksi vain tarvittava määrä kerrallaan.

Kylmäketju ei saa katketa missään vaiheessa. Pidä kylmäketju mielessäsi myös lähetyksen, vastaanoton ja kylmätiloihin siirtämisen aikana.

Esimerkkejä säilytyslämpötilojen rajoista

- Siipikarjan ja jäniseläinten ruhot ja liha: 4 °C (Celsius) tai kylmempi
- Muut ruhot ja liha: 7 °C tai kylmempi
- Raakalihavalmisteet: 4 °C tai kylmempi
- Sisäelimet ja veri: 3 °C tai kylmempi
- Jauheliha: 2 °C tai kylmempi
- pakastettu tai jäädytetty liha/lihatuotteet: – 18 °C tai kylmempi,
- jäädytetty siipikarjanliha kuitenkin – 12 °C tai kylmempi.

Lyhytaikaiset poikkeamat lämpötiloista ovat sallittuja.

Jäähdytetyt tilat

Liha-alan laitoksissa elintarvikkeiden oikeista lämpötiloista huolehditaan yleensä myös jäähdyttämällä lihan käsittelytilat.

Esimerkiksi leikkaamojen lämpötilat ovat yleensä korkeintaan 12 °C.

Jos leikkaamo on tätä lämpimämpi, laitoksen on osoitettava, että siellä leikattavan lihan lämpötila pysyy jatkuvasti edellä mainituissa rajoissa.

Mitä sinun tulee tietää, jos pakastat tai jäädytät lihaa tai lihatuotteita?

1. Aloita **pakastaminen** tai **jäädyttäminen** mahdollisimman nopeasti edeltävän käsittelyvaiheen jälkeen.
2. Varastoi ja kuljeta pakastettu tai jäädytetty liha -18 °C:ssa tai kylmemmässä. Poikkeus: jäädytettynä (mutta ei pakasteena) myytävää siipikarjanlihaa voit varastoida ja kuljettaa -12 °C:ssa tai kylmemmässä.

Mitä sinun tulee tietää, kun sulatat lihaa tai lihatuotteita?

3. Sulata pakastetut ja jäädytetyt lihat ja lihatuotteet sellaisessa lämpötilassa, josta ei aiheudu terveystarvevaaraa. Sulattaminen on turvallista tehdä kylmissä tiloissa.
4. Sulatuksen valumanesteet on hyvä viemäröidä. Niistä ei saa aiheutua muille elintarvikkeille **saastumisen** vaaraa.
5. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita et saa sulamisen jälkeen pakastaa uudelleen.

Täytä kylmähuone tai kylmäkaluste oikein!

Älä laita kylmähuoneeseen tai kylmäkalusteeseen liian paljon tavaraa. Kun täytät kylmähuoneen tai -kalusteen oikein, silloin ilma kiertää siinä oikein ja elintarvikkeet pysyvät riittävän kylminä.

Pakkaus- ja kääremateriaalien säilytystilat

Muista suunnitella myös elintarvikkeiden pakkaus- ja kääremateriaalien säilytys. Säilytä ne suojattuina ja erillään elintarvikkeiden käsittelytiloista.

Ota pakkaus- ja kääremateriaaleja elintarvikkeiden käsittelytiloihin korkeintaan yhden päivän tarve kerrallaan.

Henkilökunnan pukeutumistilat

Henkilökunnalle on oltava pukeutumistila, jossa on paikka myös siviilivaatteiden säilyttämiseen.

Valvontaviranomainen voi poikkeustilanteissa sallia sen, että pukeutumistila on erillisessä tilassa tai rakennuksessa.

Pidä omat siviilivaatteet erillään suojavaatteista ja kengät pois lattialta

Säilytä omat siviilivaatteesi erillään suojavaatteista, jotta suojavaatteet eivät likaannu. Varaa lisäksi työkengille säilytystelineet tai -paikka. Näin pukeutumistilan lattia on helppo siivota.

Wc-tilat

Henkilökunnalle tulee olla wc-tilat. Valvontaviranomaisen luvalla wc-tilat voidaan sijoittaa erilliseen tilaan tai rakennukseen.

Joissakin tapauksissa (esimerkiksi pienissä laitoksissa) sallitaan hyvin hoidettu kuivakäymälä.

Tilapäiskäytössä voi olla ulkokäyttöön soveltuva kemiallinen wc eli niin sanottu **bajamaja**.

Poikkeuksista wc-määräyksiin kannattaa aina keskustella valvojan kanssa.

Vaatimukset henkilökunnan wc:lle

Wc:n ovi ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittelytiloihin. Siksi henkilökunnan wc:t tulee sijoittaa joko kahden oven taakse tai kauemmas paikasta, jossa käsitellään elintarvikkeita.

Vanhon rakennusten kohdalla tämä ei välttämättä onnistu.

Tällöin harkitaan tapauskohtaisesti kelvollinen ratkaisu. Siitä kannattaa keskustella elintarvikevalvojan kanssa ja kysyä häneltä neuvoja.

Wc-tilojen käsienpesupisteet

Kun laitoksessasi käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita, käsienpesupaikoissa tulee olla automaattihanat tai jalkakäyttöiset hanat. Käsienpesupaikkojen hanat eivät saa olla käsi- tai käsivarsikäyttöisiä.

Automaattihanat tai jalkakäyttöiset hanat on oltava sekä henkilökunnan wc-tilojen käsienpesupaikoilla että niissä tiloissa, joissa kädet pestään ennen tuotantotiloihin menoa.

Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit ja virukset leviävät tehokkaasti kädestä toiseen esimerkiksi wc-tilojen ovenkahvoista ja käsikäyttöisistä vesihanoista.

Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilat

Hyvässä siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilassa on

- riittävä ilmanvaihto, silloin ei synny **hometta**.
- telineitä ja hyllyjä siivousvälineille ja pesu- ja puhdistusaineille.
- vesipiste ja kaatoallas siivousvälineiden huuhtelemiseen ja pesemiseen.
- kuivauspatteri kosteiden siivousvälineiden kuivattamiseen.
- lattiakaivo, joka helpottaa tilan siivoamista.

Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei pidä säilyttää samalla alueella, missä käsitellään elintarvikkeita ja valmistetaan ruokaa.

Siivousvälineitä ei pidä säilyttää wc-tiloissa, koska siellä niihin voi päätyä terveydelle haitallisia bakteereita ja viruksia. Likaantuneet siivousvälineet levittävät likaa, kun siivoat.

Siivousvälineiden säilytys kauempana

Valvontaviranomainen voi sallia myös sen, että säilytät ja huollat siivousvälineet erillisessä tilassa tai rakennuksessa. Tästä kannattaa tarvittaessa keskustella elintarvikevalvojan kanssa etukäteen.

Jätteiden ja sivutuotteiden säilytystilat

Elintarvikkeiden käsittelypaikan lähellä tulee olla jäteastia syntyvää jätettä varten. Sivutuotteiden keräämiseen tarkoitettuja astioita on syytä sijoitella työpisteisiin, joissa sivutuotteita syntyy. Sivutuotteita syntyy esimerkiksi silloin, kun lihaa leikataan luuttomaksi.

Sivutuotteet ja jätteet on poistettava elintarvikkeiden käsittelytiloista riittävän usein, kuitenkin vähintään kerran päivässä. Sivutuotteet ja jätteet on säilytettävä niille osoitetussa paikassa, joka on riittävän erillään laitoksen muusta toiminnasta ja elintarvikkeista.

Jätteiden ja sivutuotteiden säilytysalueet on suunniteltava ja hoidettava siten, että ne voidaan pitää jatkuvasti puhtaina.

Ulkona sijaitsevien jäte- ja sivutuoteastioiden on oltava suljettuja, jotta jätteet ja sivutuotteet eivät houkuttele **haittaeläimiä**.

Jos sinulla on leikkaamo, jossa erotat TSE-riskiainesta

Sinun pitää varmistaa, että TSE-riskiaines ei saastuta lihaa leikkaamossasi.

Sinun tulee aina kerätä, käsitellä ja säilyttää TSE-riskiaines erillään elintarvikkeista.

TSE-tauteja ovat mm. hullun lehmän tauti (nautojen BSE) ja lampaiden tai vuohien scrapie. TSE-riskiaines on korkeimman riskiluokan sivutuotetta, joka on toimitettava hävitettäväksi. Riskiaines pitää myös värjätä ennen kuin lähetät sen hävitettäväksi. Näin ehkäiset TSE-tautien leviämistä.

Tupakointitilat

Tupakointi on sallittua vain siihen tarkoitettuun erillisessä tilassa.

Tupakointi tulee järjestää niin, että tupakalla käynti ei aiheuta elintarvikkeille **hygieenistä** riskiä.

Henkilökunnan on hyvä vaihtaa tai suojata työvaatteensa, jos he käyvät ulkona tupakalla.

Laitoksen valvojalle oma tila

Sinun on järjestettävä laitoksen valvojan käyttöön valvojan pyynnöstä vähintään työpöytä ja lukittava kaappi.

Yhteenveto

Kun aiot perustaa liha-alan laitoksen:

- ▶ Mieti heti, kun etsit tilaa, miten se sopii toimintaasi.
- ▶ Onko tila esimerkiksi riittävän kokoinen, jotta pystyt sijoittamaan toiminnot hygieenisesti?
- ▶ Onko elintarvikkeille riittävästi erilaisia säilytystiloja?
- ▶ Onko vesipisteitä, pesualtaita ja lattiakaivoja riittävästi?
- ▶ Onko henkilökunnan pukeutumiseen ja vaatteiden säilyttämiseen olemassa tilat?
- ▶ Ovatko wc-tilat ja viemärit asianmukaiset?
- ▶ Miten säilytät siivousvälineet oikein?
- ▶ Onko tupakointi järjestetty asianmukaisesti?
- ▶ Minne järjestät valvojan tarvitseman tilan?