

HALLITUKSEN  
KÄRKIHANKE

# Ravintolatoiminnan aloittaminen



Opas  
pk-yrityksille



HALLITUKSEN  
KÄRKIHANKE

Laatija: Elintarviketurvallisuusvirasto, elintarvikealan pk-yritysten neuvontahanke  
Taitto: Käyttäjäpalvelujen yksikkö  
Kannen kuvat: Shutterstock  
Helsinki 2017



## Oppaan esittely

Tästä oppaasta saat tärkeää tietoa siitä, miten aloitat ravintolatoiminnan. Saat tietoja myös siitä, miten hoidat ravintolassasi asioita oikein, esimerkiksi hygienian ja muiden määräysten suhteen.

On tärkeää, että olet etukäteen perillä siitä, mitä sinun missäkin vaiheessa tulee tehdä ja miten ravintolassa tulee toimia. Näin kaikki sujuu hyvin, ja pidät sekä asiakkaat että elintarvikevalvojan eli terveystarkastajan tyytyväisenä.

Opas on jaettu kuuteen osaan.

- **Osa 1, Perustaminen.**  
Osa 1 on yhteenveto ravintolan perustamisessa tarvittavista tiedoista.
- **Osa 2, Tilat.**  
Osaan 2 on koottu tietoja ravintolan tiloihin liittyvistä vaatimuksista.
- **Osa 3, Toiminta.**  
Osassa 3 on ravintolan toiminnalle asetettuja vaatimuksia.
- **Osa 4, Henkilökunta.**  
Osassa 4 on ravintolan henkilökunnalle asetettuja vaatimuksia.
- **Osa 5, Omavalvonta.**  
Osasta 5 löydät tietoa omavalvonnasta. Tämän tiedon avulla voit tehdä ravintolallesi omavalvontasuunnitelman.
- **Osa 6, Sanojen selitykset.**  
Tekstissä on alleviivattu joitakin sanoja. Löydät niiden selitykset osasta 6.

Opas ei sisällä yleisiä neuvoja yrityksen perustamisesta. Yrityksen perustamiseen liittyviä ohjeita löydät internetsivun [www.evira.fi/pkneuvonta](http://www.evira.fi/pkneuvonta) kautta.

Opas on tehty selkosuomeksi.

### Saat oppaasta tietoa muun muassa näistä asioista:

- ▶ Miten varmistat, että tila on sopiva ravintolaksi?
- ▶ Miten sinun tulee kertoa suunnitelmistasi viranomaiselle?
- ▶ Mitä ravintolan tiloilta vaaditaan?
- ▶ Mitä muita asioita ravintolan toiminnalta vaaditaan?
- ▶ Mitä ravintolan henkilökunnalta vaaditaan?
- ▶ Mitä tarkoittaa ravintolan omavalvontasuunnitelma?



## Osa 1, Perustaminen

### Oppaan tässä osassa opit

- ▶ Mitä sinun tulee muistaa perustamisvaiheessa?
- ▶ Miten selvität, että tila on sopiva ravintolaksi?
- ▶ Millaista osaamista sinulla ja henkilökunnallasi tulee olla?
- ▶ Mitä muuta teiltä vaaditaan?
- ▶ Miten sinun tulee kertoa ravintolan perustamisen ja toiminnan suunnitelmistasi viranomaiselle?
- ▶ Mitä muita tärkeitä asioita sinun tulee muistaa jo ennen aloitusta?
- ▶ Mikä on omavalvontasuunnitelma?
- ▶ Mistä saat apua sen laatimiseen?

### Sopiva tila

Kun löydät mieluisan tilan, varmista kunnan rakennusvalvonnasta, että tila on tarkoitettu ajattelemaasi käyttöön. Tämä yleensä takaa sen, että kiinteistössä tai huoneistossa on riittävät tekniset valmiudet toiminnalle eli että esimerkiksi ilmanvaihto on riittävä.

On hyvä, että olet jo tässä vaiheessa yhteydessä myös kunnan elintarvikevalvontaviranomaiseen. Voit keskustella elintarvikevalvojan kanssa siitä, että tila varmasti sopii sinun käyttötarkoitukseksi.

### Mitä tarkoittaa ”rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus”?

Kunnan rakennusvalvonta hyväksyy huoneiston tai kiinteistön käyttötarkoitukseksi esimerkiksi ravintolan, myymälän, toimiston tai teollisuustilan.

Tilan käyttötarkoitus selviää sen rakennusluvista.

Tilaa ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen kuin mikä rakennusluvissa on myönnetty.

### Mitä tapahtuu, jos tilaa ei ole hyväksytty siihen käyttöön, mihin sitä tarvitset?

Jos haluat käyttää tilaa, vaikka käyttötarkoitus ei ole sopiva, tarvitset käyttötarkoituksen muuttamista koskevan rakennusluvan.

Voit joutua tekemään isoja korjauksia esimerkiksi kiinteistön tai huoneiston ilmanvaihtoon tai vesipisteisiin.

Selvitä kunnan rakennusvalvonnasta, voitko hakea rakennuslupaa itse vai onko se esimerkiksi taloyhtiön tehtävä.

### Kun haet tilan käyttötarkoituksen muutosta, muista myös nämä asiat:

Näissä tilanteissa sinun pitää varautua myös suunnittelusta aiheutuviin kuluihin, esimerkiksi suunnittelijan palkkausmenoihin. Selvitä kunnan rakennusvalvonnasta, millainen pätevyys suunnittelijalla tulee olla.

Rakennustöitä ei saa aloittaa ennen kuin rakennuslupa on lainvoimainen. Tilaa ei saa ottaa uuteen käyttöön ennen kuin rakennusvalvonta on hyväksynyt sen käyttöön loppukatselmuksessa.

### **Voiko toiminnalle olla muita kuin rakennuslupaan liittyviä esteitä?**

Varmista myös taloyhtiöltä, että aikomasi toiminta on mahdollista ajattelemassasi kiinteistössä. Yhtiöjärjestyksessä voidaan määrätä tilojen käytöstä.

### **Voiko ravintolan toiminnan järjestää tiloissa?**

Kun pohdit, sopiiko tila sinun käyttötarkoitukseesi, ota huomioon vähintään se, voiko ravintolasi toiminnan järjestää tiloissa järkevästi.

Selvitä, onko tiloissa esimerkiksi tarpeeksi varastotiloja, vesipisteitä ja wc-tiloja. Valitse riittävän isot tai helposti muokattavat tilat heti, jos arvelet, että haluat laajentaa ravintolaasi myöhemmin.

Mieti myös, voiko elintarvikkeiden käsittely vaatia suuren ja kalliin pintaremontin.

Elintarvikevalvoja ja neuvontajärjestöt osaavat neuvoa sinua näissä asioissa. Neuvontajärjestöistä löydät tietoa internetsivuillamme kootuista linkeistä.

Opit tilavaatimuksista lisää myös tämän oppaan osasta 2, Tilat.

### **Suunnittele näin:**

- Älä päästä asiakkaita tai muita ulkopuolisia elintarvikkeiden käsittelytiloihin.
- Älä käsittele elintarvikkeita ulko-ovien lähellä. Vältä tätä ennen muuta silloin, kun ovesta on käsittelyn aikana kulkua.

- Sijoita elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytilat niin, että läpikulku esimerkiksi ulkoa pukeutumistiloihin tai ruokavarastoihin on niin vähäistä kuin mahdollista. Varastoi muut tuotteet kuin elintarvikkeet niin, että niistä ei siirry hajua tai makua elintarvikkeisiin. Huolehdi myös siitä, että ne eivät aiheuta vaaraa, jos ne menevät rikki.
- Poista tiloista ylimääräiset tavarat, kuten käytöstä poistetut kalusteet, laitteet ja välineet, koska ne keräävät pölyä. Lisäksi ne aiheuttavat ahtautta ja vaikeuttavat siivoamista.

### **Miten ilmoitat toiminnasta?**

Viimeistään neljä viikkoa ennen ravintolan avaamista sinun tulee tehdä ”ilmoitus elintarvikehuoneistosta”. Sen teet ravintolasi sijaintikunnan elintarvikevalvontaan.

Myös jos muutat ravintolasi toimintaa olennaisesti niin, että elintarvikehygieeninen riski kasvaa, sinun tulee ilmoittaa toiminnan olennaisesta muuttamisesta. Tällainen tilanne on esimerkiksi se, jos muutat pubin ruokapaikaksi.

Ilmoituslomakkeen saat kunnan internetsivulta tai kunnan elintarvikevalvojalta. Esimerkiksi Helsingin kaupungin sivuilta löydät lomakkeen hakusanalla ”ilmoitus elintarvikehuoneistosta” tai ”elintarvikehuoneiston ilmoitus”.

Jokaisella valvonta-alueella on oma, valmiiksi valvonta-alueen tiedoilla varustettu lomake. Toiminnan olennaisesta muuttamisesta voit ilmoittaa samalla lomakkeella.



### **Tiedätkö, milloin voit avata ravintolasi?**

Tee ilmoitus vähintään neljä viikkoa ennen kuin avaat ravintolasi.

Sinun ei kuitenkaan tarvitse odottaa vastausta tai aloitustarkastusta. Voit avata ravintolasi jo ennen niitä.

### **Olet tehnyt ilmoituksen, mitä sitten tapahtuu?**

1. Saat elintarvikevalvonnasta vastauksen kirjallisesti.
2. Vastaus kertoo, että ravintolasi on otettu säännöllisen valvonnan piiriin.
3. Kunnan valvonnasta otetaan yleensä sinuun yhteyttä ja sovitaan ensimmäisestä käynnistä etukäteen. Elintarvikevalvoja voi kuitenkin tulla valvontakäynnille myös ilmoittamatta.
4. Valvoja tulee tekemään ensimmäisen valvontakäynnin. Tätä kutsutaan aloitustarkastukseksi.
5. Käynnin yhteydessä käynte läpi, miten tilat soveltuvat ravintolasi toimintaan. Samalla tarkistetaan, että omavalvontasuunnitelmassasi on riittävästi otettu huomioon toiminnan riskit. Elintarvikevalvojalta saat ohjeita, miten parannat omavalvontasuunnitelmaasi.
6. Kunta perii sinulta maksun ilmoituksen käsittelystä ja jatkossa tapahtuvasta säännöllisestä valvonnasta. Maksun suuruus on kirjattu kunnan maksutaksaan. Löydät sen ravintolasi sijaintikunnan internetsivuilta.
7. Voit pyytää etukäteen neuvoa kuntasi elintarvikevalvojalta, jos olet epävarma, miten toiminta ravintolasi keittiössä tulisi järjestää. Kysy rohkeasti, jos tarvitse neuvoa ja apua.

### **Vaativuudet keittiöhenkilökunnalle**

Työkseen helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla hygieniapassi ja työhön sopiva suojavaatetus. Hygieniapassi on osaamistodistus, jolla henkilö osoittaa hallitsevansa elintarvikehygienian.

Lisäksi työntekijöillä tulee tarvittaessa olla luotettava selvitys siitä, että heillä ei ole salmonellatartuntaa.

Näillä kaikilla seikoilla huolehditaan elintarvikkeiden turvallisuudesta. Tutustut näihin henkilöstölle asetettuihin vaatimuksiin tarkemmin tämän oppaan Osassa 4, Henkilökunta.

### **Mitä ovat helposti pilaantuvat elintarvikkeet?**

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet ovat sellaisia, joissa elintarviketta pilaavat tai ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit voivat lisääntyä nopeasti, jos niitä ei säilytetä oikeassa lämpötilassa ja olosuhteissa. Esimerkiksi kala, porkkanaraaste ja tuoremakkarat ovat helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Muut kuin helposti pilaantuvat elintarvikkeet voivat säilyä huoneenlämmössä kuivissa olosuhteissa pitkiäkin aikoja käyttökelpoisina. Tällaisia ovat esimerkiksi pähkinät, mausteet ja jauhot.

### **Omavalvontasuunnitelma**

Ennen toiminnan aloittamista sinulla on oltava omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on auttaa sinua kuvaamaan toimintaasi ja hallitsemaan siihen liittyvät elintarvikehygieeniset riskit.

Matkailu- ja ravintola-alan toimialayhdistys, josta käytetään lyhennettä MaRa ry, on valmistellut ravintoloille hyvän käytännön ohjeistuksen eli Omavalvontaohjeen. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on arvioinut sen.

MaRan omavalvontaohjeen avulla laadit helposti omavalvontasuunnitelman. Siinä on valmiina oman alasi toiminnan riskien arviointi ja keinot niiden hallintaan. Tarkentavat kysymykset auttavat oman yrityksesi toimintojen pohdinnassa. MaRa tarjoaa Omavalvontaohjeen omille jäsenilleen ja myy sitä myös ulkopuolisille.

Voit laatia omavalvontasuunnitelman myös itse. Suunnitelman tekemiseen löydät materiaalia tästä verkkokurssista sekä monien elintarvikevalvontayksiköiden internetsivuilta. Esimerkkejä näistä löydät internetsivuillamme kootuista linkeistä .

Tutustut omavalvontaan tarkemmin tämän oppaan Osassa 5.

### Muita tärkeitä asioita, joista ei säädetä elintarvikelailla

- **Aiotko tarjoilla alkoholia?**  
Alkoholin tarjoiluun vaaditaan anniskelulupa. Se sinun tulee hakea aluehallintovirastosta. Lisää tietoa saat Valviran ohjeesta, jonne löydät linkin internetsivuiltamme.
- **Aiotko myydä tupakkaa?**  
Tarvitset luvan myös tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden myyntiin. Jos aiot myydä ravintolassa näitä tuotteita, sinun tulee hakea niille lupa kunnalta. Lisää tietoa saat Valviran internetsivuilta.

- **Tuleeko ravintolan olla esteetön?**  
Esimerkiksi asiakaspaikkojen määrä ja rakennuksen ikä voivat vaikuttaa ravintolan rakenteellisiin esteettömyysvaatimuksiin. Nämä vaatimukset saat selville kunnan rakennusvalvonnasta.
- **Suunnitteletko terassia?**  
Voit tarvita tähän suostumuksen kunnalta ja taloyhtiöltä. Kysy tästä rakennusvalvonnasta.
- **Liittykö ravintolan pitämiseen muitakin määräyksiä?**  
Palo- ja pelastusviranomaisilla on myös omia turvallisuusvaatimuksia ravintolan pitämistä varten. Löydät lisää tietoa internetsivuillemme kootuista linkeistä.

### Yhteenveto

Kun aiot perustaa ravintolan

- ▶ Varmista kunnan rakennusvalvonnasta ja elintarvikevalvontaviranomaiselta, että tila on sopiva ravintolallesi.
- ▶ Ilmoita toiminnastasi eli tee elintarvikehuoneistoilmoitus.
- ▶ Huolehdi, että henkilöllä, jotka laittavat ruokaa on hygieniapassi, terveydentilan selvitys ja suojavaatetus.
- ▶ Huolehdi muista tarvittavista asioista ja luvista.
- ▶ Laadi omavalvontasuunnitelma.



## Osa 2, Tilat

**Oppaan tässä osassa opit, millaiset ravintolan 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:**

- Asiakastilat
- Asiakkaiden ja henkilöstön wc-tilat
- Henkilöstön pukeutumistilat
- Tupakointitilat
- Jätteiden säilytystilat
- Tilat siivousvälineiden säilytykseen ja käsittelyyn
- Tilat astioiden puhdistukseen ja säilytykseen
- Lattiakaivot tiloissa, joiden puhtaanapito vaatii vesipesua
- Elintarvikkeiden käsittely-, valmistus- ja säilytystilat
- Ruuanlaittoon ja jäähdyttämiseen tarvittavat laitteet ja välineet
- Kylmäsäilytystilat
- Vesipisteet ja viemärointi

- Muut tarvittavat varastotilat, esimerkiksi kuljetuslaatikoille ja rullakoille, jos näitä säilytetään ravintolan tiloissa
- Myrkyttömät, helposti puhtaana pidettävät ja sileät pintamateriaalit

### **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 tilat ovat riittävän suuret ja että eri toiminnot voidaan sijoitella järkevästi.

Tilojen on oltava esimerkiksi sellaiset, että pystyt pitämään kypsät ja kypsentämättömät elintarvikkeet erillään toisistaan. Erityisen tärkeää on pitää erillään elintarvikkeet, jotka on tarkoitus syödä ilman kuumennusta.

Myös allergiaa aiheuttavat ainesosat on pystyttävä pitämään erillään. Ne on pidettävä erillään sekä toisistaan että elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.

Näet listan allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista tämän oppaan kohdassa "Elintarviketietojen hallinta".



**Esimerkkejä erillään pidettävistä ruuista**

- Pidä sellaisenaan syötävät elintarvikkeet erillään pakkaamattomista liha- ja kalastustuotteista, joita ei ole kypsennetty. Sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita ovat esimerkiksi salaattit ja graavi- ja savukalat.
- Pidä raaka siipikarjan liha erillään muista elintarvikkeista.
- Pidä pakkaamattomat, kypsentämättömät lihatuotteet erillään pakkaamattomista, kypsentämättömistä kalastustuotteista. Kypsentämättömiä lihatuotteita ovat esimerkiksi tuore liha, marinoidut lihasuikaleet ja raakamakkarat. Kypsentämättömiä kalastustuotteita ovat esimerkiksi tuore kala ja elävät ravut.
- Säilytä ja käsittele multaiset juurekset siihen tarkoitukseen varatussa ja varustetussa paikassa. Erillään pitoon säilytyksen aikana voit käyttää esimerkiksi erillisiä kylmäkalusteita, säilytysastioita tai -tiloja tai väliseinällä erotettuja tiloja. Multaisten juuresten käsittelyn voit erottaa joko ajallisesti tai toiminnallisesti muiden elintarvikkeiden käsittelemisestä. Jos kyseessä ei ole erillinen huonetila, erota multaisten juuresten käsittely selkeästi muista tilan toiminnoista. Puhdista käsittelypaikka huolellisesti ennen muun toiminnan aloittamista.
- Ravintolassa voi perata kalaa ja nylkeä, kyniä ja suolistaa riistaa. Nämä sinun täytyy kuitenkin tehdä omilla, tarkoitukseen varatuilla ja varustetuilla paikoillaan. Voit perata, nylkeä, kyniä ja suolistaa esimerkiksi tarkoitukseen varatulla pöydällä tai työtasolla, tai erillisessä huoneessa. Varaa tämän paikan viereen kannellinen jäteastia sekä mahdollisuus käsien, työvälineiden ja peratun kalan pesuun. Erotta toimet selkeästi muista toiminnoista ja puhdista käsittelypaikka huolellisesti.

- 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.
- Jos työntekijöiden omia ruokia säilytetään samoissa säilytystiloissa kuin ravintolassa käsiteltäviä elintarvikkeita, omat ruuat on erotettava selkeästi säilyttämällä ne esimerkiksi omalla hyllyllä tai hyllylle sijoitetussa astiassa.

**Vesipisteet ja pesualtaat**

Elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytiloissa on oltava riittävästi vesipisteitä. Lisäksi kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen on oltava turvallisia eikä niistä saa irrota haitallisia aineita.

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

Uudisrakennuksissa lähdetään yleensä siitä, että tiloissa on oltava ainakin kolme pesupistettä:

- yksi käsienpesua,
- yksi elintarvikkeiden huuhtelemista ja
- yksi astioiden huuhtelemista varten.

**Useita vesipisteitä**

Jos tilat ovat suuret, niissä tarvitaan useita vesipisteitä. Multaisten kasvien käsittely tai kalan perkaaminen voi vaatia oman, erillisen pesupisteen. Myös astioiden ja välineiden pesuun on yleensä tarpeen olla oma paikkansa.

**Riittävä vedensaanti ja puhtaus**

Kaikissa pesualtaissa ja pesuvälineissä on oltava riittävä kuuman 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 esimerkiksi multaisten kasvien pesemiseen ja myöhemmin astioiden esihuuhteluun. Käsien pesupistettä voidaan käyttää työpäivän jälkeen työvälineiden esipesuun. Muista, että pesuallas on 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.
- Nestesaippua kuuluu hyvään käsienpesupisteen varustukseen.
- Käsienpesupisteen tulee olla siisti. Siinä ei saa olla ylimääräistä tavaraa.
- 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.

**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 huoneenlämpöön vain tarvittava määrä kerrallaan.

Kylmäketju ei saa katketa missään vaiheessa.

Pidä kylmäketju mielessäsi myös lähetyksen, vastaanoton ja kylmätiloihin siirtämisen aikana.

**Esimerkkejä säilytyslämpötilojen rajoista ravintolassa**

- Tuore kala ja sulatetut katkarapupakasteet, keitetyt ravut ja simpukat: enintään 2 °C (Celsius)
- Kylmäsavustettu ja graavisuolattu kala: 0-3 °C
- Suojakaasuun tai vakuumiin pakattu savukala: 0-3 °C
- Jauheliha ja jauhettu maksa: enintään 4 °C
- Paloitellut kasvikset ja idut: enintään 6 °C
- Sushi ja elävät simpukat: enintään 6 °C
- Maito ja kerma: enintään 6 °C
- Valmisruoat, makkarat, leikkeleet, raaka tai marinoitu liha, kermakakut ja -leivokset, tuorejuustokakut: enintään 6 °C
- Jugurtit, kermaviilit, smetana ja useimmat juustot: enintään 8 °C

**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.

Hyvällä suunnittelulla myös pakastimessasi on niin paljon tilaa, että pystyt pakastamaan kaikista ruuista pienen määrän näytteeksi mahdollisia ruokamyrkytyspäilyitä varten.

**Henkilökunnan pukeutumistilat**

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

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

Esim. kauppakeskuksen ravintolalle voidaan sallia se, että pukeutumistila on erillisessä tilassa tai rakennuksessa.

**Wc-tilat**

Henkilökunnalle tulee olla wc-tilat. Silloin kun on yli kuusi asiakaspaikkaa, tulee lisäksi tarjota asiakas-wc:t. Kun suunnitellaan ja rakennetaan uusia tiloja, lähtökohtana on, että henkilökunnalle ja asiakkaille on omat erilliset wc:t.

Asiakkaiden mukana ravintolaan voi tulla haitallisia bakteereita tai viruksia, jotka voivat levitä elintarvikkeisiin ja sairastuttaa muita ihmisiä. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit ja virukset leviävät tehokkaasti kädestä toiseen esimerkiksi wc-tilojen ovenkahvoista ja käsikäyttöisistä vesihanoista. Siksi henkilökunnalle ja asiakkaille on omat, erilliset wc:t. Tätä periaatetta tulee noudattaa ainakin silloin, kun rakennetaan uusia tiloja.

**Poikkeuksia wc-määräyksiin**

Työpaikan henkilöstöravintolassa ei välttämättä tarvita asiakas-wc:tä, jos työpaikan muissa tiloissa on wc-tilat.

Joissakin tapauksissa, esimerkiksi saaristossa sallitaan hyvin hoidettu kuivakäymälä. Tilapäiskäytössä voi olla ulkokäyttöön soveltuva kemiallinen wc eli niin sanottu bajamaja.

Vanhoissa tiloissa henkilökunta saattaa joutua käyttämään yhteisiä wc-tiloja asiakkaiden kanssa.

Tämä edellyttää erityistä huolellisuutta, että ruokamyrkytykset voidaan välttää. Myös tällöin asiakkaiden tulee päästä wc:hen suoraan asiakastiloista.

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. Vanhojen rakennusten kohdalla tämä ei välttämättä onnistu. Tällöin harkitaan tapauskohtaisesti kelvoinen ratkaisu. Siitä kannattaa keskustella elintarvikevalvojan kanssa ja kysyä häneltä neuvoja.

**Wc-tilat kauempana**

Valvontaviranomaisen luvalla wc-tilat voidaan sijoittaa erilliseen tilaan tai rakennukseen. Tämä koskee sekä henkilökunnan että asiakkaiden wc:itä. Näin voidaan toimia esimerkiksi isoissa kauppakeskuksissa. Tässä tapauksessa yleiset asiakas-wc:t ovat useamman yrityksen asiakkaiden käytettävissä. Ravintola voi olla auki myös silloin, kun muu kauppakeskus on suljettu. Silloin kauppakeskuksen wc-tiloihin ei pääse. Tällaisessa tapauksessa ravintolassa tulee olla omat asiakas-wc:t.

**Mitä teet silloin, jos ravintolasi tila on vanha, eikä sinne saa sijoitettua wc:tä asiakkaille?**

Voit ehkä sopia toisen yrityksen kanssa siitä, että voitte käyttää heidän asiakas-wc-tilojaan.

### Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilat

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.

#### Minne käsittelypintojen siivousvälineet?

Elintarvikkeiden käsittelypintojen siivousvälineet voi säilyttää esimerkiksi pesupöydän alla olevassa kaapissa. Kaappiin tulee mahtua puhtaat siivousliinat ja aineet, joita tarvitaan pintojen puhdistamiseen.

#### 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.

#### Siivousvälineiden säilytys kauempana

Valvontaviranomainen voi sallia myös sen, että säilytät ja huollat siivousvälineet erillisessä tilassa tai rakennuksessa. Tämä on yleinen käytäntö esimerkiksi kauppakeskuksissa. Tästä kannattaa tarvittaessa keskustella elintarvikevalvojan kanssa etukäteen.

### Jätteiden säilytystilat

Elintarvikkeiden käsittelypaikan lähellä tulee olla jäteastia syntyvää jätettä varten. Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä omassa paikassa erillään muusta toiminnasta ja elintarvikkeista. Jätteet on vietävä pois riittävän usein, vähintään kerran päivässä.

Jätteiden säilytysalueet on suunniteltava ja hoidettava siten, että ne voidaan pitää jatkuvasti puhtaina. Ulkona sijaitsevien jäteastioiden on oltava suljettuja, jotta jätteet eivät houkuttele haittaeläimiä.

### Tupakointitilat

Tupakointi on sallittua vain siihen tarkoitettussa 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.

#### Yhteenveto

Kun aiot perustaa ravintolan:

- ▶ 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?



## Osa 3, Toiminta

### Oppaan tässä osassa tutustut esimerkiksi näihin:

- ▶ Millaiset pinnat tiloissa on oltava?
- ▶ Mitä materiaaleja pakkauksissa ja astioissa saa käyttää?
- ▶ Miten veden turvallisuudesta huolehditaan?
- ▶ Mitä tulee huomioida raaka-aineita hankittaessa?
- ▶ Miksi tulee tietää, mistä raaka-aine tulee?
- ▶ Mitä tietoja elintarvikkeista tulee kertoa asiakkaille?
- ▶ Mitä tulee huomioida, kun kuljetetaan elintarvikkeita?

### Pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito

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

Materiaalit, jotka eivät ole sileitä, vettä hylkiviä ja kovia pinnaltaan, imevät itseensä likaa ja hajuja, 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.

### Käytä vain puhtaita siivousvälineitä

Siivousvälineet on puhdistettava tai vaihdettava niin usein, että ne eivät ole likaisia. Jos tästä ei huolehdita, 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.

Kertakäyttöiset siivousvälineet voivat olla turvallinen ratkaisu, jos tilat ovat ahtaat ja sinne on vaikea sijoittaa hyvää välineiden säilytyspaikkaa.

### **Leikkuulaudat**

Ruoanlaitossa on hyvä käyttää muovisia leikkuulautoja, jotka on helppo pitää puhtaana. Jokaiselle elintarvikeryhmälle on hyvä olla oma leikkuulauta.

Muovilaudat on kätevä pestä puhtaiksi astianpesukoneessa, jossa lämpötila tehostaa puhdistumista. Lämpötilan on hyvä olla vähintään 65 astetta celsiusta.

Kuluneet ja uurteiset leikkuulaudat on joko hiottava tasaiseksi tai hävitettävä, koska niiden peseminen ei välttämättä onnistu edes astianpesukoneessa.

### **Puinen leikkuulauta sopii vain kuiville elintarvikkeille ja leivontaan**

Puun käyttöä pintamateriaalina kannattaa välttää.

Puu on huokoista materiaalia ja voi imeä itseensä vettä, likaa ja pesuaineita ja voi jäädä pitkään kosteaksi.

Puinen leikkuulauta soveltuu kuitenkin kuiville elintarvikkeille kuten leivälle ja muille leipomotuotteille.

Puu on hyväksyttävä materiaali myös leivonta-alustana.

### **Ota huomioon myös katto ja muut yläpuoliset pinnat**

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

Bakteereja, viruksia ja likaa voi tulla 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.

### **Ilmanvaihtolaitteiden suunnittelu ja huolto**

Ilmanvaihtojärjestelmät on suunniteltava siten, että suodattimet ja muut puhdistamista tai vaihtamista edellyttävät osat ovat helposti käsillä.

Ilmanvaihtolaitteet ja rasvasuodattimet on pidettävä puhtaina ja ne on huollettava säännöllisesti.

### **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.

### **Lemmikkieläimet ravintolassa**

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa aina tuoda asiakastiloihin.

Ravintola saa itse päättää, päästääkö se lemmikit eli muut kuin opas-, avustaja- ja kuulokoirat asiakastiloihinsa.

Jos ravintola sallii lemmikkien tulon asiakastiloihin, niin etuovelle tulee laittaa asiasta tieto.

Näin esimerkiksi vahvasti allergiset henkilöt voivat välttää paikkaa.

Luvan voi myös rajata koskemaan vain tiettyjä eläimiä.

### **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?**

Materiaalin käyttötarkoitus voi selvittää sen myyntinimikkeestä: esimerkiksi juustokalvo, kahvikuppi, ruokalautanen, paistinpannu, leipäpussi, leivontataso. Kun pakkauksessa tai tarvikkeessa on malja-haarukkamerkintä, tiedät että materiaali sopii elintarvikekäyttöön.



Malja-haarukkamerkintä

### **Millaisia rajoituksia on vielä annettu erikseen?**

Materiaalin käytölle voi olla annettu rajoituksia

esimerkiksi elintarvikkeen lämpötilan, rasvaisuuden ja happamuuden tai käyttöajan suhteen.

Tällöin malja-haarukka -tunnus tai muu merkki yksistään ei aina riitä kertomaan riittävästi, minkälaiseen kosketukseen materiaali soveltuu.

### **Mitä teen, jos käyttötarkoitus ei selviä pakkauksesta tai käyttöohjeesta?**

Mikäli käyttötarkoitus tai käyttöolosuhteet eivät käy ilmi myyntinimikkeestä tai kontaktimateriaalin pakkauksen käyttöohjeesta, ne tulee varmistaa materiaalin toimittajalta.

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

Tällaisia myyntinimikkeitä ovat esimerkiksi grillipussi, lihakääre 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.

### **Mitä astioita voi laittaa mikroaaltouuniin eli mikeroon?**

Mikroaaltouuniin soveltuvia astiamateriaaleja ovat muun muassa keramiikka ja lasi.

Keraamiset astiat, joissa on kultauksia, eivät kuitenkaan sovi mikeroon.

Muoviastiaa saa käyttää mikrossa vain, jos siinä on merkintä siitä, että astiaa voi käyttää mikrossa.

Metallia sisältäviä astioita ei saa laittaa mikeroon.

### **Miksi mitä vaan muoviasiastia ei saa laittaa mikeroon?**

Jos muoviasiassa ei ole mikrosta kertovaa merkintää, sitä ei saa käyttää kun kuumentaa ruokaa mikrossa.

Usein elintarvike kuumenee mikrossa epätasaisesti.

Muovi voi tällöin pehmetä, jolloin siitä voi siirtyä ainesosia elintarvikkeeseen.

### **Estä alumiinin pääsy elintarvikkeisiin**

Älä käytä alumiinisia astioita happamien elintarvikkeiden, kuten mehujen valmistukseen ja 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.

### **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, minkälaisien elintarvikkeiden kanssa niitä voidaan käyttää, varmista asia hansikkaiden toimittajalta.

### **Käytettävä vesi**

Suurin osa yrityksistä käyttää vesijohtoverkoston vettä, jonka laadun valvonnasta huolehtii vesilaitos.

Jos käytät oman kaivon tai muun oman vesilähteen vettä tai asennat hanoihiin vesisuodattimia, teidän on otettava vedestä näytteitä. Vaihtoehtoisesti voit myös hyödyntää omavalvonnassa terveydensuojeluviranomaisen talousvesivalvontaa.

## Raaka-ainehankinnat ja kuormien vastaanotto

Raaka-aineet hankitaan usein suoraan elintarviketeollisuudesta tai tukkujen kautta. Sinun tulee varautua valvomaan saapuvia raaka-ainekuormia omavalvonnassa määritetyllä tiheydellä. Ainakin alussa on hyvä seurata kuljetusten luotettavuutta, ja varsinkin kuormien lämpötiloja. On järkevää, jos voit viedä raaka-aineet suoraan kylmätilaan ja pakasteet pakkastilaan, jotta kylmäketju ei katkea.

Toiminta voi lisäksi perustua esimerkiksi lähellä tai luomuna tuotettuihin raaka-aineisiin.

Jos hankit raaka-aineita suoraan tilalta tai tuottajalta tai toisen ravintolan keittiöstä, sinun on hyvä tuntee siihen liittyvät säännöt ja rajoitukset.

### **Liha**

Lihan, jota käytät, tulee olla teurastamossa tarkastettua.

Tämä koskee myös suoraan tilalta hankittavaa lihaa.

Poikkeuksen lihantarkastuspakosta tekee esimerkiksi osa riistan lihaa.

#### ■ **Hirvieläimen liha**

Voit ostaa hirvieläimen lihaa karvapäällisenä suoraan metsästysseuralta, jos ravintolassasi on käytössä tila, jossa eläimen nahan voi poistaa ja lihan leikata hygieenisesti. Voit ostaa tarkastamattoman hirvieläimen lihaa valmiiksi leikattuna metsästysseuralta tai metsästäjältä, jos nämä ovat ilmoittaneet toiminnastaan omaan valvontayksikköön.

#### ■ **Jäniseläinten ja riistalintujen liha**

Metsästettyjä jäniseläimiä ja riistalintuja koskevat samat säännöt kuin hirvieläimen lihaa. Luonnon metsäkanalinnuissa on joitakin lajeja, kuten metso, joiden myymisen metsästyslaki kieltää.

#### ■ **Siipikarjan- tai kaninliha**

Voit ostaa tarkastamatonta siipikarjan- tai kaninlihaa suoraan tuottajalta.

HUOM! Karhun ja hylkeen lihaa et voi käyttää ilman lihantarkastusta.

#### **Kalan osto suoraan kalastajalta**

Voit ostaa ammattikalastajalta perkaamatonta kalaa, jos ravintolasi tiloissa on kalan perkaamiseen soveltuva paikka. Merikalan osto suoraan ammattikalastajalta edellyttää, että olet rekisteröitynyt kalan ensiostajaksi elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskukseen eli ELY-keskukseen.

ELY-keskusten osoitetiedot löydät internetsivuillamme kootuista linkeistä.

#### **Kananmunien osto suoraan tilalta**

Kananmunia voit ostaa suoraan tuotantotilalta ilman laatuluokittelua ja läpivalaisua vain, jos ravintolasi sijaitsee poikkeusalueella. Poikkeusaluetta ovat entiset Lapin, Oulun ja Ahvenanmaan läänit sekä Itä-Suomen läänissä sijaitsevat Pohjois-Karjalan ja Pohjois-Savon maakunnat.

Muuten voit käyttää vain kananmunia, jotka on pakattu kananmunapakkaamossa. Niitä myydään tukuissa ja kaupoissa.

#### **Raakamaito**

Raakamaitoa voit ostaa suoraan meijeristä tai pakattuna vähittäismyynnistä. Maidontuottaja voi myydä yritykseesi raakamaitoa ja jäädytettyä ternimaitoa kuumennettavien tuotteiden valmistukseen myös suoraan maatilaltaan.

#### **Luomuraaka-aineiden hankinta**

Jos tarjoilet luomutuotteita, sinuun kohdistuu tavanomaisen elintarvikevalvonnan lisäksi luomuvalvontaa. Luomuvalvonnasta löydät lisää tietoa internetsivuillamme kootuista linkeistä.

### **Omat mehiläispesät**

Jos haluat pitää omia mehiläispesiä, jotka tuottavat ravintolaasi hunajaa, sinun on tehtävä alkutuotantoilmoitus kunnan elintarvikevalvonnalle. Ilmoituslomake löytyy kunnan internetsivuilta. Lisäksi Eviran sivuilta löytyy tietoa siitä, miten rekisteröidytään mehiläisten pitäjäksi sekä miten pesien paikat ilmoitetaan maaseutuelinkeinoviranomaiselle. Löydät näitä lisätietoja internetsivuillamme kootuista linkeistä. Kotikunnastasi saat tiedot ilmoituksen tekemistä varten. Tämäkin rekisteröityminen on pakollista.

### **Yrttien kasvatust ja itujen idätys**

Jos yrtit ja idut tulevat oman ravintolasi käyttöön, sinun ei tarvitse tehdä alkutuotantoilmoitusta. Sinun tulee kuitenkin noudattaa alkutuotantoon liittyviä hygieniavaatimuksia.

Ja jos teillä on oma kaivo, sinun on teetettävä vesitutkimuksia vähintään kolmen vuoden välein.

### **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 uuselintarvikeluvan. Lisätietoa löydät internetsivuillamme kootuista linkeistä. Voit myös olla yhteydessä kunnan elintarvikevalvojan.

### **Elintarvikkeiden maahantuonti**

Useiden elintarvikkeiden maahantuontiin liittyy erityisiä vaatimuksia. Sinun tulee selvittää ne ennen kuin aloitat maahantuonnin. Lisätietoa löydät internetsivuillamme kootuista linkeistä.

### **Elintarvikkeet, joita myyt toisille yrityksille**

Voit toimittaa valmistamiasi elintarvikkeita myös toiselle ravintolalle tai myymälälle. Jos raaka-aineena on ollut esimerkiksi tuore liha, kala tai raakamaito, markkinointia edelleen on rajoitettu.

### **Muut hankinnat**

Hunajan ja kasvatetut kasvikunnan tuotteet, sekä muut linnunmunat kuin kananmunat, voit ostaa suoraan niiden tuottajilta. Myös luonnontuotteet voit ostaa suoraan niiden kerääjiltä.

### **Jäljitettävyys**

Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet tulee pystyä jäljittämään. Jäljitettävyys tarkoittaa sitä, että sinun tulee pystyä osoittamaan, mistä raaka-aineet ja muut tuote-erät on hankittu ja mihin valmistetut tuotteet on toimitettu. 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 elintarvikkeetjusta, 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.

### **Elintarviketietojen hallinta**

Elintarviketietojen hallinta tarkoittaa sitä, että sinun tulee tuntea elintarvikkeiden ja annosten ainesosat. Lisäksi sinun tulee osata kertoa asiakkaille vaaditut tiedot elintarvikkeista ja annoksista.



On erittäin tärkeää ja turvallisuuden kannalta välttämätöntä, että asiakkaat saavat tietoonsa etenkin allergioita tai intoleransseja aiheuttavat ainesosat.

Elintarvikkeet jaotellaan pakkaamattomiin ja pakattuihin elintarvikkeisiin.

### **Pakkaamattomat elintarvikkeet**

Pakkaamattomilla elintarvikkeilla tarkoitetaan elintarvikkeita, joita tarjotaan kuluttajille sellaisenaan.

Pakkaamattomia ovat ne, jotka

- tarjoillaan kuluttajille heti nautittavaksi,
- on myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi pakattu valmiiksi elintarvikkeen välitöntä myyntiä varten, esimerkiksi take away –leivät ja –salaatit,
- kuluttaja itse pakkaa,
- pakataan kuluttajan pyynnöstä.

### **Pakatut elintarvikkeet**

Ravintolassa elintarvikkeet ovat lähes poikkeuksetta pakkaamattomia.

Jos myyt pakattuja elintarvikkeita, niitä koskevat omat yksityiskohtaiset merkintävaatimukset.

Näistä saat lisätietoa elintarvikevalvojalta ja Eviran Elintarviketieto-oppaasta. Löydät oppaan internetsivuillamme kotoista linkeistä.

### **Mitkä tiedot aterioista tulee ilmoittaa asiakkaalle?**

- Elintarvikkeen nimi
- Alkuperämaa on ilmoitettava tarvittaessa
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet

Elintarvikkeen alkuperämaa eli maa, jossa elintarvike on valmistettu tai tuotettu on ilmoitettava, jos sen ilmoittamatta jättäminen saattaa johtaa kuluttajaa harhaan.

Esimerkiksi jos ruokalistassa olevista tiedoista voisi saada käsityksen, että elintarvikkeen alkuperämaa on eri, mitä se todellisuudessa on.

Aterianosien alkuperämaata ei toistaiseksi tarvitse ilmoittaa.

Esimerkiksi lounaan lihapullien tai aamiaispöydän hedelmien alkuperämaata ei tarvitse ilmoittaa.

Asiakkaalle tulee kertoa allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, jotka on lueteltu elintarviketietoasetuksessa.

### **Nämä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee ilmoittaa**

- 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 sulfitti, jos pitoisuus on yli 10 mg/kg tai 10 mg/
- lupiinit ja lupiinituotteet
- nilviäiset ja nilviäistuotteet

### **Kun valmistat erikoisruokavalioiden annoksia**

Kun valmistat gluteenittomia, laktoosittomia, maidottomia tai muita vastaavia ruoka-annoksia, sinun on tunnettava näitä allergioita tai intoleransseja aiheuttavat ainesosat.

Esimerkiksi maidottomassa annoksessa ei saa olla maitoa eikä maidosta valmistettuja tuotteita, joita ovat esimerkiksi juusto, rahka tai voi.

**Pakkaamattomat elintarvikkeet:**

Tiedot pakkaamattomista elintarvikkeista on ilmoitettava kirjallisesti esitteessä tai taulussa. Tietojen on oltava helposti havaittavissa ja esitetty selkeällä tavalla.

Tiedot voidaan antaa myös suullisesti, kun selkeällä tavalla ilmoitetaan, että tiedot saa jos niitä pyytää. Toimijana vastaat silloin tiedoista, ja siitä, että tiedot ovat oikein.

**Tilaukset suoraan kotiin**

Jos ruoka-annoksia on mahdollista tilata ravintolasta suoraan kotiin esimerkiksi internetin välityksellä, myös silloin edellä vaadittujen tietojen on oltava saatavilla ennen tilausta.

Eli asiakkaan tulee tietää nämä:

- elintarvikkeen nimi
- alkuperämaa tarvittaessa
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet

**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.

Elintarvikkeiden kuljetuslämpötiloista löydät lisää tietoa internetsivuillamme kootuista linkeistä.

**Yhteenveto**

Kun perustat ravintolan, 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 kuljetusten luotettavuutta ja lämpötiloja.
- ▶ Älä katkaise kylmäketjua.
- ▶ Noudata elintarvikkeiden hankinnasta annettuja määräyksiä.
- ▶ Pidä kypsät ja kypsentämättömät elintarvikkeet erillään toisistaan.
- ▶ Pidä myös 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.



## Osa 4, Henkilökunta

### Oppaan tässä osassa opit

- ▶ Millaisia asioita henkilökunnalta vaaditaan?
- ▶ Kenellä tulee olla hygieniapassi?
- ▶ Miten terveydentila tulee selvittää?
- ▶ Millainen suojavaatetus tarvitaan?
- ▶ Milloin ja miten kädet tulee pestä?

Työkseen helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla **hygieniapassi** ja työhön sopiva **suojavaatetus**. Hygieniapassi on osaamistodistus, jolla henkilö osoittaa hallitsevansa elintarvikehygienian.

Lisäksi ravintolan työntekijöillä tulee tarvittaessa olla luotettava selvitys siitä, että heillä ei ole salmonellatartuntaa. Näillä kaikilla seikoilla huolehditaan elintarvikkeiden turvallisuudesta.

### Hygieniapassi

Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevän henkilön on osoitettava, että hänellä on riittävät perustiedot elintarvikehygieniasta. Tämän voi osoittaa joko osaamistestin tai soveltuvan elintarvikealan koulutuksen perusteella saatavalla hygieniapassilla.

Työantajan on varmistettava, että helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on hygieniapassi. Hygieniapassi tulee hankkia viimeistään kolmen kuukauden (3 kk) kuluessa työn aloittamisesta. Eviran hyväksymät osaamistestaajat järjestävät osaamistestejä ja myöntävät hygieniapasseja.

### Henkilökunnan terveydentila

Henkilön, joka käsittelee kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, tulee antaa selvitys terveydentilasta eli käytännössä todistus siitä, että ei sairasta salmonelloosia. Tarkoituksena on löytää salmonellatartunnan kantajat ja estää salmonellan leviäminen elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden välityksellä.

Jos henkilö työskentelee vain kassatehtävissä, tarjoilee vain valmiita annoksia tai työskentelee vain astiahuollossa, häneltä ei vaadita terveydentilaselvitystä ja salmonellatutkimusta.

### Mikä on salmonella?

Salmonella on suolistobakteeri, joka voi tarttua saastuneiden elintarvikkeiden tai veden välityksellä ja aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Salmonellatartunnan eli salmonelloosin oireita voivat olla

- pahoinvointi
- vatsakipu
- ripuli
- kuume ja
- päänsärky.

### Miten salmonella leviää?

Salmonella leviää tavallisimmin raa'an tai huonosti kypsennetyn siipikarjanlihan, sianlihan tai raakamaidon sekä kasvisten välityksellä.

Salmonella voi levitä myös tartuntaa kantavan elintarviketyöntekijän saastuttamien elintarvikkeiden välityksellä.

### Selvitys terveydentilasta

Kun työsuhde alkaa, tehdään terveydentilan tarkastus. Sillä varmistetaan, että henkilö ei aiheuta työssään tartuntavaaraa.

Tarvittaessa tehdään myös salmonellatutkimus. Salmonellatutkimus tulee tehdä myös aina välittömästi, jos on syytä epäillä salmonellatartuntaa.

Esimerkiksi, jos työntekijä on ollut ulkomaanmatkalla ja hänellä on vatsataudin oireita.

Vatsatautia sairastava ei saa käsitellä elintarvikkeita. Vatsatautia voivat aiheuttaa salmonellan lisäksi monet muutkin bakteerit ja virukset. Elintarvikkeiden välityksellä tarttuvista vatsataudeista löydät lisää tietoa internetsivuillamme kootuista linkeistä.

### Suojavaatetus

Elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä tulee olla asianmukainen suojavaatetus.

Suojavaatetukseksi suositellaan työpukua, päähinettä ja työjalkineita.

Suojavaatteiden tarkoitus on estää käsiteltäviä elintarvikkeita saastumasta.

Tarjoilijoilla ei tarvitse olla suojavaatetusta.

Jos työntekijä käy välillä ulkona, suojavaatetus on hyvä vaihtaa tai suojata. Sen voi tehdä esimerkiksi erillisellä takilla.

Suojavaatteet tulee vaihtaa ja pestä riittävän usein. Henkilökunta voi pestä ja huoltaa suojavaatteensa myös kotonaan.

### Suojakäsineet

Työntekijät voivat käyttää myös suojakäsineitä. Suojakäsineiden tarkoitus on suojata elintarvikkeita lialta ja haitallisilta bakteereilta ja viruksilta, jotka voivat levitä käsistä.

### Milloin suojakäsineitä on käytettävä?

Suojakäsineitä on käytettävä vähintään silloin, jos työntekijällä on

- rakennekynnet
- koruja tai
- haavoja käsissään.

Jos suojakäsineitä käytetään, ne on vaihdettava riittävän usein ja kädet on pestävä riittävän usein.

Suojakäsineitä on erilaisia.

Sinun tulee valita käsineet, jotka sopivat käyttötarkoitukseesi.

Rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn sopivat erilaiset suojakäsineet kuin kuivien elintarvikkeiden käsittelyyn.

### Kassatyö ja suojaamattomat elintarvikkeet

Työskentely kassalla ja pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely sopivat huonosti yhteen.

Jos kuitenkin joudut sekä käsittelemään elintarvikkeita että työskentelemään kassalla, ole erityisen huolellinen käsienpesun ja suojakäsineiden vaihtamisen kanssa.

## Korujen käyttö elintarviketyössä

- **Mikä on pääsääntö korujen käytössä?**  
Elintarviketyössä, erityisesti kun käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, työntekijän tulee välttää korujen käyttöä. Korujen käyttö voidaan kuitenkin sallia, mikäli ne peitetään suojavaatetuksella.
- **Miksi korut ovat riski?**  
Korujen käyttö voi aiheuttaa elintarvikehygieenisen riskin. Esimerkiksi sormuksen alle voi jäädä kosteutta ja kerääntyä likaa. Koru tai sen osa voi irrota ja joutua elintarvikkeeseen.
- **Sallitaanko irtoripset?**  
Irtoripsien käyttö ei ole suositeltavaa. Ne voidaan sallia, jos ei ole huolta, että ne putoavat elintarvikkeeseen.
- **Mitkä lävistyskorut ovat kiellettyjä?**  
Näkyvien lävistyskorujen käyttö on kielletty, jollei niitä pysty peittämään suojavaatetuksella.
- **Miksi lävistyskorut ovat riski?**  
Lävistyskorut rikkovat ihoa ja limakalvoja ja aiheuttavat hygieniariskin. Ihossa ja limakalvoilla on runsaasti bakteereja, jotka voivat levitä käsien mukana elintarvikkeisiin.
- **Saako suun sisällä olla lävistyksiä?**  
Suun sisällä olevat lävistyskorut voidaan sallia.

## Käsienpesu

Käsissä on luontaisesti bakteereita ja niitä voi tarttua käsiin myös likaisilta pinnoilta. Osa bakteereista on harmittomia, mutta osa voi aiheuttaa ruokamyrkytyksiä.

Ruokamyrkytysten ennaltaehkäisyssä on olennaisen tärkeää, että kädet pestään riittävän usein elintarvikkeita käsiteltäessä.

## Pese kädet huolellisesti:

1. aina ennen kun aloit työn teon
2. myös työn aikana, jos tarvitsee
3. työvaiheiden välillä, esimerkiksi raaka-aineiden ja multaisten, likaisten tai pilaantuneiden elintarvikkeiden käsittelyn jälkeen
4. WC:ssä käynnin yhteydessä
5. rahan käsittelemisen jälkeen
6. tupakoinnin jälkeen
7. yskimisen, aivastamisen tai niistämisen jälkeen

## Haava kädessä? Toimi näin:

1. Suojaa haava esimerkiksi laastarilla.
2. Käytä suojakäsineitä.

Kun käytät suojakäsineitä, estät bakteerien leviämisen haavasta pakkaamattomaan elintarvikkeeseen.

## Yhteenveto

- ▶ Elintarvikkeita käsittelevien tulee osoittaa, että hän osaa käsitellä niitä hygieenisesti. Se osoitetaan hygieniapassilla.
- ▶ Elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden tulee antaa selvitys terveydentilasta, kun työsuhde alkaa ja sen jälkeen aina tarvittaessa. Selvityksellä osoitetaan, ettei työntekijällä ole salmonellatartuntaa tai muita tartuntatauteja.
- ▶ Kun henkilö käsittelee elintarvikkeita, hänellä tulee olla suojavaatetus. Suositeltavaan suojavaatetukseen kuuluu asianmukainen työpuku, päähine ja työjalkineet.
- ▶ Suojakäsineitä käytetään tarvittaessa.
- ▶ Noudata ohjeita käsienpesussa.





## Osa 5, Omavalvonta

### Tässä osiossa tutustut omavalvontasuunnitelmaan

- ▶ Mikä se on ja miksi se tulee tehdä?
- ▶ Miten se tehdään?
- ▶ Mitä suunnitelmassa tulee huomioida?
- ▶ Miten omavalvontasuunnitelman toimivuutta seurataan?

Ennen toiminnan aloittamista sinulla on oltava omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on auttaa sinua kuvaamaan toimintaasi ja hallitsemaan siihen liittyvät elintarvikehygieeniset riskit.

### Mitä omavalvonta on ja mihin sitä tarvitaan?

Elintarvikealan toimijana olet vastuussa elintarvikkeitten turvallisuudesta. Lisäksi sinun on huolehdittava, että elintarvikkeistanne annettavat tiedot ovat oikeat ja riittävät.

Käytännössä varmistat nämä asiat omavalvonnalla.

Omavalvonta on oma järjestelmänne. Siihen olet etukäteen suunnitellut, miten hallitset toiminnan riskit ja miten tarvittaessa korjaat virheet.

Omavalvonnalla varmistat esimerkiksi, että elintarvikkeiden säilytys-, kuumennus- ja jäädytyslämpötilat ja -ajat ovat kunnossa. Lisäksi varmistat, että elintarvikkeita käsitellään joka vaiheessa hygieenisesti.

Omavalvonnalla huolehdit myös siitä, että asiakkaasi saavat tarvittavat tiedot annosten sisältämisestä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista ainesosista.

Omavalvonta on pakollista, mutta hyvä omavalvonta tuo teille myös suoraa hyötyä:

- Se pienentää ruokamyrkytysten todennäköisyyttä.
- Se auttaa pitämään asiakkaat tyytyväisinä.
- Se vähentää maksullisen viranomaisvalvonnan tarvetta.
- Se vähentää hävikkiä ja virheitä.

### Millainen omavalvontasuunnitelman tulee olla?

Omavalvontasuunnitelmaan kuvaat kaikki toimintaan liittyvät, elintarviketurvallisuuden kannalta olennaiset työvaiheet. Samoin käsittelet myös sen, miten ja millaisilla toimenpiteillä hallitset riskit.

Elintarviketurvallisuuden kannalta olennaisia työvaiheita voivat olla esimerkiksi:

- elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto
- säilytys ja varastointi
- kypsennys ja kuumennus
- jäähdytys
- tarjolla pito ja tarjoilu.

Riskejä ovat kaikki ne asiat, jotka voivat vaarantaa tuoteturvallisuuden sekä olosuhteiden hallinnan.

Kun olet tunnistanut riskit, voit miettiä keinot ja toimenpiteet, miten hallitset riskit.

### **Mistä apua omavalvontasuunnitelman tekoon?**

Matkailu- ja ravintola-alan toimialayhdistys, josta käytetään lyhennettä MaRa ry, on valmistellut ravintoloille hyvän käytännön ohjeistuksen.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on arvioinut sen.

MaRan omavalvontaohjeen avulla laadit helposti omavalvontasuunnitelman. Siinä on valmiina oman alasi toiminnan riskien arviointi ja keinot niiden hallintaan. Tarkentavat kysymykset auttavat oman yrityksesi toimintojen pohdinnassa. MaRa tarjoaa Omavalvontaohjeen omille jäsenilleen ja myy sitä myös ulkopuolisille.

Voit laatia omavalvontasuunnitelman myös itse.

Suunnitelman tekemiseen löydät apua monien elintarvikevalvontayksiköiden ja neuvontajärjestöjen internetsivuilta.

### **Mitä omavalvontasuunnitelmassa tulee huomioida?**

Omavalvontasuunnitelman sisältö riippuu aina toiminnan laajuudesta ja luonteesta.

Elintarvikehygieniariskin kannalta haastavimmat valmistusmenetelmät (kuten sous vide) vaativat tarkempaa kuvausta omavalvontasuunnitelmassa.

Joissakin tapauksissa suunnitelmat voivat olla hyvinkin yksinkertaisia, esimerkiksi työhohjeita. Tällöin niitä ei tarvitse välttämättä aina esittää kirjallisessa muodossa.

Esimerkiksi 1–2 työntekijän yrityksissä kaikkien omavalvontasuunnitelman osien ei tarvitse olla kirjallisia.

Tällöin riittää, että pystyt kertomaan, miten asia hoidetaan.

Omavalvontasuunnitelma voidaan esittää suullisesti myös yrityksessä, jossa on vähän riskejä.

Tällaista yritystä voidaan kutsua vähäriskiseksi yritykseksi.

Nämä yritykset ovat sellaisia, joissa ei tarjoilla useita ruokalajeja ja elintarvikkeita käsitellään vähän.

Vähäriskinen yritys on esimerkiksi sellainen, jossa ruoka valmistetaan pakasteesta ja lämmitetään mikrossa.

Omavalvontasuunnitelma voi olla osittain tai kokonaan sähköisessä muodossa.

### **Osa omavalvontasuunnitelmasta voi olla sopimus ulkopuolisen yrityksen kanssa**

Jonkin osan omavalvontasuunnitelmasta, esimerkiksi kohdan "Haittaeläintorjunta", voi hoitaa niin, että tekee siitä sopimuksen toisen yrityksen kanssa.

Tässäkin tapauksessa sinulla on kuitenkin vastuu siitä, että toteutus vastaa lainsäädännön vaatimuksia.

## Omavalvonnan väljentäminen

Joissakin tilanteissa omavalvontaa voidaan väljentää tai vähentää.

Esimerkkejä omavalvonnan väljentämisestä:

- Saman tavarantoimittajan tuotteet ovat jatkuvasti olleet lämpötilaltaan säännösten mukaisia. Tällöin voit päättää, että vastaanottotarkastuksessa tämän tavarantoimittajan tuotteiden lämpötila mitataan harvemmin.
- Puhtausnäytteiden tulokset, joita olet ottanut työpinoilta ovat olleet pitkän ajan hyviä. Tällöin voit harventaa näytteenottoa.

## Miten huomioit muutokset toiminnassasi?

Kun omavalvontasuunnitelma on laadittu

- Pidä omavalvontasuunnitelma ajan tasalla.
- Päivitä omavalvontasuunnitelma, jos toiminta muuttuu merkittävästi.

## Kuinka omavalvontasuunnitelman toteutumista seurataan?

Omavalvonnan toteutusta tulee seurata ja siitä tulee pitää kirjaa.

Sinulle voi olla joissakin tilanteissa eduksi, että omavalvontakirjanpidon avulla pystyt osoittamaan, että olet toiminut oikein.

Tällaisia tilanteita ovat esimerkiksi ruokamyrkytysepäilyt ja asiakasvalitukset.

Voit tällöin esimerkiksi osoittaa, että tuotteiden valmistaminen ja varastointi on täyttäneet asetetut vaatimukset.

Omavalvontasuunnitelmassa sinä määrität, kuinka usein eri osa-alueiden asiat tulee kirjata ylös.

Osin voi hyvinkin riittää, että pidät kirjaa ainoastaan poikkeamista ja siitä, millä toimenpitein ne tilanteet on korjattu.

## Esimerkkejä omavalvonnan kirjanpidosta

Päivittäin pitää esimerkiksi katsoa, että tilat ja pinnat ovat puhtaita.

Puhtaanapidon tarkistamisen kirjanpidoksi riittää yleensä se, että kirjaat havainnot likaisista pinnoista ja niiden uudelleen pesemisestä.

On hyvä säännöllisesti seurata ja pitää kirjaa elintarvikkeiden ja niiden säilytystilojen lämpötiloista.

## Kuinka kirjanpitoa pitää säilyttää?

Omavalvonnan kirjanpito on säilytettävä siten, että valvoja voi sen tarkastaa.

Kirjanpito voi olla tehty kokonaan tai osittain tietokoneella, tai voit kirjata asioita paperille.

Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään yksi vuosi siitä, kun olet käsitellyt elintarvikkeita.

Kirjanpito on säilytettävä vuotta kauemmin, jos kyseessä on elintarvike, johon on merkitty vähimmäissäilyvyysaika.

Silloin sinun tulee säilyttää omavalvonnan kirjanpitoa vähintään vuosi eteenpäin siitä, kun vähimmäissäilyvyysaika on päättynyt.

## Vastuut

Työntekijöiden tulee tuntea omiin työtehtäviin liittyvät ohjeet ja työtavat, jotka vaikuttavat elintarvikkeiden turvallisuuteen.

Näitä ohjeita ja työtapoja tulee myös noudattaa.

Jokainen työntekijä on omalta osaltaan vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta.

Omavalvontaan on nimettävä vastuuhenkilö, jolla on tehtävän hoitamisen kannalta riittävät tiedot ja taidot. Henkilön tulee olla perehtynyt yrityksen toimintaan ja omavalvontaan.

**Mitä elintarvikevalvoja tekee?**

Valvoja tarkastaa ravintolan omavalvontasuunnitelman.

Tämä tehdään yleensä ensimmäisellä tarkastuskäynnillä.

Jatkossa valvoja myös arvioi, onko omavalvontasi toimiva ja hyvin toteutettu.

Ravintolan tulee huolehtia siitä, että valvoja pystyy tarkastamaan omavalvontasuunnitelman ja myös ravintolan kirjanpidon tarkastuksen yhteydessä. Ellei tämä ole mahdollista tarkastuksen yhteydessä, valvojan tulee pystyä tarkastamaan omavalvontasuunnitelma ja kirjanpito kohtuullisen ajan kuluessa tarkastuksen jälkeen.

Lisää tietoa viranomaisvalvonnasta löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä.

**Yhteenveto**

- ▶ Olet vastuussa niiden elintarvikkeiden turvallisuudesta, joita tuotat ja tarjoilet.
- ▶ Vastaat myös siitä, että asiakkaat saavat oikeat tiedot tuotteistasi, esimerkiksi allergiaa aiheuttavien aineiden osalta.
- ▶ Omavalvonta on keino varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus.
- ▶ Omavalvontasuunnitelmassa pohdit ja suunnittelet jo etukäteen, miten hallitset toiminnan riskit ja miten korjaat virheet.
- ▶ Myös valvojat seuraavat sitä, että omavalvontasi on toimivaa ja hyvin toteutettua.

## 5.1 Omavalvonnan sisältö

**Kun teet omavalvontasuunnitelman, huomioi ainakin nämä asiat.**

**Henkilökunnan terveydentilan varmistaminen**

Sinun tulee varmistua, että elintarvikkeita käsittävillä henkilöille on tehty terveydentilan selvitys, kun työsuhde alkaa ja myöhemmin aina tarvittaessa.

Omavalvontasuunnitelmassa on oltava tiedot siitä, miten ja missä pidetään kirjaa siitä, kenelle terveydentilan selvitys on tehty ja milloin.

Varsinaisia henkilökunnan terveystietoja ei tarvitse säilyttää työpaikalla, vaan ne voidaan säilyttää esimerkiksi työterveyshuollossa.

**Perehdytys, opastus ja koulutus**

Työntekijät tulee perehdyttää muun muassa työskentelyhygienian, pukeutumisen ja omavalvonnan vaatimuksiin.

Suunnittele,

- kuinka perehdytät työntekijät hygieenisiin toimintatapoihin ja omavalvontaan?
- kuinka pidät kirjaa perehdytyksestä ja koulutuksesta?
- kuka on perehdytyksen vastuhenkilö?
- millainen suojavaatetus työntekijöillä on?
- missä suojavaatteita säilytetään ja miten ne pestään?

### Henkilökunnan hygieniaosaaminen

Työnantajan tulee varmistua, että työntekijöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on hygieniapassi.

### Miten ja missä pidetään kirjaa hygieniapasseista?

Kirjanpito voi olla:

- kopiot esitetyistä hygieniapasseista
- luettelo henkilöistä, jotka ovat esittäneet alkuperäisen hygieniapassin sinulle.

Pienissä ravintoloissa kirjanpidoksi voidaan hyväksyä myös se, että työntekijät esittävät alkuperäiset hygieniapassit valvojalle.

### Raaka-ainehankinnat

Suunnittele, miten käsittelet sellaiset raaka-ainehankinnat, joihin liittyy joitakin erityisiä rajoituksia? Tällaiset raaka-ainehankinnat kannattaa käsitellä omavalvontasuunnitelmassa.

### Raaka-aineiden vastaanottotarkastukset

Suunnittele,

- miten tiuhaan teet vastaanottotarkastuksia niille tavaroille, jotka tulevat ravintolaasi?
- miten valvot kylmä- ja pakastekuormien lämpötiloja? Niitä on hyvä valvoa.

### Ruuan valmistuksen menetelmät

Kuvaile, miten hallitsette menetelmän, jos otatte käyttöön elintarvikehygieniariskin kannalta haastavia menetelmiä, kuten sous vide?

### Mahdolliset tilojen käyttöä koskevat erityisjärjestelyt

Ajallinen erottaminen tarkoittaa sitä, että samassa tilassa tehdään eri toimet, mutta eri aikaan. Tila on pestävä huolellisesti eri toimien välissä.

Suunnittele, miten ajallinen erottaminen sekä tilojen ja laitteiden pesu hoidetaan huolellisesti.

### Erilläänpito

Huolehdi tarvittaessa eri elintarvikkeiden tai raaka-aineiden erillään pidosta.

Suunnittele miten saastuminen vältetään, kun hankit, vastaanostat, merkitset, varastoit ja käsittelet elintarvikkeita ja raaka-aineita.

Esimerkit erilläänpidosta

- Miten kypsien ja muiden sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden saastuminen raaoilla ja multaisilla elintarvikkeilla vältetään?
- Miten allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet pidetään erillään toisistaan sekä myös elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu?

Näet listan aineista ja tuotteista, jotka aiheuttavat allergioita ja intoleransseja osiossa ”Elintarviketietojen hallinta”.

Ota huomioon myös työjärjestys sekä tilojen, laitteiden ja välineiden puhtaus.

Suunnittele,

- käytetäänkö valmistustiloissa erillisiä työpisteitä ja erillisillä työvälineitä elintarvikkeille, joita on pidettävä täysin erillään? Vai käytetäänkö samoja välineitä ja työpisteitä, jotka puhdistetaan eri toimien välillä?
- estetäänkö saastumista myös työnjaolla ja työhjeilla?

## Lämpötilojen hallinta

Suunnittele,

- miten seuraat elintarvikkeiden ja niiden säilytystilojen lämpötiloja?
- mitä tehdään, jos lämpötilahallinnassa on ongelmia?
- mistä lämpötiloja mitataan?
- kuinka usein mitataan?
- kuinka usein mittaukset kirjataan?
- mitä tehdään jos lainsäädännön lämpötilarajoissa ei pysytä?

Varmista lämpötilat ainakin näissä työvaiheissa

- kun vastaanotat elintarvikkeita
- kylmäsäilytyksessä ja varastoinnissa
- ruuan kuumennuksessa
- kuumennettujen ruokien jäähtymyksessä
- tarjolla pidossa.

## Jäljitettävyys

Miten osoitat elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden jäljitettävyden

- mistä ja milloin tullut
- mihin ja milloin toimitettu?

Miten jäljitettävyydestiedot esimerkiksi lähetyslistat, ostokuitit säilytetään?

Muista, että jäljitettävyysvaatimus koskee myös materiaaleja ja tarvikkeita, kuten astioita, työvälineitä ja pakkausmateriaaleja, joita käytät.

## Miten asiakas saa varmasti oikean tiedon

Miten varmistat, että annat ateriosta asiakkaille totuudenmukaiset tiedot? Sinun on tiedettävä niihin käytettyjen elintarvikkeiden ainesosat. Ruuista ei tarvitse olla tarkkoja reseptejä, mutta tuotetiedot on kysyttävä pystyttävä kertomaan.

Kuvaa, miten seuraavat tiedot ateriosta ilmoitetaan asiakkaille

- elintarvikkeen nimi
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet sekä tarvittaessa alkuperämaa.

Jos myyt pakattuja elintarvikkeita, miten varmistat, että merkinnät ovat riittävät ja totuudenmukaiset?

## Takaisinvedot

Takaisinveto tarkoittaa sitä, että jos havaitaan, ettei elintarvike ole elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen, tuote tulee poistaa markkinoilta.

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla suunnitelma siitä, miten takaisinvetotilanteissa toimitaan:

- Elintarvikkeet otetaan pois tarjoilusta ja myynnistä.
- Toimitaan Eviran takaisinveto-ohjeen mukaan ja otetaan yhteys elintarvikevalvojan.

## Ruokamyrkytyspäilyt

Jos asiakkaat valittavat, että ovat saaneet valmistamistasi elintarvikkeista ruokamyrkytyksen, sinun on ilmoitettava valituksista paikalliselle elintarvikevalvonnalle.

Sinun kannattaa pakastaa tarjoilemistasi ruuista näytteet mahdollisia ruokamyrkytyspäilyjä tai muita asiakasvalituksia varten.

Säilytä näitä näytteitä vähintään kolmen viikon ajan.

Merkitse omavalvontasuunnitelmaan elintarvikevalvojan yhteystiedot.



### **Pakkaus- ja kontaktimateriaalien hallinta**

Suunnittele,

- mistä materiaalit hankitaan?
- miten materiaalien soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan?
- käykö käyttötarkoitus ilmi tuotteiden nimikkeistä tai pakkauksista?
- miten tarvittaessa varmistetaan käyttötarkoitus tai käyttöolosuhteet materiaalin toimittajalta?
- minne elintarvikekelpoisuustodistukset tai vaatimustenmukaisuusilmoitukset tallennetaan?

### **Tilojen ja laitteiden puhtaanapito**

Suunnittele,

- miten huolehdi tilojen, laitteiden ja välineiden puhtaudesta?
- kuinka usein mitäkin puhdistetaan?
- kuka sen tekee?
- mitä välineitä ja aineita puhdistamisessa käytetään?
- missä siivousvälineet säilytetään?

Jos siivouksesta huolehtii ulkopuolinen yritys, pyydä nämä tiedot tältä yritykseltä.

### **Talousveden laatu**

Suunnittele, miten hallitset talousveden laadun, jos talousvesi otetaan omasta kaivosta tai suodattimien kautta.

### **Näytteenottosuunnitelma**

Suunnittele,

- miten tarkkaillet niiden pintojen mikrobiologista puhtautta, jotka joutuvat elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin? Vähintään pikatesti on hyvä tehdä.
- miten hoidat analyysit? Jos säilytät ruokia tai puolivalmisteita useita päiviä, joudut myös arvioimaan tarpeen elintarvikenäytteiden mikrobiologiselle analysoimiselle.

### **Tilojen ja laitteiden kunnossapito**

Suunnittele,

- miten tilojen, laitteiden ja välineiden kunnosta ja huolloista huolehditaan?
- kuka tästä vastaa?
- mitä säännöllisiä huoltoja ja kunnossapidon tarkastuksia tehdään?
- mitä tehdään ongelmatilanteissa?

### **Vierasesineriskin hallinta**

Suunnittele,

- millaiset lamput valitset tilaan? Valitsetko valaisimet ja lamput, jotka eivät pilaa elintarvikkeita, jos ne menevät rikki.
- miten toimit, jos lasiastia rikkoutuu elintarvikkeita käsiteltäessä?
- miten estät kosteuden ja maalipintojen hilseilyä, jotta elintarvikkeisiin ei päädy maalinkappaleita?

### **Haittaeläintorjunta**

Suunnittele,

- miten estät haittaeläinten, kuten rottien, lintujen ja torakoiden pääsyn tiloihin?
- mitä tehdään, jos haittaeläimiä pääsee tiloihin?

### **Jätehuolto**

Liitä omavalvontasuunnitelmaan selvitys siitä,

- miten jätteet käsitellään?
- mihin eri jätteet kerätään?
- kuinka usein jäteastiat tyhjennetään ja pestään?
- kuka tämän tekee?

## **Kuljetukset**

Jos kuljetat elintarvikkeita itse

- miten varmistat elintarvikkeiden turvallisuuden kuljetuksen aikana?
- mitä kuljetusvälineitä käytetään?
- miten elintarvikkeet pakataan kuljetusta varten?
- kuinka pitkään kuljetukset kestävät?
- miten lämpötiloja hallitaan kuljetuksen aikana?
- mitä tehdään ongelmatilanteissa?

Jos kuljetuksesta vastaa toinen yritys, edellä luetellut tiedot voidaan käsitellä tämän kuljetusyrityksen omavalvontasuunnitelmassa.

## **Luomu ja maahan tuonti**

Jos valikoimassasi on luomutuotteita, omavalvontaasi liittyy erityisvaatimuksia luomutuotannon osalta.

Jos tuot Suomeen eläimistä saatavia elintarvikkeita, kuten lihaa tai juustoa, omavalvontaan kohdistuu erityisvaatimuksia.

## OSA 6, Sanojen selitykset

Oppaan tekstissä on alleviivattu joitakin sanoja.  
Löydät niiden selitykset tästä osiosta.  
Sanojen selitykset ovat aakkosjärjestyksessä.

### **Ajallinen erottaminen**

Ajallinen erottaminen tarkoittaa sitä, että eri elintarvikeryhmiä käsitellään samoilla työskentelypinnoilla tai välineillä, mutta eri aikaan.

Ajallinen erottaminen edellyttää pintojen ja välineiden huolellista puhdistamista eri toimintojen välillä.

Esimerkiksi multaisten juuresten käsittely ja kalan perkaaminen on erotettava muusta käsittelystä ajallisesti, jos niitä ei voida käsitellä täysin erillisillä työskentelypinnoilla tai välineillä. Myös allergioita ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat voidaan pitää ajallisen erottamisen avulla erillään toisistaan ja elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.

### **Alkutuotanto**

Alkutuotannossa tuotetaan elintarvikkeita ja raaka-aineita, jotka toimitetaan eteenpäin esimerkiksi kauppoihin, elintarviketeollisuuden käyttöön tai suoraan kuluttajille.

Alkutuotantoa ovat esimerkiksi maataloilla tapahtuva maidontuotanto, munantuotanto, lihakarjan kasvatusta, kasvien ja hedelmien sekä viljan viljely.

Alkutuotantoa ovat myös luonnonvaraisten tuotteiden, kuten marjojen ja sienten keräily sekä kalastus ja kalanviljely.

### **Alkutuotantoilmoitus**

Tuotantotilasta, jolla alkutuotantoa harjoitetaan, tulee tehdä alkutuotantoilmoitus.

Se tehdään kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Sitä varten on oma kaavake.

Kaavakkeen saa kunnan internetsivulta tai elintarvikevalvojalta.

### **Allergeeni**

Allergeeni on allergisen reaktion aiheuttaja.

Allergeeneja voivat olla esimerkiksi

siitepöly, homeitiöt, lääkeaineet (muun muassa penisilliini),

ruoka-aineet (esimerkiksi pähkinät, kala, munanvalkuainen, maito).

Lähes mikä tahansa ruoka-aine voi aiheuttaa allergiaa.

### **Allergia**

Ruoka-allergioissa jokin ruuassa oleva ainesosa aiheuttaa allergisen reaktion.

Silloin voi esiintyä ihottumaa, vatsakipuja, ripulia, suun ja nielun limakalvojen kutinaa, nielun turvotusta tai nenän vuotamista.

Vaikeissa tapauksissa allergia voi olla hengenvaarallista ja vaatii heti nopeita hoitotoimenpiteitä.

Lapsilla allergiaa aiheuttavat yleisimmin maito, viljat, pähkinät/siemenet, kananmuna ja kala.

Aikuisilla oireita aiheuttavat usein yliherkkyydet tietyille juureksille, hedelmille ja mausteille.

Tyypillisiä ruoka-allergioiden aiheuttajia aikuisilla ovat myös pähkinät ja kala.

Mikä tahansa ruoka voi aiheuttaa allergisen reaktion, jos henkilö on herkistynyt kyseiselle ruoalle tai sen ainesosalle.

### **Aloitustarkastus**

Kunnan elintarvikevalvojan tekemää ensimmäistä valvontakäyntiä kutsutaan aloitustarkastukseksi.

Aloitustarkastuksella valvoja varmistaa, että tilat ja laitteet soveltuvat toimintaan.

Samalla tarkastetaan, että toiminta ja toiminnan laajuus vastaavat ilmoitusta.

Myös omavalvontasuunnitelma tarkastetaan aloitustarkastuksen yhteydessä.

### **Aluehallintovirasto**

Aluehallintovirasto hoitaa Suomen lainsäädännön toimeenpano-, ohjaus- ja valvontatehtäviä.

Aluehallintovirastoja on kuusi,

lisäksi Ahvenanmaalla on oma virasto.

Aluehallintovirastosta käytetään lyhennettä AVI.

Lisätietoja ja oman alueesi aluehallintoviraston löydät verkko-osoitteesta [www.avi.fi](http://www.avi.fi)

### **Bajamaja**

Bajamaja on ulkokäyttöön soveltuva siirrettävä kemiallinen WC.

### **Bakteerit**

Bakteerit ovat pieniä eliöitä eli mikrobeja.

Jotkut bakteerit aiheuttavat ihmiselle haittaa, mutta toiset bakteerit ovat hyödyllisiä.

Niitä on lähes kaikkialla: vesissä, maassa, ihmisten iholla ja suolistossa.

Eräät bakteerit ovat kiusallisia tai jopa vaarallisia, sillä ne aiheuttavat sairauksia.

### **Desinfiointiaineet, desinfiointi**

Desinfiointiaineita käytetään mikrobien torjumiseen, pintojen puhdistukseen sekä ihmisten ja eläinten hygienian hoitoon.

Elintarvikeyrityksissä desinfiointiaineita käytetään esimerkiksi tilojen ja laitteiden puhdistamiseen sen jälkeen, kun ne on pesty pesuaineilla.

Lisäksi desinfiointiaineita voidaan käyttää käsien puhdistamiseen sen jälkeen kun ne on pesty saippualla.

### **Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus**

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskukset hoitavat valtion alueellisia toimeenpano- ja kehittämistehtäviä Suomessa.

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskuksia on 15 ja niistä käytetään lyhennettä ELY-keskus.

Lisätietoja ja oma alueesi ELY -keskuksesta löydät verkko-osoitteesta [www.ely-keskus.fi](http://www.ely-keskus.fi)

### **Elintarvikehuoneistoilmoitus**

Elintarvikehuoneiston, esimerkiksi ravintolan, toiminnan aloittamisesta, tulee tehdä ilmoitus. Ilmoitus tulee tehdä myös toiminnan olennaisesta muuttamisesta, keskeyttämisestä, lopettamisesta tai toimijan vaihtumisesta. Ilmoitus tehdään huoneiston sijaintikunnan elintarvikevalvontaan.

Kirjallinen tai sähköinen ilmoitus on tehtävä viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista. Lisätietoja saat kunnan elintarvikevalvontaviranomaisilta.

### **Elintarvikehygieniä**

Elintarvikehygienialla tarkoitetaan kaikkia toimenpiteitä, joiden avulla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus, terveellisyys ja puhtaus alkutuotannosta kulutukseen, eli pellolta pöytään asti.

### **Elintarvikeryhmä**

Elintarvikkeet voidaan jakaa ryhmiin ominaisuuksiensa perusteella. Eri elintarvikeryhmiä voivat olla esimerkiksi raaka liha ja raa'at lihatuotteet, raaka kala ja raa'at kalatuotteet, kuivat leipomotuotteet ja sellaisenaan syötävät elintarvikkeet. Eri elintarvikeryhmien erillään pitäminen on tärkeää, jotta esimerkiksi ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereita tai allergeeneja ei joudu ruokaan.

### **Elintarviketietoasetus**

Elintarviketietoasetuksella tarkoitetaan Euroopan Unionin asetustaelintarviketietojen antamisesta kuluttajille. Elintarviketietoasetuksessa määritellään, mitä kuluttajille tarkoitettuja tietoja tulee kertoa elintarvikkeen pakkauksessa tai muulla tavoin.

Virallisesti asetus on Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011



### **Elintarvikevalvoja, terveystarkastaja, elintarvikevalvontaviranomainen valvoja, valvontaviranomainen**

Kunnallisia elintarvikevalvoja voivat olla esimerkiksi eläinlääkäri, terveystarkastaja tai muu kunnallinen elintarvikevalvoja. Elintarvikevalvojat työskentelevät elintarvikevalvontaviranomaisille, joita voivat olla esimerkiksi ympäristökeskukset.

Elintarvikevalvonnan tehtävänä on varmentaa elintarvikkeiden turvallisuutta ja huolehtia siitä, että niistä annetut tiedot ovat oikein.

Suurin osa elintarvikevalvonnasta tapahtuu kunnan toimesta. Pienemmät kunnat ovat järjestäneet elintarvikevalvontansa yhdessä erillisillä yhteistoiminta-alueilla. Evira vastaa teurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvonnasta ja lihantarkastuksesta.

### **Esteettömyys**

Esteettömyys tarkoittaa sitä, että vammaisilla ja muilla ihmisillä, joilla on liikkumisessa vaikeuksia, on yhdenvertainen pääsy rakennuksiin ja tiloihin sekä muihin palveluihin. Heidän pitää myös voida toimia ja saada palveluja kuten muidenkin.

### **Evira**

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira suunnittelee, ohjaa, kehittää ja suorittaa valtakunnallisesti elintarvikevalvontaa. Eviran toiminnan päämääränä on varmistaa tutkimuksella ja valvonnalla elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua sekä kasvien ja eläinten terveyttä.

### **Haittaeläimet**

Haittaeläimiä ovat esimerkiksi rotat, hiiret, torakat, kärpäset ja sokeritoukat. Haittaeläimet saattavat levittää sairauksia ja pilata tai liata elintarvikkeita tai niiden pakkauksia.

### **Helposti pilaantuvat elintarvikkeet**

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet ovat sellaisia, joissa elintarviketta pilaavat tai ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit voivat lisääntyä nopeasti, jos niitä ei säilytetä oikeassa lämpötilassa ja olosuhteissa. Esimerkiksi liha, kala, porkkanaraaste ja tuoremakkarat ovat helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Muut kuin helposti pilaantuvat elintarvikkeet voivat säilyä huoneenlämmössä kuivissa olosuhteissa pitkiäkin aikoja käyttökelpoisina. Tällaisia ovat esimerkiksi pähkinät, mausteet, ja jauhot.

### **Hirvieläimet**

Hirvieläimiä ovat muun muassa hirvet, kauriit ja peurat.

### **Home**

Home aiheuttaa elintarvikkeiden pinnoille kasvustoja, jotka pilaavat elintarvikkeen.

Home on mahdollista nähdä omilla silmillä.

Homeista elintarviketta ei saa käyttää.

Esimerkiksi älä syö, äläkä käytä leipää, jos sen pinnalla näkyy homea.

### **Hygienia**

Hygienia tarkoittaa terveyden edistämistä ja säilyttämistä.

Hyvällä hygienialla varmistetaan elintarvikeyrityksessä se, että ruokiin ei joudu tautia aiheuttavia mikrobeja, vaarallisia kemikaaleja tai muita sairauksia aiheuttavia tekijöitä. Hyvään hygieniaan kuuluu esimerkiksi käsien- ja pintojen pesu.

### **Hygieniapassi**

Hygieniapassi on osaamistodistus.

Sen avulla todistat, että osaat käsitellä elintarvikkeita hygieenisesti.

Tarvitset hygieniapassin, kun käsittelet helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita esimerkiksi kahvilassa, ravintolassa, suurkeittiössä, elintarvikemyymälässä tai leipomossa. Hygieniapassi koostuu paperisesta osaamistodistuksesta ja hygieniaosaamiskortista.

### **Jäljitettävyys**

Jäljitettävyys tarkoittaa sitä, että sinun tulee pystyä osoittamaan, mistä raaka-aineet ja muut tuote-erät on hankittu. Samoin sinun on tiedettävä, mihin valmistetut tuotteet on toimitettu.

### **Kontaktimateriaalien vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat eli vaatimustenmukaisuusilmoitukset**

Nämä ovat asiakirjoja, jotka osoittavat, mihin käyttöön materiaalit ja tarvikkeet soveltuvat sekä minkä lainsäädännön vaatimusten mukaisia ne ovat.

### **Kylmäketju**

Kylmäketju tarkoittaa sitä, että elintarvikkeen lämpötila pidetään riittävän alhaisena koko matkan ajan valmistuspaikasta myyntipaikan kautta kuluttajan jääkaappiin asti. Katkeamaton kylmäketju on yksi tärkeimmistä tekijöistä turvallisen ruuan tuottamisessa ja omavalvonnassa.

### **Käsitleminen**

Elintarvikkeen käsitleminen on esimerkiksi sen pilkkomista, maustamista tai kypsentämistä.

Elintarvikkeen käsitleminen elintarvikeyrityksessä vaatii hygieniapassin ja terveydentilan selvityksen.

Esimerkiksi valmiiden ruoka-annosten tarjoileminen tai pakkauksissa olevien elintarvikkeiden siirtäminen paikasta toiseen ei ole käsittelyä, joka vaatisi hygieniapassin tai terveydentilan selvityksen.

### **Lainvoimainen**

Viranomaisen päätös on lainvoimainen, kun päätöksessä annettu määräaika oikaisuvaatimuksen tai valituksen tekemiselle on kulunut.

### **Loppukatselmus**

Loppukatselmuksessa tarkastetaan, että rakennus on rakennusluvan mukainen ja että rakentaminen on tehty lainsäädännön mukaisesti. Loppukatselmuksesta laaditaan tarkastuspöytäkirja. Loppukatselmusta tulee hakea rakennusluvan voimassaoloaikana.

### **Luomutuotteet**

Luomutuotannossa tuotetaan tuotteita, joiden valmistusmenetelmät eivät ole haitallisia ympäristölle, eivätkä ihmisten, kasvien tai eläinten terveydelle ja hyvinvoinnille.

Luomuelintarvikkeiden valmistuksessa on rajoitettu muun muassa sallittujen lisäaineiden ja valmistuksen apuaineiden määrä vain välttämättömiin.

Esimerkiksi keinotekoisten väriaineiden ja makeutusaineiden käyttö on kielletty.

### **Malja-haarukka-kuva**

Kun pakkauksessa tai tarvikkeessa on malja-haarukka -kuva, materiaali sopii elintarvikekäyttöön.

Malja-haarukka -kuva kertoo, että tuote täyttää elintarvikkeiden kanssakosketuksiin joutuville tarvikkeille ja materiaaleille asetetut vaatimukset.



### **Mikroaaltouuni**

Mikroaaltouuni on kodinkone, jolla lämmitetään ruokia ja juomia mikroaaltojen avulla. Mikroaaltouunista käytetään myös nimityksiä mikrouuni ja mikro.

### **Mikrobiologinen puhtaus**

Pinta on mikrobiologisesti puhdas, jos siinä ei ole mikrobeja. Silmämääräisesti puhdas pinta ei välttämättä ole mikrobiologisesti puhdas. Siksi esimerkiksi elintarvikeyrityksissä käytetään pesuaineiden lisäksi desinfiointiaineita. Nämä tappavat mikrobeja. Mikrobiologista puhtautta tutkitaan esimerkiksi siihen tarkoitukseen tehdyillä testeillä.

### **Mikrobiologiset analyysit**

Laboratoriotutkimukset, joilla varmistetaan elintarvikkeiden tai raaka-aineiden laatua, turvallisuutta ja säilyvyyttä tai pintojen puhtautta.

### **Mikrobit**

Mikrobeilla tarkoitetaan pieneliöitä, joita ei näe omilla silmillä. Mikrobeja ovat bakteerit, virukset, sienet eli homeet, ja hiivat sekä loiset eli alkueläimet, heisimadot ja sukkulamadot. Homeiden ja hiivojen elintarvikkeiden pinnoille aiheuttamat kasvustot on kuitenkin mahdollista erottaa paljain silmin.

Elintarvikkeisiin joutuneet mikrobit saattavat aiheuttaa ruokien pilaantumista tai ruokamyrkytyksiä ihmisille.

### **Omavalvontasuunnitelma**

Omavalvontasuunnitelma on asiakirja, johon kirjataan ne toimenpiteet, joilla elintarvikeyritykset itse valvovat elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua.

### **Poikkeama**

Poikkeama voi olla esimerkiksi jonkin kylmäkalusteen tai elintarvikkeen liian korkea lämpötila. Omavalvonnalla huolehdit siitä, että havaitset poikkeamat ja korjaat tilanteen. Tämä voi tarkoittaa esimerkiksi kylmälaitteen korjaamista ja elintarvikkeiden hävittämistä, jos poikkeama on kestänyt kauan.

### **Raakamaito**

Raakamaito on maitoa, jota ei ole kuumennettu yli 40 °Celsiusen lämpötilaan eikä käsitelty muulla tavalla. Raakamaidosta ei ole poistettu mitään eikä siihen ole lisätty mitään.

Raakamaito tunnetaan myös nimellä tilamaito tai tinkimaito.

### **Rakennuslupa**

Kaikkiin uusiin rakennuksiin sekä suurempiin peruskorjaushankkeisiin tarvitaan lupa. Tämä lupa on rakennuslupa. Lupaa haetaan ensisijaisesti sähköisen lupapalvelun kautta tai kirjallisena sen kunnan rakennusvalvonnasta, missä lupaa tarvitseva rakennus sijaitsee.

### **Rakennusvalvonta**

Kunnan rakennusvalvonta myöntää muun muassa rakennus- ja toimenpidelupia sekä valvoo osaltaan rakennustyötä. Sieltä saa myös apua ja ohjeita rakennuksien tekoon ja korjaamiseen. Joka kunnalla on rakennusvalvonta.

### **Ruokaintoleranssi eli ruokayliherkkyys**

Ruokayliherkkyttä, joka ei ole allergiaa, sanotaan ruokaintoleranssiksi. Esimerkiksi laktoosi-intoleranssi johtuu siitä, että elimistö ei pysty pilkkomaan maidon sokeria, laktoosia.

Keliakiassa taas vehnän, rukiin ja ohran sisältämä valkuaisaine, gluteeni, aiheuttaa ohutsuolen limakalvolla tulehdusreaktion, mikä häiritsee ravintoaineiden imeytymistä.

### **Ruokamyrkytys**

Ruokamyrkytys on talousvedestä tai elintarvikkeesta aiheutunut sairastuminen. Yleensä ruokamyrkytykseksi kutsutaan ruuasta saatua suolistotulehdusta. Tyypillisiä oireita ovat ripuli, pahoinvointi, oksentelu ja vatsakipu.

Pahimmillaan ruokamyrkytykset voivat johtaa kuolemaan.

### **Saastuminen**

Ruoka saastuu, kun siihen joutuu jokin ihmiselle haitallinen aine tai ruokamyrkytyksen tai pilaantumisen aiheuttaja.

Saastuminen voi tapahtua esimerkiksi suoraan elintarvikkeesta tai sen raaka-aineesta toiseen.

Se voi tapahtua likaisten työvälineiden ja -pintojen tai ilman kautta, tai työntekijöiden käsien kautta.

Kasvikset voivat saastua viljelyn aikana likaisesta kasteluvedestä.

Pisaratartunta yskimisen tai aivastamisen yhteydessä voi myös aiheuttaa saastumista

### **Salmonella**

Salmonella on suolistobakteeri, joka voi tarttua saastuneiden elintarvikkeiden tai veden välityksellä ja aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Salmonellatartunnan eli salmonelloosin oireita voivat olla

- pahoinvointi
- vatsakipu
- ripuli
- kuume ja
- päänsärky.

Salmonellatartunnoista voi aiheutua myös pysyviä haittoja, kuten voimakkaita nivelkipuja.

Lisäksi salmonella voi aiheuttaa vakaviakin sairauksia, kuten verenmyrkytyksen.

Salmonella leviää tavallisimmin raa'an tai huonosti kypsennetyn siipikarjanlihan, sianlihan tai raakamaidon sekä kasvisten välityksellä.

Salmonella voi levitä myös tartuntaa kantavan elintarviketyöntekijän saastuttamien elintarvikkeiden välityksellä.

### **Salmonelloosi, salmonellatartunta**

Salmonelloosi tarkoittaa tautia, jonka salmonellabakteeri on aiheuttanut.

Salmonelloosi on tavallisimmin ruuansulatuskanavan tartunta, ja sen oireena on ripuli.

### **Sous vide**

Sous vide on ruuan kypsentämistä matalassa lämpötilassa ja ilmatiiviisti pakattuna.



### **Takaisin veto**

Jos havaitaan, että elintarvike ei ole elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen, tuote tulee poistaa markkinoilta. Tästä käytetään nimitystä takaisin veto.

### **Take away**

Take away -annokset ovat annoksia, jotka ravintola pakkaa asiakkaalle muualla nauttimista varten.

### **Ternimaito**

Kun esimerkiksi lehmä on saanut vasikan, lehmältä saadaan ternimaitoa muutaman päivän ajan. Ternimaito myydään yleensä pakasteena, koska tällöin sen säilyvyys on parempi.

### **Tukku**

Tukkukaupat myyvät tavaroita suurina erinä. Ne myyvät tuotteita ja palveluja kaupoille, ravintoloille sekä muille yrityksille.

### **Uuselintarvikelupa**

Uuselintarvikelupa tarvitaan, jos tuotetta tai ainesosaa ei ole käytetty elintarvikkeena EU:n alueella ennen toukokuuta 1997. Lupaa haetaan Euroopan komissiolta. Hakemuksen tulee sisältää selvitys uuden elintarvikkeen tai ainesosan turvallisuudesta.

### **Valvira**

Valvira eli Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto ohjaa, valvoo ja hoitaa lupahallintoa Suomen sosiaali- ja terveydenhuollossa, alkoholihallinnossa ja ympäristöterveydenhuollossa.

### **Vierasesineriski**

Vierasesineriskillä tarkoitetaan sitä, että elintarvikkeeseen joutuu sinne kuulumattomia esineitä tai materiaaleja, kuten lasia, metallia tai elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden koruja.

### **Viimeinen käyttöajankohta tai viimeinen käyttöpäivä**

Mikrobiologisesti helposti pilaantuvan elintarvikkeen pakkauksessa on ilmoitettava vähimmäissäilyvyysajan sijasta viimeinen käyttöajankohta.

Tällä tarkoitetaan ajankohtaa, johon asti elintarviketta on oikein säilytettyä turvallisesti käyttää.

Elintarviketta ei saa myydä viimeisen käyttöajankohdan jälkeen eikä käyttää myytävän tai tarjoiltavan elintarvikkeen valmistuksessa.

### **Virukset**

Virukset ovat pieniä rakenteita, jotka esimerkiksi hengitysteissä tai suolistossa aikaansaavat tulehduksen.

Virukset aiheuttavat esimerkiksi nuhaa, yskää, ripulia tai oksentelua.

Virukset voivat tarttua ihmiseen esimerkiksi ruuan tai veden välityksellä tai pinnoista, joihin ihminen koskee.

### **Vähimmäissäilyvyysaika**

Vähimmäissäilyvyysaika eli *parasta ennen* -merkintä tarkoittaa ajankohtaa, johon asti elintarvike oikein säilytettyinä säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet, esimerkiksi maun tai värin.

Tuotetta voidaan pitää myynnissä tai käyttää vielä tämän ajankohdan jälkeenkin sillä edellytyksellä, ettei sen laatu ole oleellisesti heikentynyt.

