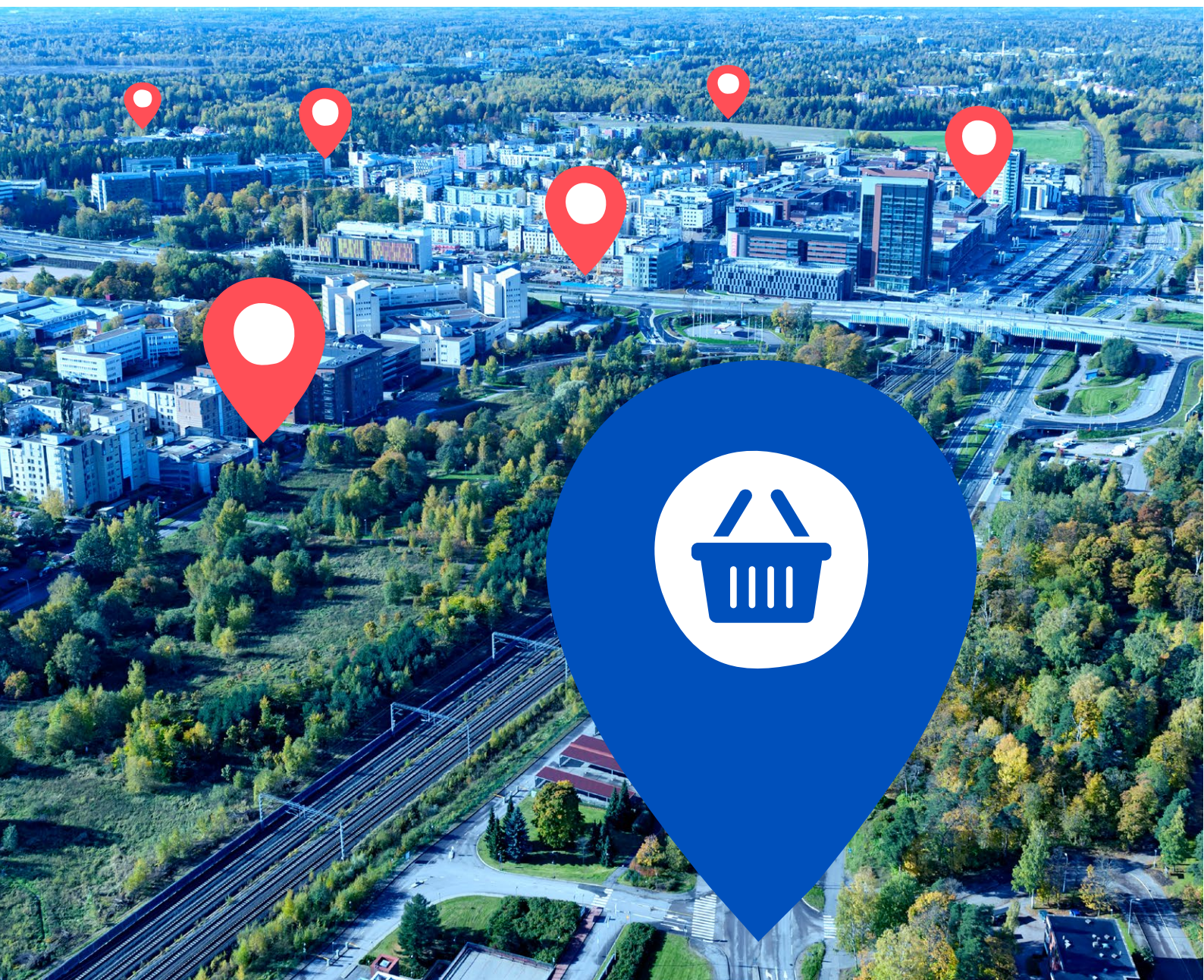


Elintarvike- myymälöiden vaatimukset

Espoon seudun
ympäristöterveys
Pääperiaatteet
ja ohje 2021



Sisällys

1.	Johdanto.....	3
2.	Elintarvikehuoneiston yleiset vaatimukset	4
	Rakenteelliset vaatimukset	4
	Ilmanvaihto ja valaistus.....	5
	Talousveden saanti ja viemärintijärjestelyt	5
	Vesipisteet	6
	Siivousvälinetilat ja -laitteet.....	6
	Henkilökunnan sosiaalitilat.....	7
	Jätehuolto	7
	Sivutuotteet	7
3.	Tavaran vastaanotto, varastointi ja kaupanpito	8
	Tavaran vastaanotto ja kuljetuslaattikkovarastot	8
	Tavaran varastointi ja kaupanpito	9
4.	Elintarvikkeiden käsittely myymälässä	10
	Ruoanvalmistus	10
	Lihan ja lihavalmisteen käsittely	10
	Kalan ja kalavalmisteen käsittely.....	11
	Lihan grillaaminen	11
	Leipomotuotteiden paistaminen.....	11
	Hedelmien ja vihannesten käsittely.....	12
	Elintarvikkeiden pakkaaminen	12
5.	Erityisvaatimukset.....	12
	Konsulentit ja ulkopuoliset toimijat	12
	Irto- ja pehmytjätelön myynti	13
	Pakkaamattomien irtomakeisten myynti	13
	Muiden aineiden ja tarvikkeiden myynti.....	13
	Verkkokauppa	13
6.	Lainsäädäntöä ja muita ohjeita	15
7.	Yhteystiedot	16

1. Johdanto

Elintarvikemyymälästä on toimijan tehtävä elintarvikelain 10 § mukainen kirjallinen ilmoitus valvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista, olennaista muuttamista tai toiminnan lopettamisesta. Ilmoituksen voi tehdä Ilppa-palvelussa ilppa.fi. Ilmoituslomake on saatavilla myös Espoon seudun ympäristöterveyden toimipisteissä sekä internet –sivuilla www.espoo.fi/fi/palvelut/elintarvikevalvonta.

Espoon seudun ympäristöterveys antaa toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Ilmoituksen käsittelystä peritään Espoon kaupunginhallituksen hyväksymän taksan mukainen maksu.

Ympäristöterveys suosittelee, että toimija olisi yhteydessä terveystarkastajaan jo suunnitteluvaiheessa ja kävisi terveystarkastajan kanssa lävitse elintarvikehuoneiston toimintaa ja siihen suunniteltuja tiloja. Näin pyritään varmistumaan, että toiminta ja tilat ovat elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaiset.

Tarkastuskäynnille terveystarkastaja tulee pääsääntöisesti toiminnan jo alettua elintarvikehuoneistossa. Tarkastuksella arvioidaan, täyttävätkö tilat ja toiminta elintarvikelainsäädännön vaatimukset. Myös rakennusvalvontaan (tilan uusi käyttötarkoitus, ilmanvaihto) sekä palo- ja työsuojeluviranomaisiin on hyvä olla yhteydessä suunnitteluvaiheessa. Kiinteistön omistaja hakee tarvittaessa rakennusvalvonnasta luvan käyttötarkoituksen muutokseen.

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta

Elintarvikelain 10 §:n mukaisesta elintarvikehuoneiston ilmoituksesta on käytävä ilmi:

1. elintarvikealan toimijan nimi, kotikunta ja yhteystiedot;
2. toimijan yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus;
3. elintarvikehuoneiston nimi ja käyntiosoite;
4. harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus;
5. toiminnan arvioitu aloittamisajankohta;
6. kuvaus omavalvontasuunnitelmasta.

Ilmoitukseen on liitettävä elintarvikehuoneiston pohjapiirros, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Elintarvikehuoneiston ilmoituksen vastaanottava valvontaviranomainen voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä.

Omavalvonta

Toimijan on tunnettava luovuttamiensa elintarvikkeiden hygieeniseen laatuun vaikuttavat tekijät. Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että elintarvike ja sen käsittely täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset.

Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. Omavalvontajärjestelmä ja siihen liittyvä kirjanpito voivat olla osittain tai kokonaan sähköisiä asiakirjoja. Toimijan on huolehdittava tarkoituksenmukaisten menettelyjen suunnittelusta, toteuttamisesta ja seurannasta elintarvikehygieenisen vaaran vähentämiseksi toiminnassaan.

Elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. Omavalvonnassa on selvitettävä huoneiston ja toiminnan luonteen mukaan ainakin seuraavat seikat:

1. toiminnan laatu
2. toiminnan vaiheet, joissa elintarvikehygieeninen vaara voi ilmetä (kriittiset valvontapisteet)
3. kriittisten valvontapisteiden tarkkailumenetelmät ja toimenpiderajat
4. korjaustoimenpiteet, joihin ryhdytään, jos kohdassa 3 mainitut toimenpiderajat ylitetään
5. tarkkailumenetelmien varmistustoimenpiteet
6. henkilökunnan perehdyttäminen ja hygieniosaaminen
7. jätehuolto-ohjelma
8. siivoussuunnitelma.

Ohjeita ja lisätietoja saa terveystarkastajalta.

2. Elintarvikehuoneiston yleiset vaatimukset

Rakenteelliset vaatimukset

Elintarvikemyymälä on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava siten, ettei elintarvikehuoneistossa käsiteltävien, säilytettävien ja myytävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu ja että elintarvikkeet ja elintarvikehuoneisto myös muutoin täyttävät elintarvikelain mukaiset vaatimukset.

Elintarvikemyymälästä ei saa aiheutua melua tai muuta terveyshaittaa samassa rakennuksessa tai huoneiston läheisyydessä mahdollisesti olevien asuntojen asukkaille.

Elintarvikemyymälässä on oltava sen toimintaan nähden riittävästi työskentely-, varastointi- ja myyntitilaa. Mikäli elintarvikemyymälässä suoritetaan elintarvikkeiden käsittelyä tai pakkaamista, on tämä toiminta suoritettava tarkoitukseen osoitetuissa paikoissa niin, ettei ko. toiminnasta synny terveydellisiä haittoja.

Katto-, lattia- ja seinäpintojen tulee olla helposti puhdistettavia sekä tarvittaessa desinfioitavissa. Katossa, seinissä tai lattian rajassa ei tule olla näkyviä sähkö-, putki- ym. rakenteita, jotka vaikeuttavat pintojen puhtaanapitoa. Käsittelytilojen työpöytien pintamateriaalina teräs on suositeltavin.

Ilmanvaihto ja valaistus

Myyvälässä tulee olla riittävän tehokas, koneellinen ilmanvaihto. Terveystieteeltä kannalta vähimmäisilmanvaihtomäärinä pidetään Suomen rakentamismääräyskokoelman osassa D2 esitettyjä vaatimuksia.

Ruoanvalmistuspaikat sekä lihan grillauspaikat ja leipomotuotteiden paistopaikat tulee varustaa erillisellä poistoilmahormilla sekä tarvittaessa rasvasuodattimella. Myös astianpesukoneen yläpuolelle tulee järjestää höyrykupu ja kohdepoisto. Ilmanvaihdon riittävydestä ja järjestelyistä sekä rasvahormin ja -suodattimen tarpeellisuudesta tulee neuvotella rakennusvalvontaviranomaisen ja palotarkastajan kanssa jo suunnitteluvaiheessa.

Myynti- ja tarjoilutilan koneellisen tulo- ja poistoilmavaihdon ilmanmääriä suunniteltaessa ja toteutettaessa tulee valita henkilömäärän tai asiakastilan pinta-alan perusteella lasketusta mitoitusarvosta suurempi. Ellei henkilömäärän mukaiselle mitoitukselle ole riittäviä perusteita, mitoitetaan vähimmäisulkoilmavirta pinta-alan perusteella.

Myyntitiloissa, varastoissa, kylmä- ja pakastehuoneissa, sosiaalitiloissa, astioiden ja työvälineiden pesupaikassa ja siivousvälinetilassa tulee olla riittävä valaistus. Valaisimissa tulee olla suojakuvut.

Talousveden saanti ja viemärointijärjestelyt

Elintarvikemyymälä tulee liittää yleiseen vesijohto- ja viemäriverkostoon. Jos yleistä vesijohto- ja viemäriverkostoa ei alueella ole, tulee vesihuoltoon liittyvistä asioista ottaa yhteyttä terveystarkastajaan. Talousveden laatu tulee tällöin tutkituttaa ja jätevesijärjestelmän soveltuvuus selvittää suunnittelun alussa.

Huonetiloihin, joiden lattia on toiminnan takia usein märkä tai mikäli puhtaanpidon kannalta on muuten tarpeellista, tulee tehdä lattiakaivot. Tällaisia tiloja ovat esimerkiksi lihan ja kalan käsittelypaikat ja mahdollisesti eräät kylmävarastot. Lattian tulee tällöin viettää lattiakaivoon, ja lattian kaltevuuden tulee olla vähintään 1:100.

Mikäli elintarvikemyymälässä on keittiö, toimijan tulee selvittää lattiakaivon rasvanerotuksen tarve. Yleisenä ohjeena pidetään, että lattiakaivossa tulee olla rasvanerotin, jos keittiössä valmistetaan enemmän kuin 50 annosta päivässä.

Vesipisteet

Käsienpesupaikat

Myymälässä tulee olla sen toiminnan laatuun nähden riittävästi käsienpesupaikkoja, joissa on telineet käsienpesuaineelle ja kuivauspaperille. Käsienpesuallas sijoitetaan pääsääntöisesti tiloihin, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita. WC-tiloissa ja pukuhuoneissa tulee olla omat käsienpesupaikat.

Astioiden ja välineiden pesupaikat

Elintarvikeliikkeessä tulee olla vähintään yksi esimerkiksi takatilaan sijoitettu vesipiste astioiden ym. pesua varten. Vesipiste tulee varustaa kahdella altaalla ja sen yhteydessä tulee olla astiankuivauskaappi.

Myymälöissä, joissa on isot astianpesumäärät elintarvikkeiden käsittelyn ja/ tai palvelumyynnin vuoksi, tulee olla astioiden ja välineiden pesua varten esipesusuihkulla varustettu esipesuallas ja astianpesukone (huuhteluveden lämpötila vähintään 80 °C). Astioiden ja välineiden pesupaikka tulee sijoittaa ruoanvalmistukseen ja pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden muuhun käsittelyyn varatun paikan välittömään läheisyyteen.

Siivousvälinetilat ja -laitteet

Elintarvikehuoneistossa tulee olla asianmukaiset tilat siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Siivousvälineet tulee puhdistaa, huoltaa ja säilyttää hygieenisesti.

Siivousvälineille ja -laitteille varattavien tilojen lukumäärä, koko ja varustus määräytyvät elintarvikehuoneiston toiminnan mukaan.

Hyvässä siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilassa on

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

Siivousvälinetilan varustelussa tulee huomioida käytössä olevat siivousmenetelmät.

Puhdistusaineita ei tule säilyttää alueella, missä käsitellään elintarvikkeita.

Palvelumyynnin, keittiön, ja wc-tilojen siivousvälineet on tarkoituksenmukaista säilyttää selvästi merkittyinä ja riittävän erillään toisistaan käyttötarkoituksen mukaan, niille erikseen varatuissa säilytystiloissa.

Henkilökunnan sosiaalilat

Henkilökuntaa varten tulee olla riittävät pukeutumistilat. Ulkovaatteita ja elintarvikemyymälässä käytettäviä työvaatteita varten tulee varata kaksiosainen pukukaappi. Puhtaat ja likaiset työvaatteet on säilytettävä erikseen.

Myymälässä tulee olla henkilökunnalle riittävästi wc-tiloja, joista ei saa olla suoraan käyntiä elintarvikkeiden varastointi, käsittely- tai myyntitiloihin. Wc-tilan käsienpesupisteen yhteydessä tulee olla telineet paperipyyhkeille ja nestemäiselle käsienpesuaineella sekä roskakori.

Työntekijöiden omia elintarvikkeita saa säilyttää ainoastaan työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalitiloissa. Tupakoiminen on sallittu vain tupakointiin tarkoitettussa erillisessä tilassa.

Jätehuolto

Jätteet tulee kerätä niitä varten varattuihin astioihin, jotka on tyhjennettävä ja pestävä vähintään kerran päivässä. Biojätteiden keräämistä varten tulee olla omat helposti puhtaana pidettävät astiat.

Ruoanvalmistukseen ja pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden muuhun käsittelyyn varatuissa tiloissa tulee olla jäteastia syntyvää jätettä varten.

Ulkotilassa jäteastioita on oltava riittävästi ja ne on sijoitettava riittävän kauaksi tuloilma-aukoista. Jäteastioista ei saa aiheutua haju- tai muuta haittaa elintarvikehuoneistoon tai läheisiin asuin- tai toimistotiloihin.

Jäteastioiden sijoituspaikan välittömässä läheisyydessä on tarvittaessa oltava jäteastioiden ja alueen pesua varten vesipiste ja letku sekä viemäri.

Sivutuotteet

Sivutuotteet luokitellaan kolmeen eri luokkaan niihin liittyvien riskien mukaan. Sivutuoteluokat on kuvattu sivutuoteasetuksen 1069/2009 artikloissa 8-10.

Vähittäismyymälöissä syntyvät sivutuotteet ovat pääsääntöisesti entisiä elintarvikkeita, jotka kuuluvat luokkaan 3. Ne voivat olla joko käsiteltyjä tai käsittelemättömiä. Käsittelemättömille entisille elintarvikkeille on tiukemmat käsittelyvaatimukset kuin käsitellyille entisille elintarvikkeille.

Toimenpiteet sivutuotelainesäädännön noudattamiseksi

- Myymälä on velvollinen pitämään kirjanpitoa eläinperäinen poisheittohävikin määrästä (kg)
- Myymälä varmistaa, että jäteastiat on merkitty oikein. Kun myynnistä poistetut eläimistä saadut elintarvikkeet viedään asiakastiloista pois ja laitetaan keräysastiaan, sivutuotteiden keräysastia on selkeästi tunnistamiskelpoinen ”Ei ihmisravinnoksi” ja sivutuoteluokkaa kuvaavalla

merkinnällä, esimerkiksi ”luokan 3 sivutuote”. Samat tunnistemerkinnot (”Ei ihmisravinnoksi” ja ”luokan 3 sivutuote”) on oltava myös jätepuristinkontissa tai kuljetusauton jätepakkaajassa.

- Sivutuotteiden käsittely ja varastointi on tehtävä kaikissa vaiheissa siten, ettei synny ristikontaminaation vaaraa elintarvikkeisiin nähden. Tarvittaessa sivutuotteet on varastoitava tähän tarkoitukseen osoitetussa tilassa.
- Myymälän jäteraportti sisältää tarvittavat lainsäädännön edellyttämät tiedot eläinperäisen poisheittohävikin noudoista.
- Myymälä pitää yllä ajantasaista tietoa eläinperäisen poisheittohävikin käsittelypaikoista.
- Myymälän jätehuollosta tulee olla voimassa oleva jätehuoltosopimus ELY:n jätetiedostoon hyväksytyn jätteen kuljetusyhteyden kanssa.
- Kauppakeskuksessa tai kivijalassa toimivan myymälän tulee käydä määräysten mukainen toiminta läpi kauppakeskuksen tai taloyhtiön kanssa. Jos kaupan eläinperäinen poisheittohävikki yhdistetään taloyhtiön tai kauppakeskuksen muuhun jätteeseen, sovelletaan sivutuoteasetusta koko tähän jäteaineeseen.

Jos vähittäismyymälässä syntyy käsittelemättömiä entisiä elintarvikkeita yhteensä enintään 20 kg viikossa, nämä pienet määrät sivutuotteita voidaan hävittää poikkeamalla sivutuoteasetuksen vaatimuksista ympäristönsuojelulainsäädännön edellyttämällä tavalla. Pienten määrien poikkeusta voidaan hyödyntää, jos vähittäismyymälässä syntyy entisiä elintarvikkeita keskimäärin enintään 80 kg kuukaudessa. Myymälän tulee pitää kirjanpitoa eläinperäisen jätteen määrästä ja pystyä osoittamaan kirjanpidosta, jätemäärän jäävän pysyvästi alle 20 kg viikossa jolloin erilliskeräysvelvoitetta ei ole.

3. Tavarahan vastaanotto, varastointi ja kaupanpito

Tavarahan vastaanotto ja kuljetuslaatikkovarastot

Myymälässä on oltava sen toimintaan nähden riittävän suuri lastaus- ja purkauspaikka, joka on asianmukaisesti katettu ja valaistu. Ulkoalueen lastaus- ja purkauspaikka tulee olla päällystetty ja tarvittaessa on sen pesua varten oltava vesipiste, letku ja viemäri.

Elintarvikkeiden kuljetuslaatikot tulee säilyttää myymälän yhteydessä suojatussa varastotilassa siten, etteivät ne ole alttiina eläinten kosketuksille, pölylle, roskaantumiselle ja kastumiselle. Mahdollisuuksien mukaan muovilaatikot on pidettävä sisätiloissa.

Tavaravaroitus ja kaupantulo

Eri kylmätilat ja -laitteet luetteloidaan tai merkitään myymälän pohjapiirustukseen. Kylmälaitteiden osalta suunnitellun lähtökohtana on:

- Huoneistossa on oltava toimintaan nähden riittävästi kylmätiloja ja kylmälaiteita. Kylmälaitteet eivät saa sijaita lämpöä ja/tai kosteutta tuottavien laitteiden vieressä.
- Osa elintarvikkeista tarvitsee erillissäilytystä. Erillissäilytystä vaativia elintarvikkeita ovat:
 - » liha/lihavalmistet (erityisesti broileri ja muu siipikarjan liha tulee pitää erossa muista lihalajeista)
 - » kala/kalavalmistet
 - » maito/maitovalmistet
 - » kasvikset ja vihannekset.

Jos eri tuoteryhmille ei ole omia kylmiöitä, tuotteet tulee säilyttää omalla hyllyllä, laatikossa tai muussa tuotteelle varatussa tilassa.

Kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet on pidettävä erillään sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista. Pakkaamatonta raakaa siipikarjan lihaa ei saa varastoida ja myydä siten, että se joutuu kosketukseen muun pakkaamattoman elintarvikkeen kanssa.

Jäähdytetystä myyntilaitteesta, josta myydään pakkaamatonta tuoretta lihaa, jauhelihaa, raakaliha- ja lihavalmistet, saadaan myydä myös pakkaamattomia kalastustuotteita, jalostettuja kalastustuotteita sekä eläviä simpukoita, jos näitä varten on erotettu osa riittävällä väliseinällä.

Säilytys- ja kaupantolämpötilat

Seuraavassa taulukossa on esitetty elintarvikkeiden säilytys- ja kaupantolämpötilat (lyhytaikaiset poikkeamat ovat mahdollisia käytännön seikkojen vuoksi edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveysriskiä):

Tuoteryhmä	Lämpötila
jauheliha ja jauhettu maksa	enintään +4 °C
tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet	Sulavan jään lämpötila eli enintään 2 °C
tyhjiö- tai suojakaasupakatut kylmäsavustetut tai graavatut kalajalosteetpakatut, pakatut tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, kylmäsavustetut tai graavatut kalastustuotteet, joita ei ole tyhjiö- tai suojakaasupakattu, muut tyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, keitetyt ja jäähdytetty äyriäis- ja nilviäistuotteet, suolattu mätä	0...+3 °C
helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely (esim. juusto ja jogurtti)	enintään +8 °C

Tuoteryhmä	Lämpötila
muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitetut kasvikset sekä kalapuolisäilykkeet ja elävät simpukat, sushi	enintään +6 °C
jäätelö ja pakasteet	-18 °C, lyhtyaikaisesti -15 °C
kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva elintarvike, jota ei ole jäähdytetty	vähintään +60 °C

Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa.

4. Elintarvikkeiden käsittely myymälässä

Ruoanvalmistus

Ruoanvalmistus tulee järjestää siten, ettei valmistuksesta aiheudu valmistettavan ruoan tai kaupan pidettävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun vaarantumista.

Ruoan valmistukselle tulee varata oma erillinen huonetila, jota ei käytetä muuhun tarkoitukseen. Ruoanvalmistuspaikassa tulee olla toimintaan nähden riittävästi työskentely-, säilytys- ja varastointitilaa. Multaisille tuotteille (esim. multaisille juureksille ja perunoille) tulee olla erilliset käsittelytilat. Kuivaelintarvikkeille (säilykkeet, jauhot, mausteet yms.) tulee varata riittävät ja niiden säilytykseen soveltuvat tilat.

Kylmäsäilytystilaa tulee olla riittävästi ja niiden tulee soveltua säilytettävälle elintarvikkeille. Mikäli keittiössä jäähdytetään ruokia, tulee jäähdytystä varten varata oma erillinen jäähdytykseen suunniteltu jäähdytyskaappi.

Ruoanvalmistuspaikan vesipisteitä on oltava toiminnan laatuun nähden riittävästi. Käsienpesuun tulee olla erillinen, asianmukaisesti varustettu (pesuaineannostelija, kertakäyttöisiä pyyhkeitä ja roskakori) vesipiste. Käsienpesuallasta ei saa käyttää esim. vihannesten pesuun tai lihanesteen kaatoaltaana. Valmistustilassa on oltava myös riittävä ilmanvaihto.

Mikäli ruokaa myydään kuumana, tulee olla lämpöhaude tai vastaava laite, joka pitää ruuan yli 60 °C:isena.

Lihan ja lihavalmisteen käsittely

Lihan käsittelyllä myymälässä tarkoitetaan tässä yhteydessä paloittelua, maustamista, marinointia ja jauhamista. Lihan käsittelyä varten myymälässä tulee olla erillinen, jäähdytetty tila, joka on varustettu käsienpesupisteellä. Lihan käsittelyyn varattua tilaa ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen. Raaka-aineille tulee osoittaa asianmukaiset säilytys- ja tarvittaessa sulatustilat. Lihan

käsittelyyn tulee varata omat työvälineet ja laitteet. Pakkaamatonta raakaa siipikarjan lihaa ei saa käsitellä siten, että se joutuu kosketukseen muun pakkaamattoman lihan kanssa.

Mikäli myymälässä jauhetaan maksaa, tulee käyttää tähän tarkoitukseen varattua lihamyllyä.

Metsästettyjen luonnonvaraisten jänisten, kanien ja lintujen nylkeminen tai kyniminen sekä suolistaminen on sallittu vain siihen varatussa ja varustetussa paikassa.

Kalan ja kalavalmisteiden käsittely

Kalan käsittelyä varten myymälässä tulee olla erillinen, jäähdytetty tila, joka on varustettu käsienpesupisteellä. Kalan käsittelyyn varattua tilaa ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen. Raaka-aineille tulee osoittaa asianmukaiset säilytys- ja tarvittaessa sulatustilat. Kalan käsittelyyn tulee varata omat työvälineet ja laitteet.

Lihan grillaaminen

Grillattavien elintarvikkeiden lajittelu, maustaminen ja muu käsittely on tehtävä tarkoitukseen varatussa työtilassa ja raa'at tuotteet on käsiteltävä lihalle varatussa jäähdyttämössä. Eri lihalajeille tulee olla omat leikkuualustat ja työvälineet.

Grillauslaite tulee sijoittaa myymälässä erilliselle osastolle tai alueelle, joka on kalusteilla erotettu muista tiloista ja jota ei käytetä muuhun toimintaan tai läpikulkutilana. Monitoimiuunin tulee olla huuvan alla ja siinä saa kypsentää/grillata vain kokonaisia broilereita tai broileri- ja lihatuotteita kypsentämiseen soveltuvina ja vähittäismyyntiin tarkoitettuina kokonaisina paloina. Grillauspisteen läheisyydessä tulee olla käsienpesupiste.

Jos myymälässä kypsennetään kalaa paahtolaitteessa, on sitä varten oltava erillinen paahtolaite, jossa ei kypsennetä muita tuotteita esim. lihaa.

Leipomotuotteiden paistaminen

Paistopisteen tulee olla erillään muista tiloista ja riittävän tilava ottaen huomioon toiminnan laajuus (mm. nostatuskaapin ja paistouunin tilantarve). Leipomosta tulevien puolivalmisteiden kuljetusreitit varastotiloista paistopisteeseen tulee olla helppokulkuinen.

Paistopisteessä tulee olla:

- käsienpesupiste (pesuallas saippua-annostelijoineen ja kertakäyttöpyyhkeineen)
- riittävästi työskentely- ja laskutilaa
- riittävät säilytystilat kuiville aineksille (sokerit, mausteet yms.) sekä riittävät tilat työvälineille ja astioille

- riittävät kylmätilat puolivalmisteille
- palvelupisteessä tulee olla riittävästi myyntitilaa paistetuille tuotteille
- leipomotuotteiden paistamiseen varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla asianmukaisesti varustettu astioiden pesupaikka.

Hedelmien ja vihannesten käsittely

Hedelmien ja vihannesten käsittely on suoritettava tarkoitukseen osoitetussa paikassa niin, ettei toiminnasta synny terveydellisiä haittoja. Käsittelytilan minimivaatimuksena on erillinen asianmukainen työtaso sekä omat työlaitteet ja työvälineet, joille on osoitettava asianmukainen säilytys- ja pesupaikka. Käsittelypisteen välittömässä läheisyydessä on oltava käsienpesupiste.

Elintarvikkeiden pakkaaminen

Elintarvikkeiden pakkaaminen on suoritettava tarkoitukseen osoitetussa paikassa niin, ettei toiminnasta synny terveydellisiä haittoja. Pakkaustilan minimivaatimuksena on erillinen työpöytä ja hylly- sekä kaappitilaa pakkausvälineille ja materiaaleille. Pakkaamispisteen välittömässä läheisyydessä on oltava käsienpesupiste.

Kaupassa valmistettu ja pakattu elintarvike katsotaan pakkaamattomaksi elintarvikkeeksi, jota koskee pakkausmerkintävelvoitteet pakkaamattomien elintarvikkeiden osalta. Pakkaaminen välitöntä myyntiä varten tarkoittaa, että tuote pakataan ja myydään 24 tunnin aikana.

Myymälöissä elintarvikkeen kanssa kosketuksessa olevien tarvikkeiden hankinta tehdään yleensä tukusta ja tällöin tarvikkeissa olevaa malja-haarukka merkintää tai ”elintarvikekäyttöön” merkintää (tai jos elintarvikekäyttö ilmenee kontaktimateriaalin myyntinimikkeestä, esim. grillipussi) pidetään pääsääntöisesti riittävänä osoituksena näiden tuotteiden sopivuudesta elintarvikekosketukseen. Jos mitään käyttöohjeita ei merkinnän lisäksi ole, niin silloin, kun on kyse rasvaisen ja kuuman tai erittäin happaman elintarvikkeen kanssa kosketukseen tulevasta kontaktimateriaalista, tulisi varmistaa tukusta esim. sähköpostilla tuotteen sopivuus käyttöön.

5. Erityisvaatimukset

Konsulentit ja ulkopuoliset toimijat

Tilapäisen valmistuksen, myynnin ja/tai maistatuksen asialliseen järjestämiseen tarvitaan:

- käsienpesupiste ja työvälineiden pesupiste tarjoilupisteen välittömässä läheisyydessä
- kylmäkaappi raaka-aineille, jos niitä on esillä enemmän kuin nk. käsivarasto (säilytys, käsittely ja maistatus lämpimässä korkeintaan 2 h)
- asianmukainen pizarasuojat

- siivouskomero/-kaappi välittömässä läheisyydessä
- jäteastia välittömässä läheisyydessä
- ilman kohdepoisto (jos paistamista)
- kylmätiski, jos valmiita kylmäsäilytystä vaativia tuotteita pidetään esillä.

Irto- ja pehmyjäätelön myynti

Irto- ja pehmeäjäätelön myyntiä varten tulee olla erillinen, vesipisteellä varustettu tila. Jäätelö on suojattava pölyiltä ja muilta ulkoisilta vaikutuksilta.

Pakkaamattomien irtomakeisten myynti

Irtomakeisten myyntilaitteiden tulisi olla sijoitettu siten, että myyjällä on näköyhteys laitteisiin. Pakkaamattomat irtomakeiset tulee myydä kannellisista astioista tai lokerikoista. Parhaana on pidettävä mallia, jossa saranoitu kansi sulkeutuu itsestään painovoiman johdosta makeisten oton jälkeen. Makeisten kauhoja tulee olla riittävä määrä. Kovia makeisia myytäessä yksi kauha voidaan hyväksyä erityyppisten makeisten ottamiseen. Kauhojen on oltava narulla tai muulla tavoin kiinni telineessä, jotta ne eivät pääse putoamaan lattialle. Kaksi kertaa viikossa suositellaan pestä kauhakotelot ja kauhat sekä puhdistaa värikoodatuilla liinoilla astioiden sisä- ja ulkopinnat. Liinat on pestävä ja kuivattava asianmukaisessa tilassa. Liinojen pesu voidaan järjestää myös ulkoistetusti. Rasvainen tai tahmainen astia vaatii vesipesun myymälän astioiden pesupaikassa. Astia on pestävä myös aina kun siihen vaihdetaan uusituote. Raemakeisia tai kääreellisiä tuotteita vaihdettaessa vastaavaan tuotteeseen, riittää että astia pyyhitään huolellisesti. Kääreettömiä makeisia käsiteltäessä tulee käyttää kertakäyttökäsineitä.

Muiden aineiden ja tarvikkeiden myynti

Jos myymälässä pidetään elintarvikkeiden lisäksi kaupan muita aineita ja tarvikkeita, ne on sijoitettava omiin hyllyihin ja myyntipöytiin riittävästi erilleen elintarvikkeista. Pesu- ja puhdistusaineiden sekä muiden kemikaalien tulee olla valmiiksi pakattuna.

Verkkokauppa

Elintarvikkeesta annettavat tiedot etämyynnin yhteydessä

Kuluttajan tulee saada etämyynnissä myytävänä olevasta pakatusta elintarvikkeesta lähes samat pakolliset elintarviketiedot kuin tavanomaisessa myyntikanavassa myytävänä olevasta elintarvikkeesta. Muuttuvia tietoja, kuten erätunnusta ja vähimmäissäilyvyysaikaa tai viimeistä käyttöajankohtaa ei tarvitse antaa ostohetkellä. Toimitushetkellä on kaikki pakolliset tiedot annettava. Toimitushetki on se hetki, jolloin tilattu tuote lähetetään asiakkaalle.

Etämyynissä tiedot pakatusta elintarvikkeesta on pääsääntöisesti annettava suomeksi ja ruotsiksi. Jos voidaan osoittaa, että etämyynissä myytäviä elintarvikkeita myydään ja luovutetaan ainoastaan yksikielisen kunnan alueella, voi tiedot antaa vain kyseisen kunnan kielellä.

Tiedot on esitettävä etämyyntiin liittyvässä aineistossa tai toimitettava muilla soveltuvilla keinoilla. Esimerkiksi tuotteen yhteydessä verkkosivulla, mobiilisovelluksessa, tuotekuvastossa, esitteessä ym.

Etämyynissä annettavien pakollisten elintarviketietojen antamisesta on vastuussa etämyyntiä harjoittava elintarvikealan toimija. Esimerkiksi verkkokaupassa vastuu tietojen antamisesta on sillä toimijalla, joka on rekisteröinyt verkkokaupan verkkotunnuksen.

Pakollisten elintarviketietojen oikeellisuudesta ja kaikista pakkauksessa olevista muista tiedoista vastaa se toimija, jonka nimellä elintarviketta pidetään kaupan. Kuitenkin ne elintarvikealan toimijat, jotka eivät vaikuta elintarviketietoihin, eivät saa toimittaa elintarvikkeita, joiden ne tietävät tai olettavat, niiden tietojen perusteella, jotka niillä on ammatillisina hallussaan, olevan elintarvikelainsäädännön vastaisia.

Elintarvikkeiden keräily ja pakkaaminen

Tuotteet keräillään asiakkaan tilauksen mukaisesti mahdollisimman nopeasti niin, ettei elintarvikkeiden kylmäketju katkea. Allergeenit tulee ottaa huomioon keräilyssä ja välivarastoinnissa.

Tuotteiden keräilyssä ja pakkaamisessa varmistetaan, että tuotteiden pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita ja pakkausmerkinnät ovat ehjiä. Tuotteet eivät saa vaurioitua keräilyssä.

Pakkaamattomat tuotteet tulee olla kääritty ja pakattu siten, etteivät ne välivarastoinnin tai kuljetuksen aikana aiheuta saastumista tai heikennä muiden tuotteiden laatua.

Muut kuin elintarvikkeet, esim. pesuaineet, pakataan erikseen niin, etteivät ne välivarastoinnin ja kuljetuksen aikana aiheuta saastumista tai haju- ja makuvirheitä elintarvikkeisiin.

Välivarastointi

Kerätyt tuotteet siirretään välittömästi keräilyn jälkeen niille varattuihin välivarastointitiloihin, jotka voivat olla osa myymälän normaalia varastointitilaa. Tällöin asiakkaille toimitettavat erät tulee erottaa selkeästi muista myytävistä tuotteista. Välivarastoinnissa tulee noudattaa tuotteiden ohjelämpötiloja. Välivarastoinnin lämpötiloja seurataan osana normaalia lämpötilaseurantaa. Myymälä huolehtii tuotteiden oikeiden lämpötilojen säilymisestä asiakkaan noutoon asti.

Tuotteiden kuljetus ja luovutus asiakkaalle

Kuljetusyrityksellä on oltava ajantasainen ja toimiva omavalvontasuunnitelma. Mikäli myymälä tekee kuljetukset itse, vastaa se kylmäketjun katkeamattomuudesta.

Mikäli elintarvikkeiden kuljetustoiminta on ulkoistettu muulle toimijalle, tämä toimija vastaa kuljettamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta kuljetuksen aikana. Kyseisellä toimijalla on vastuu siitä, että kuljetusvälineiden rakenteet ja varustelu sekä kuljetusolosuhteet ja toiminta vastaavat lainsäädännön vaatimuksia. Lisäksi toimija vastaa siitä, että henkilöstö on saanut riittävän koulutuksen ja ohjeistuksen tehtäviinsä.

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa kuormatilassa tai muulla tavoin lämpöeristetyssä kuljetusastiassa siten, että tuotteiden lämpötilat säilyvät korkeintaan 6 °C:ssa. Lyhyissä alle 2 tunnin kuljetuksissa riittää esim. kylmävaraajilla jäähdytetty kylmälaukku ja lämpötila on varmistettu. Näistä lyhyistä kuljetuksista tulee tehdä kuvaus omavalvontasuunnitelmaan, jossa huomioidaan myymälän menetelmät tuotteiden lämpötilojen pysymiseksi sallituissa rajoissa.

Kuljetuslaatikot, -astiat ja -säiliöt sekä muut vastaavat kuljetusvälineet on säilytettävä elintarvikehuoneistossa suojattuina ja erillään siten, ettei niissä kuljetettavien elintarvikkeiden hygieeninen laatu heikkene. Kuljetusvälineiden tulee olla tiiviitä ja materiaalin pitää olla helposti puhdistettavia ja ne tulee pitää puhtaina. Myymälällä tulee olla asiakaskuljetuksia varten omat kuljetuslaatikkonsa tai vastaavat, joihin toimitettavat elintarvikkeet pakataan.

6. Lainsäädäntöä ja muita ohjeita

Elintarvikelaki 297/2021

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (N:o 852/2004) elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (N:o 178/2002)
elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista

Tupakkalaki (549/2016)

Ruokaviraston ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (16025/6 24.1.2018)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (N:o 1069/2009) (sivutuoteasetus)

Muiden viranomaisten lainsäädäntöä ja ohjeita:

Maankäyttö- ja rakennuslaki sekä -asetus

Rakentamismääräyskokoelma (Ympäristöministeriö) mm. osat
C1 (Äänen eristys ja meluntorjunta),
C2 (Kosteus ja vedeneristys),
D2 (Sisäilmasto ja ilmanvaihto),
E1 (Rakennusten paloturvallisuus),
F1 (Liikuntaesteetön rakentaminen) ja
F2 (Rakennusten käyttövallisuus).

7. Yhteystiedot

Espoon seudun ympäristöterveys
PL 210
02070 ESPOON KAUPUNKI

käyntiosoite: Pihatörmä 1 C (Espoo)

elintarvikevalvonta@espoo.fi

www.espoo.fi/fi/toimipisteet/21934