



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. Pintamateriaalien tulee kestää tarvittaessa, esimerkiksi elintarvikkeiden käsittelytiloissa, 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 tai rikkiäisiä. 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 on omat siivousvälineensä, joita ei käytetä muuhun siivoamiseen.

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 niihin 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. Konepesussa paras lämpötila on +60–65 °C. Huuhteluveden lämpötilan tulee olla +80–85 °C.

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 käsittelypinoille monesta paikasta ja syystä.

Likaa, bakteereita ja viruksia voi tulla elintarvikkeisiin esimerkiksi

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

Siksi pakkaamattomia elintarvikkeita ei saa käsitellä paikassa, jonka yläpuolella ovat pinnat ovat likaiset tai 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.

Asiakastiloja ovat esimerkiksi kaupat, ravintolat ja sisätalilliset kioskit.

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

Avustavia koiria tai lemmikkieläimiä ei kuitenkaan saa viedä keittiöön tai muihin elintarvikkeen käsittely- tai varastointitiloihin.

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-haarukkatunnus tai muu merkki yksistään ei aina riitä kertomaan riittävästi, minkälaiseen tarkoitukseen materiaali soveltuu.

Mitä teen, jos käyttötarkoitus ei selviä pakkauksesta tai käyttöohjeesta?

Mikäli käyttötarkoitus tai käyttöolosuhteet eivät käy ilmi myyntinimikkeestä tai kontaktimateriaalin pakkauksen käyttöohjeesta, ominaisuudet 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 tuotteet Suomessa sijaitsevasta **tukku- tai vähittäiskaupasta**, tuotteen myyntinimike voi kertoa tarvikkeen tai materiaalin käyttötarkoituksen. Tällaisia myyntinimikkeitä ovat esimerkiksi grillipussi, lihakääre tai marinadikulho.

Jos käyttötarkoitus on epäselvä, asia tulee varmistaa tukku- tai vähittäiskaupasta. Tällöin esimerkiksi sähköpostilla saatu lisätieto riittää.

Jos hankit materiaalit ja tarvikkeet suoraan valmistajilta, maahantuojilta tai ulkomaisesta verkkokaupasta, 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 muoviasastia ei saa laittaa mikeroon?

Jos muoviasia 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 sitruunamarinadin 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

Valitse vain elintarvikekäyttöön tarkoitettuja kertakäyttökäsineitä. Huomaa, että vinyylimuovista valmistetut kertakäyttökäsineet eivät aina sovellu rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn. Jos käsinepakkauksessa ei ole mainintaa siitä, minkälaisen 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 hanoiin vesisuodattimia, olet vastuussa, ettei veden laatu vaaranna elintarvikkeiden turvallisuutta. Ruoan valmistuksessa tulee aina käyttää vettä, joka on laadultaan yhtä kuin talousvettä. Sinun tulee ilmoittaa omasta kaivosta tai muusta vedenottamosta elintarvikeviranomaisille.

Vaihtoehtoisesti voit myös hyödyntää omavalvonnassa terveydensuojeluviranomaisen talousvesivalvonnan neuvontaa.

Raaka-ainehankinnat ja kuormien vastaanotto

Raaka-aineet hankitaan usein suoraan elintarviketeollisuudesta tai tukkujen kautta. Varaudu 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 tuntea siihen liittyvät säännöt ja rajoitukset.

Liha

Lihan, jota käytät, tulee olla teurastamossa tarkastettua.

Tämä koskee myös suoraan tilalta hankittavaa lihaa.

Poikkeuksen lihantarkastuspakosta tekee joidenkin riistaeläinten liha.

■ 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, villisian tai hylkeen lihaa et voi käyttää ilman lihantarkastusta.

Lisää tietoa tarkastamattomasta luonnonvaraisesta riistasta löytyy Ruokaviraston internetsivuilta.

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.

Kananmunien osto suoraan tilalta

Kananmunia voit ostaa suoraan tuotantotalalta ilman paino- ja laatuluokittelua sekä leimausta vain, jos ravintolasi sijaitsee kananmunien myynnin poikkeusalueella. Kananmunien myynnin poikkeusalue käsittää Lapin ja Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun maakunnat sekä Itä-Suomen alueella sijaitsevat Pohjois-Karjalan ja Pohjois-Savon maakunnat sekä Ahvenanmaan.

Muuten ravintolatoiminnassa voit käyttää vain A-luokan kananmunia, jotka ovat kananmunapakkaamossa paino- ja laatuluokiteltuja sekä leimattuja. Niitä myydään tukuissa ja kaupoissa.

Raakamaito

Raakamaitoa voit ostaa suoraan meijeristä tai pakattuna vähittäismyynnistä.

Maidontuottaja voi myydä yrityksesi raakamaitoa ja jäädytettyä **ternimaitoa** kuumennettavien tuotteiden valmistukseen myös suoraan maatilaltaan.

Luomuraaka-aineiden hankinta

Jos tarjoilet luomutuotteita, sinun tulee varmistua siitä, että käyttämäsi luomutuotteet ovat luomua.

Tämän voit tehdä niin, että pyydät myyjän luomusertifikaatin ennen hankintoja.

Näin varmennut, että tuote on luomua.

Sinun tulee voida todistaa elintarvikevalvojalle, että hankkimasi tuotteet ovat aidosti luomua.

Luomuvalvonnasta löydät lisää tietoa Ruokaviraston internetsivuilta kootuista linkeistä [Luomuelintarvikkeet ja Ateriapalvelut](#)

Omat mehiläispesät

Jos haluat pitää omia mehiläispesiä, jotka tuottavat ravintolaasi hunajaa, sinun on tehtävä **alkutuotannon rekisteröinti-ilmoitus** kunnan elintarvikevalvonnalle.

Ilmoituslomake löytyy kunnan internetsivuilta. Lisäksi Ruokaviraston internetsivuilta löytyy tietoa siitä, miten rekisteröidytään mehiläisten pitäjäksi sekä miten pesien paikat ilmoitetaan Eläintenpitäjä- ja pitopaikkarekisteriin.

Tämä rekisteröityminen on pakollista.

Löydät näitä lisätietoja internetsivuillamme kootuista linkeistä

Yrttien kasvatus ja itujen idätys

Jos yrtit ja idut tulevat oman ravintolasi käyttöön, sinun ei tarvitse tehdä alkutuotantoilmoitusta.

Sinun tulee kuitenkin noudattaa alkutuotantoon liittyviä hygieniavaatimuksia.

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**.

Lisätietoja löydät internetsivuillamme kootuista linkeistä.

Voit myös olla yhteydessä kunnan elintarvikevalvojaan.

Elintarvikkeiden maahantuonti

Useiden elintarvikkeiden maahantuontiin liittyy erityisiä vaatimuksia.

Sinun tulee selvittää ne ennen kuin aloitat maahantuonnin.

Lisätietoja löydät 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.

Akryyliamidi

Kun valmistat perunatuotteita (ranskanperunat ja muut paloitetut, uppopaistetut perunatuotteet) ja leipomo ja konditoriatuotteita, ota huomioon seuraavat toimenpiteet **akryyliamidin** vähentämiseksi:

Perunatuotteet (ranskanperunat ja muut paloitetut, uppopaistetut perunatuotteet)

Jos valmistat perunatuotteet raaoista perunoista, käytä mahdollisuuksien mukaan perunalajikkeita, joiden sokeripitoisuus on pieni.

Kysy tarvittaessa perunoiden toimittajalta tarkoitukseen parhaiten soveltuvista perunalajikkeista.

Varastoi kuorimattomat perunat yli 6 °C lämpötilassa.

Toteuta vaadittavat esikäsitellyt (liotus tai kiehaus) ennen paistamista. Jos käytät perunatuotteiden valmistukseen puolivalmisteita, noudata valmistajan antamia säilytys- ja esikäsitelyohjeita. Kun paistat perunat, käytä paistoöljyä ja -rasvoja, jolla voi paistaa mahdollisimman nopeasti ja mahdollisimman pienessä lämpötilassa. Kysy tarvittaessa paistoöljyn toimittajilta neuvoja tarkoitukseen parhaiten soveltuvista öljyistä ja rasvoista. Pidä paistolämpötila alle 175 °C:ssa. Poista öljyn seasta mahdolliset kappaleet ja murut. Käytä mahdollisuuksien mukaan värioppaita ja pidä ne selkeästi henkilökunnan nähtävillä. Jos väriopasta ei ole, paista mahdollisimman vaaleaksi.

Leipä ja konditoriatuotteet

Kun valmistat leipää ja konditoriatuotteita itse, pidennä mahdollisuuksien mukaan hiivalla kohotusaikaa. Optimoï taikinan kosteuspitoisuus. Käytä mahdollisimman pientä uunin lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa. Vältä ”ylipaistamista” ja pyri mahdollisimman vaaleaan paistopintaan. Käytä mahdollisuuksien mukaan värioppaita ja pidä ne selkeästi henkilökunnan nähtävillä. Jos valmistat tuotteet käyttäen puolivalmisteita, noudata valmistajan antamia käyttö ja valmistusohjeita.

Jäljitettävyy

Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet tulee pystyä jäljittämään.

Jäljitettävyy 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 elintarviketjetusta, kun tiedetään, mistä se on hankittu tai mihin se on toimitettu.

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

Elintarvikkeiden jäljitettävyytietoja on säilytettävä ravintolassa vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden vastaanottamisesta. Jos lähetät elintarvikkeita toiseen elintarvikehuoneistoon, sinun on säilytettävä myös lähetysasiakirjoja yhden vuoden ajan lähetysajankohdasta.

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

Pakkaamattomalla elintarvikkeella tarkoitetaan elintarviketta,

- tarjoillaan kuluttajille valmiina nautittavaksi elintarvikkeen luovutuspaikassa

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

Pakatut elintarvikkeet

Ravintolassa elintarvikkeet ovat lähes poikkeuksetta pakkaamattomia.

Jos myyt pakattuja elintarvikkeita, niitä koskevat omat yksityiskohtaiset merkintävaatimukset. Näistä saat lisätietoa elintarvikevalvojalta ja Ruokaviraston Elintarviketieto-oppaasta.

Mitkä tiedot aterioista tulee ilmoittaa asiakkaalle tarjoilupaikassa?

- Elintarvikkeen nimi kirjallisesti
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (kirjallisesti tai tietyin ehdoin suullisesti)
- Ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa kirjallisesti

Aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa pitää ilmoittaa tuoreesta, jäädytetystä tai jäädytetystä naudanj-, sian-, lampaan-, vuohen- ja siipikarjanlihasta.

Vaatus ei koske tarjoilupaikkaan valmiina tulleita lihavalmisteita, kuten kypsiä lihapullia, eikä raakalihavalmisteita, kuten marinoituja broilerinfileitä.

Asiakkaalle tulee kertoa allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, jotka on lueteltu **elintarviketietoasetuksen** liitteessä II.

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
- seesaminsienet ja seesaminsientuotteet
- rikkidioksidi ja sulfiitti, jos pitoisuus on yli 10 mg/kg tai 10 mg/l
- lupiinit ja lupiinituotteet
- nilviäiset ja nilviäistuotteet

Kun valmistat erikoisruokavalioiden annoksia

Kun valmistat gluteenittomia, laktoosittomia, maidottomia tai muita vastaavia ruokannoksia, 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 esimerkiksi esitteessä tai taulussa.

Tietojen on oltava helposti havaittavissa ja esitetty selkeällä tavalla.

Tieto allergiaa ja intoleransseja aiheuttavista aineista voidaan antaa myös suullisesti, kun selkeällä tavalla ilmoitetaan, että tiedot saa, jos niitä pyytää.

Toimijana vastaat silloin tiedoista, ja siitä, että tiedot ovat oikein. Jos tiedot annetaan suullisesti, on tietojen oltava silloin kirjallisessa tai sähköisessä muodossa elintarvikkeen luovutuspaikassa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten helposti saatavilla. Toimija voi näyttää esimerkiksi käytetyn tuotteen pakkausmerkinnät.

Tilaukset suoraan kotiin

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

Eli asiakkaan tulee tietää nämä:

- elintarvikkeen nimi
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa

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.