

Ajankohtaista elintarvikevalvonnasta

24.2.2022

Uutiskirje 1/2022



Vuoden 2022 tarkastuksilla painopisteenä pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot

Ympäristöterveyskeskuksen elintarvikevalvojat tarkastavat vuonna 2022 kaikissa ravintoloiden, kahviloiden ja suurtalouskeittiöiden Oiva-tarkastuksissa pakollisia elintarviketietoja koskevan Oivarivin. Tarkastuksissa käydään läpi painotetusti elintarviketietojen antamista koskevia käytäntöjä ja omavalvontaa. Tavoitteena on, että toimijat ymmärtävät entistä paremmin velvoitteet, jotka koskevat tarjottavista tuotteista asiakkaille annettavia tietoja.

Elintarviketietojen ilmoittamisessa on erityisen tärkeää huolehtia, että asiakas saa oikeat tiedot ruokien sisältämistä allergeeneista ja intoleransseja aiheuttavista aineista. On myös tärkeää, ettei asiakkaille anneta väärää tietoa tarjottavien ruokien sisällöstä tai esimerkiksi raaka-aineiden alkuperämaasta.

i Mikä on pakkaamaton elintarvike?

- elintarvikkeet, jota tarjoillaan asiakkaan nautittavaksi tarjoilupaikassa.
- asiakkaan itsensä tarjoilupaikassa pakkaamat elintarvikkeet tai elintarvikkeet, jotka tarjoilupaikan työntekijä pakkaa mukaan otettavaksi asiakkaan odotellessa.
- elintarvikkeet, joka on pakattu jo valmiiksi tarjoilupaikassa välitöntä myyntiä varten.

Huolehdi, että pakkaamattomista elintarvikkeista annetaan asiakkaille ainakin seuraavat tiedot:

- **elintarvikkeen nimi**
Nimi on ilmoitettava kirjallisesti. Nimen tulee kuvata ja yksilöidä elintarvike täsmällisesti eikä se saa johtaa asiakasta harhaan. [Elintarvikkeen nimeäminen](#)
- **allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet**
Elintarvikkeiden sisältämät allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet voidaan ilmoittaa asiakkaalle joko kirjallisesti tai suullisesti. Jos tieto kerrotaan suullisesti, tulee julisteessa tai muutoin ilmoittaa tietojen olevan saatavissa kysyttäessä henkilökunnalta. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien raaka-aineiden tieto tulee löytyä kirjallisessa muodossa esimerkiksi ruoanvalmistusresepteistä. [Tarkempia tietoja Ruokavirastosta](#)
- **lihan alkuperämaa**
Elintarvikkeen ainesosana käytetyn tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperä ilmoitetaan kirjallisesti. Tiedon ei tarvitse olla painettuna ruokalistaan vaan sen voi ilmoittaa kirjallisesti helposti havaittavalla tavalla esimerkiksi esitteessä. Jos ravintolassa käytetään ainoastaan suomalaista lihaa, voidaan asiakkaille kertoa kirjallisesti "Ravintolassamme käytetään vain suomalaista lihaa". Tällöin on varmistettava, että kaikkein tarjoilupaikassa käytettävien lihavalmistusten alkuperämaa on Suomi. [Lihan alkuperämerkinnät tarjoilupaikoissa](#)

Hygieniapassi ja terveydentilan selvitys

Kesä lähestyy ja yritykset palkkaavat kesätyöntekijöitä, muista varmistaa tarvitseeko kesätyöntekijä terveydentilan selvityksen ja hygieniapassin.

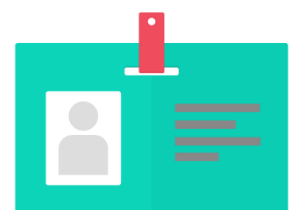
Terveydentilan selvitys vaaditaan henkilöiltä, jotka valmistavat työssään ruokaa ja käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Huomaa, että selvitys vaaditaan myös mm. harjoittelijoilta, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden ajan.

[Henkilökunnan terveydentilan seuranta elintarvikehuoneistoissa](#)

Työntekijä tarvitsee hygieniapassin, jos hän työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Mitä tehdä, jos hygieniapassi on kadonnut, nimi on muuttunut tai hygieniapassissa on virhe - ota ensisijaisesti yhteyttä alkuperäiseen hygieniapassitestaajaasi.

Lisää tietoa: [Hygieniapassi - Ruokavirasto](#)





Verkkokaupan tai muun etämyynnin aloittaminen

Kuluttajat tilaavat yhä enemmän ruokaa verkkokaupoista ja ravintola-annoksia etämyynnin välityksellä. Etämyyntiä on verkkokaupan lisäksi mm. elintarvikkeiden myynti puhelimen, mobiilisovelluksen tai sosiaalisen median välityksellä. Verkkokaupan perustamisesta tai muun etämyynnin aloittamisesta on tehtävä ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Myös toiminnan laajentaminen tavanomaisesta myyntipaikasta verkkokauppaan edellyttää aina ilmoituksen tekemistä, koska kyseessä on toiminnan olennainen muutos.

Omavalvonnalla varmistat elintarvikkeiden turvallisuuden ja kuluttajille annettavien tietojen oikeellisuuden. Pakattuina myytävistä tuotteista on etämyynnissä annettava lähes samat tiedot kuin tavanomaisessa kaupassa.

Esimerkiksi ainesosaluettelo, sisällön määrä ja tarvittaessa säilytys- ja käyttöohjeet on ilmoitettava verkkosivuilla tai muussa etämyyntiaineistossa. Ainoastaan muuttuvat tiedot, kuten viimeinen käyttöajankohta ja eränumero voidaan ilmoittaa vasta etämyyntituotteen luovuttamisen yhteydessä. Pakkaamattomina myytävistä elintarvikkeista, kuten asiakkaan tilauksen perusteella valmistettavista ja pakattavista ravintola-annoksista on etämyyntipaikassa, kuten verkkosivuilla tai mobiilisovelluksessa kerrottava elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet sekä joissain tapauksissa alkuperämaa tai lähtöpaikka. Puhelinmyynissä nämä tiedot voidaan antaa suullisesti asiakkaan niitä kysyessä.

Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen valvoo rekisteröityä etämyyntitoimintaa säännöllisesti ja tarkastuksista muodostuu julkinen Oiva-raportti. Valvojilta kannattaa kysyä neuvoja elintarvikesäädöksiin liittyvissä asioissa jo etämyynnin suunnitteluvaiheessa.

Kuinka toimitaan talousveden laatuhäiriötilanteessa

Elintarvikeyrityksen saadessa tiedon talousveden laatuhäiriöstä, tulee saastuneen veden käyttö lopettaa, kunnes olet selvittänyt vedenkäyttöä koskevat ohjeet omalta terveystarkastajalta. Samalla tulee aloittaa mahdolliset varatoimet kuten siirtyminen varavesilähteen käyttöön.

Jos kyseessä on veden käyttökielto, vettä ei saa käyttää mihinkään elintarvikeyrityksen toimintaan. Keittokehotuksen aikana tulee kaikki juotava ja ruuanlaittoon käytettävä vesi keittää vähintään 5 minuuttia. Jos vesi kiehuu tai tulee keitetyksi 5 minuuttia ruuanlaiton yhteydessä, sitä ei tarvitse etukäteen erikseen keittää. Huomioi, että kahvin- tai vedenkeitinissä vesi ei kiehu riittävän kuumaksi. Astioita voi pestä, jos vesi ei ole sameaa tai värillistä. Käsien tiskattaessa suositellaan käytettäväksi keitettyä vettä ainakin huuhteluun ja astianpesukoneessa kuuminta pesuohjelmaa. Elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvien pintojen siivouksessa tulee käyttää keitettyä vettä. Keittokehotuksen päätyttyä laitteiden käyttöönotossa tulee laitteet puhdistaa ja desinfioida valmistajan ohjeen mukaisesti. Häiriötilanteissa hygieniatasoon tulee kiinnittää erityistä huomiota, varsinkin kohteissa, joissa käsitellään elintarvikkeita.

Lisää tietoa: [Veden käyttöohjeita keittokehotuksen aikana](#)



i Ympäristöterveyskeskus järjestää keväällä 2022 koulutus- ja keskustelutilaisuuden elintarvikealan yritysten toimintaa koskevista häiriötilanteista, kuten talousveden laatuhäiriöistä. Koulutuksesta tiedotetaan myöhemmin lisää.

Toimija, muistathan tehdä ilmoitukset ajoissa!



Elntarvikelain mukaan elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus elintarviketoiminnasta viranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Toiminnan olennaiseksi muutokseksi voidaan luokitella esimerkiksi se, kun elintarvikehuoneisto aloittaa maahantuonnin tai elintarvikemyymälä aloittaa palvelutiskimyynnin, ruoan valmistuksen tai avaa verkkokaupan. Huomioi, ettei neliömäärän lisäys sellaisenaan välttämättä ole olennainen muutos.

Ympäristöterveydenhuollon sähköisessä ilmoituspalvelussa [ilpassa](#) voit ilmoittaa kätevästi elintarvikelain ja terveydensuojelulain mukaisen toiminnan aloittamisesta, olennaisesta muuttamisesta ja lopettamisesta. Ilpasta tiedot menevät viranomaisen käsiteltäväksi sähköisesti.

Jos et ole varma tarvitseeko ilmoitusta tehdä - varmistathan asian omalta terveystarkastajalta!

i Vesihäiriötilanteissa ja ruokamyrkytyspäilyissä ota yhteyttä terveysvalvontaan.