

Eviran ohje 16021/2

# Kalakukon valmistuksen ja myynnin valvonta





Elintarvikehygieniayksikkö

Kalakukon valmistuksen ja myynnin valvonta

---

## Kalakukon valmistuksen ja myynnin valvonta

### SISÄLTÖ

1	Yleistä.....	2
2	Lainsäädäntöä .....	2
3	Aidon perinteisen tuotteen nimitys .....	2
4	Tilojen hyväksyminen.....	3
5	Rakenteelliset vaatimukset .....	4
6	Toiminnalliset vaatimukset.....	5
7	Tunnistusmerkki.....	5
8	Kaupallinen asiakirja .....	6
9	Kuljetus.....	6
10	Laitoksen omavalvonta .....	7
11	Kalakukot vähittäismyyntipaikassa .....	7

Viranomaisen toiminnan tulee perustua lainsäädännössä määriteltyyn toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee tarkoin noudattaa lainsäädännön vaatimuksia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin.

Tässä ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä, että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

## Kalakukon valmistuksen ja myynnin valvonta

### 1 Yleistä

Tätä ohjetta sovelletaan kalakukon ja vastaavien perinteisten, taikinakuoreen tehtyjen raakaa kalaa ja/tai raakaa lihaa sisältävien elintarvikkeiden laitoksessa tapahtuvan valmistuksen valvontaan sekä myynnin valvontaan. Ohjetta voidaan soveltuvin osin soveltaa myös elintarvikehuoneistossa (ks. luku 4, kalakukkojen valmistus ilman laitoshyväksyntää) tapahtuvan kalakukkojen valmistuksen valvontaan. Ohjetta sovelletaan myös lihaa sisältävän lanttu- tai perunakukkojen sekä avokukkojen valmistukseen ja myyntiin. Ohjetta ei sovelleta kalastustuotteita ja/tai lihaa sisältävien piirakoiden tai pasteijoiden valmistuksen valvontaan.

### 2 Lainsäädäntöä

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviraston perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista hygieniasäännöistä

Elintarvikelaki (23/2006)

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)

Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista (1258/2011)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (1369/2011) laitosten elintarvikehygieniasta

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (1367/2011) ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Erytysluonnetta koskevan tuotteen rekisteröintihakemus/APT-nimisuojoapäätös Euroopan yhteisöjen virallinen lehti EYVL C 235, 21.8.2001, s.12

### 3 Aidon perinteisen tuotteen nimitys

Komissio on rekisteröinyt nimen ”kalakukko” aidoksi perinteiseksi tuotteeksi (APT) vuonna 2002. Rekisteröinti suojaa kalakukon perinteisen valmistusmenetelmän. Nimisuojoasta enemmän ks. [EU:n nimisuojojärjestelmä](#)

#### 4 Tilojen hyväksyminen

Elintarvikelain 23/2006 mukaan eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevät elintarvikehuoneistot tulee hyväksyä laitoksiksi. Koska kalakukkojen valmistukseen käytetään raakaa kalaa ja lihaa, valmistus on toimintaa, jolta edellytetään laitoshyväksyntää.

Kalakukkoja valmistavien laitosten tulee täyttää kalakukon valmistuksen ja käsittelyn osalta yleisen elintarvikehygieniasetuksen 852/2004 artiklan 4 ja liitteen II sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen 853/2004 liitteen III jaksojen VI ja VIII vaatimukset. Lisäksi näiden laitosten tulee täyttää maa- ja metsätalousministeriön laitosten elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (jäljempänä laitosesetus) seuraavien kohtien vaatimukset:

1-6 §

liite 1, luku 1, kohdat 1-3 ja 5 sekä luvut 2-4

liite 2, luku 10.1 kohta a ja luku 10.2. kohta 3, luku 10.3 sekä luku 11

liite 3, luku 1, luku 2.8 kohdat 2 ja 3 sekä luku 2.9

Jos laitoksella on lisäksi muita laitoshyväksyntää vaativia toimintoja kuin kalakukkojen valmistus, niiden osalta sovelletaan liha- ja/tai kala-alan laitoksia koskevia erityisiä vaatimuksia. Näille toiminnoille on myös haettava hyväksyntää.

Jos kalakukot valmistetaan leipomossa, voidaan osa leipomoa hyväksyä laitokseksi ja muista tiloista tehdään elintarvikehuoneistoilmoitus. Lihan ja/tai kalan säilytykselle, kuiva-aineiden säilytykselle, kalakukkojen valmistukselle ja valmiiden kalakukkojen säilytykselle tarkoitettujen tilojen on kuuluttava laitoshyväksynnän piiriin. Laitos voi lisäksi käyttää joitakin elintarvikehuoneiston tiloja, esimerkiksi sosiaalitylöitä. Jos leipomon tuotantokäytössä on vain yksi huoneteila, se tulisi hyväksyä laitokseksi kokonaan.

##### Kalakukkojen valmistus ilman laitoshyväksyntää

Jos kalakukot valmistetaan vähittäismyyntipaikan yhteydessä olevassa tuotantotilassa ja kalakukot myydään vähittäismyyntipaikasta, ulkomyyntissä (esimerkiksi torimyynti) tai liikkuvasta elintarvikehuoneistosta, tuotantotilaa ei tarvitse hyväksyä laitokseksi. Tuotantotilasta tulee silloin tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus. Ilman laitoshyväksyntää pieni osa kalakukkoista voidaan toimittaa myytäväksi toisiin vähittäismyyntipaikkoihin. Pieneksi osaksi katsotaan enintään 30 % vähittäismyyntipaikan eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- tai luovutusmäärästä. Kalakukkoja voidaan toimittaa enemmän kuin 30 % tuotetusta eläimistä saatavien elintarvikkeiden määrästä, jos vuotuinen eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitusmäärä toisiin vähittäismyyntipaikkoihin on enintään 1000 kg. Toiminnan tulee olla paikallista, eli kalakukkoja voidaan toimittaa sen maakunnan alueella, missä vähittäiskauppa sijaitsee. Maakunnan rajan ylittäminen on kuitenkin mahdollista, jos toimitusetaisyys on samansuuruinen kuin se olisi, jos toimittaisiin saman maakunnan alueella. Vaatimuksista mm. elintarvikkeiden käsittelystä vähittäismyyntissä säädetään maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (1367/2011) ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta.

## 5 Rakenteelliset vaatimukset

Laitoksessa tulee olla riittävän suuret kylmätilat helposti pilaantuvien raaka-aineiden (liha, kala) säilytystä varten. Tiloissa voi säilyttää muitakin raaka-aineita, jos tästä ei aiheudu elintarvikehygieenistä haittaa. Pakatut ja suojaamattomat raaka-aineet tulee pitää riittävästi erillään toisistaan. Nämä voidaan säilyttää samassa kylmiössä, jos tästä ei aiheudu elintarvikehygieenistä haittaa.

Kalakukkojen valmistukselle tulee olla oma, riittävän erillään muista toiminnoista oleva tila. Tuotantotilassa on mahdollista valmistaa kalakukkojen lisäksi muita leipomotuotteita, jos tuotantotila on riittävän suuri ja kalakukkojen valmistus pystytään tekemään riittävän erillään muusta toiminnasta vaarantamatta kalakukkojen tai muiden valmistettävien elintarvikkeiden elintarvikehygieenistä laatua. Vaihtoehtoisesti kalakukkojen valmistus voidaan erottaa ajallisesti leipomon muusta toiminnasta.

Seinien, katon ja lattian tulee olla helposti puhtaana pidettäviä. Raan lihan ja raan kalan kanssa kosketuksessa olleet pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja tarvittaessa desinfioida. Tästä syystä nämä pinnat eivät voi olla puuta.

Tilassa, jossa valmistetaan kalakukkoja, tulee olla käsienpesupiste. Käsienpesupisteen hana ei saisi olla käsi- tai käsivarsikäyttöinen.

Laitoksessa tulee olla asianmukainen ilmanvaihto.

Laitoksessa tulee olla tila kuivien valmistusaineiden säilytystä varten. Kalakukkojen valmistukseen käytettävät kuivat valmistusaineet voidaan säilyttää samassa varastossa muiden leipomotuotteiden valmistukseen käytettävien kuivien valmistusaineiden kanssa.

Laitoksessa tulee olla riittävän suuret kylmätilat valmiiden kalakukkojen jäähdyttämistä ja säilyttämistä varten. Kalakukot tulee jäähdyttää enintään 6 °C:n säilytyslämpötilaan. Valmiita kalakukkoja ei voi säilyttää samassa kylmiössä raaka-aineiden kanssa. Jos kaikki kalakukot toimitetaan viivytyksettä valmistuksen jälkeen vähittäismyyntiin jäähdyttämättä niitä, erillistä kylmiötä valmiille kalakukoille ei kuitenkaan tarvitse olla. On suositeltavaa, että poikkeustilanteisiin varauduttaisiin niin, että kalakukoille olisi kylmiötilaa tarpeen vaatiessa.

Tuotantotilat on pidettävä erillään vähittäismyyntitoiminnasta. Vähittäismyyntitoiminta voidaan erottaa joko rakenteellisesti tai ajallisesti tuotannosta esimerkiksi niin, että aamupäivällä on tuotantoa ja iltapäivällä vähittäismyyntiä. Myyntitoiminnasta ei saa aiheutua haittaa elintarvikehygienialle.

Laitoksen henkilökunnan käytössä on oltava sosiaalitilat työvaatteiden vaihtamista ja säilyttämistä varten sekä WC. WC:n käsienpesupisteen hana ei saisi olla käsi- tai käsivarsikäyttöinen. Sosiaalitila ja WC voivat olla yhteisiä leipomon kanssa. Sosiaalitilat ja WC voivat pienimuotoisessa toiminnassa sijaita eri rakennuksessa kun tuotantotilat, jos se ei vaaranna elintarvikeeturvallisuutta.

Siivousvälineiden ja pesu- ja desinfiointiaineiden säilytystä varten on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila. Siivousvälinevarasto voi olla yhteinen leipomon

kanssa. Niiden pintojen, joilla käsitellään raakaa lihaa ja/tai kalaa, puhdistukseen käytettäviä siivousvälineitä ei tulisi käyttää muiden pintojen puhdistukseen.

## **6 Toiminnalliset vaatimukset**

Laitos ja leipomo voivat ottaa vastaan kalakukkojen valmistukseen käytettävää perattua tai perkaamatonta kalaa kala-alan laitoksista tai aluksilla perattua tai perkaamatonta kalaa suoraan kalastajilta. Kalastaja voi alkutuottajana toimittaa perkaamatonta tai aluksella perattua kalaa laitoksiin ja leipomoihin. Kalan perkaaminen maissa ei ole alkutuotannon toimintaa. Jos kalastaja perkaa kalaa maissa, ja haluaa toimittaa kalaa laitoksiin tai leipomoihin, kalastajalla tulee olla kala-alan laitokseksi hyväksytyt elintarvikehuoneisto.

Tuoreet kalastustuotteet on säilytettävä sulavan jään lämpötilassa. Tuore liha on säilytettävä alle 7 °C:n lämpötilassa. Pakastettu liha ja kala tulee säilyttää enintään -18 °C:n lämpötilassa.

Pakastettavaksi tai jäädytettäväksi tarkoitettu raaka-aine on pakastettava tai jäädytettävä mahdollisimman pian vastaanoton jälkeen. Pakastettujen ja jäädytettyjen raaka-aineiden sulatus on tehtävä hygieenisesti. Suojaamatonta lihaa ja kalastustuotetta sulatettaessa kaiken sulamisveden on päästävä valumaan pois astiasta tai alustasta, jossa sulatus tapahtuu. Jos suojaamattoman lihan tai kalastustuotteen sulatuksessa käytetään vettä, sulatus on tehtävä juoksevalla talousvedellä. Suojaamattoman kalastustuotteen sulatuksessa voidaan käyttää myös juoksevaa puhdasta vettä. Lihan tai kalastustuotteen lämpötila ei saa nousta sulatuksen aikana niin, että se olisi haitallista elintarvikkeen elintarvikehygieeniselle laadulle. Sulatuksen jälkeen liha tai kalastustuote on käytettävä viipymättä kalakukkojen valmistukseen.

Jos laitoksessa perataan kalaa, perkaaminen tulee tehdä riittävän erillään muusta toiminnasta. Perkaaminen voidaan tehdä myös ajallisesti erotettuna muusta toiminnasta. Perkaamisen jälkeen tilat on puhdistettava huolellisesti, ennen kuin siellä käsitellään muita tuotteita. Perkaamiseen varatun pöydän välittömässä läheisyydessä tulisi olla mahdollisuus käsien ja työvälineiden pesuun. Perkaamisessa tulee käyttää erillisiä suojavaatteita.

Kalakukot tulisi valmistuksen jälkeen jäähdyttää enintään neljässä tunnissa 6 °C:n lämpötilaan, tai sen alle, ja ne on säilytettävä tässä lämpötilassa. Kalakukkojen paistamisen jälkeinen jälkihaudutus katsotaan osaksi valmistusprosessia. Kalakukkoja voi valmistuspäivänä myös toimittaa vähittäismyyntiin jäähdyttämättä niitä.

## **7 Tunnistusmerkki**

Laitoksessa valmistettujen kalakukkojen pakkauksiin on merkittävä laitoksen tunnustusmerkki. Jos leipomosta vain osa on hyväksytty laitokseksi, vain siinä osassa valmistettuihin muihinkin leipomotuotteisiin voidaan laittaa tunnustusmerkki. Jos koko leipomo kuuluu hyväksynnän piiriin, kaikkiin tuotteisiin voidaan laittaa tunnustusmerkki.

Jos laitos toimittaa vähittäismyyntiin pakastettuja kalakukkoja, jotka on tarkoitus paistaa tai kuumentaa sekä kääriä uudelleen vähittäismyyntipaikassa, voidaan kalakukkojen tunnistusmerkki tehdä ns. ryhmäpakkaukseen.

## 8 Kaupallinen asiakirja

Jos kalakukkoja toimitetaan laitoksesta muualla sijaitsevaan vähittäismyyntipaikkaan tai toiseen laitokseen, tuotteiden mukana on oltava kaupallinen asiakirja jäljitettävyyden varmistamiseksi. Asiakirjasta on käytävä ilmi elintarvikkeen nimi ja määrä, elintarvikkeen toimituspäivämäärä sekä tiedot lähettäjistä ja vastaanottajasta. Jos kalakukkoja, joita ei ole jäädytetty enintään 6 °C:n säilytyslämpötilaan, toimitetaan muualla sijaitsevaan vähittäismyyntipaikkaan, asiakirjassa on oltava tieto kalakukkojen valmistusajankohdasta ja siitä, ettei kalakukkoja ole jäädytetty enintään 6 °C:n säilytyslämpötilaan valmistuksen jälkeen. Koska myös jälkihaudutus katsotaan kuuluvaksi valmistusprosessiin, valmistusajankohdaksi merkitään se päivämäärä, jolloin jälkihaudutus on saatu päätökseen.

Asiakirja on numeroitava tai muuten riittävästi yksilöitävä. Asiakirjojen ja elintarvikkeiden on oltava helposti yhdistettävissä. Asiakirjasta tulee ilmetä lähettävän laitoksen tunnistusmerkki tai tunnistusmerkin tiedot. Jos lähettävä laitos ei ole valmistanut tuotetta, asiakirjassa olisi hyvä olla myös tuotteen valmistaneen laitoksen tunnistusmerkki tai tunnistusmerkin tiedot. Tuotteen tunnistusmerkki voidaan merkitä asiakirjaan tuotteen kohdalle myös esimerkiksi koodeilla, joiden yhteys tiettyyn tunnistusmerkkiin on selitetty asiakirjassa.

Toimitettaessa kalakukkoja vähittäismyyntipaikasta toiseen vähittäismyyntipaikkaan lähettäjällä on jäljitettävyyden varmistamiseksi oltava seuraavat tiedot: elintarvikkeen nimi, vastaanottajan tiedot ja toimittamisaika. Jos vähittäismyyntipaikasta toimitetaan kalakukkoja, joita ei ole jäädytetty enintään 6 °C:n säilytyslämpötilaan, toiseen vähittäismyyntipaikkaan, tuotteiden mukana tulisi olla tieto kalakukkojen valmistusajankohdasta ja siitä, ettei kalakukkoja ole jäädytetty enintään 6 °C:n säilytyslämpötilaan valmistuksen jälkeen.

Lähettäjän on säilytettävä kopio elintarvikkeiden mukana lähetettävistä asiakirjoista vähintään yksi vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöpäivän jälkeen.

## 9 Kuljetus

Kuljetusvälineet on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Kylmäkuljetuksissa kuljetusvälineessä on oltava lämpömittari, joka mahdollistaa kuljetuslämpötilan seurannan kuljetuksen aikana.

Kalakukot on kuljetettava enintään 6 °C:n lämpötilassa, ellei niitä toimiteta vähittäismyyntiin viivytyksettä valmistuksen jälkeen jäädyttämättä niitä. Jäädyttämättömänä toimitettavat kalakukot eivät saa aiheuttaa lämpötilan nousua muille kuljetettaville elintarvikkeille.

Yli 2 h kestävässä lähtevässä kuljetuksissa jäädytetyssä kuljetustilassa tai -astiassa on oltava tallentava lämpötilanseurantajärjestelmä, ellei kyseessä ole kuljetus lopulliselle kuluttajalle.



## 10 Laitoksen omavalvonta

Toimijan on laadittava omavalvontasuunnitelma ja pidettävä kirjaa sen toteuttamisesta. Omavalvontasuunnitelman sisällöstä kalakukkoja valmistavalle laitokselle säädetään laitosasetuksen liitteen 3 luvuissa 1 ja 2.9.

Laitoksen on määritettävä valmistamilleen kalakukoille säilyvyyskokeisiin perustuva säilyvyysaika. Jos laitoksesta toimitetaan kalakukkoja jäähdyttämättöminä vähittäismyyntiin, se on huomioitava säilyvyysajan määrittämisessä.

## 11 Kalakukot vähittäismyyntipaikassa

### Jäähdytettynä myyntipaikkaan toimitetut kalakukot

Kalakukot, jotka on valmistuksen jälkeen jäähdytetty, on myyntipaikassa säilytettävä enintään 6 °C:n lämpötilassa.

### Jäähdyttämättöminä myyntipaikkaan toimitetut kalakukot

Kalakukkoja, joita ei ole heti valmistuksen jälkeen jäähdytetty enintään 6 °C:n säilytyslämpötilaan, voidaan säilyttää myyntipaikassa vastaanottopäivän ajan huoneenlämmössä. Tämän jälkeen ne on säilytettävä enintään 6 °C:n säilytyslämpötilassa kalakukon säilyvyysajan loppuun tai hävitettävä.

Myyntipaikassa kerran jäähtyneitä kalakukkoja ei saa lämmitellä uudelleen

### Myyntipaikassa lämmitetyt kalakukot

Kalakukot, jotka on valmistuksen jälkeen pakastettu ja toimitettu valmistuspaikasta kypsinä ja pakastettuina vähittäismyyntiin, voidaan sulattaa ja lämmitellä myyntipaikassa sekä myydä jäähdyttämättöminä lämmityspäivän ajan, jos myymättä jääneet kalakukot hävitetään lämmityspäivän lopussa.

Kalakukot, jotka on valmistuksen jälkeen jäähdytetty enintään 6 °C:n säilytyslämpötilaan, voidaan lämmitellä myyntipaikassa ja myydä jäähdyttämättöminä lämmityspäivän ajan, jos myymättä jääneet kalakukot hävitetään lämmityspäivän lopussa.

Laitoksen kalakukoille määrittelemä säilyvyysaika pätee vain 6 °C:n säilytyslämpötilassa säilytetyille kalakukoille. Myyntipaikassa lämmitetyille kalakukoille säilyvyysaika on lämmityspäivä. Laitoksen merkitsemä säilyvyysaika tulee poistaa tuotteesta.

### Raakapakasteista paistettavat kalakukot

Raakapakasteista paistettaviin kalakukkoihin sovelletaan samoja ohjeita kuin myyntipaikkaan jäähdytettynä toimitettuihin kalakukkoihin.

Esimerkki:

## Kalakukon valmistuksen ja myynnin valvonta

---

Laitos A toimittaa leipomoon B (jonka yhteydessä on vähittäismyymälä tai tarjoilupaiikka) raakapakastettuja kalakukkoja. Raakapakasteet sulatetaan ja paistetaan leipomossa B ja myydään leipomon B yhteydessä olevassa vähittäismyyntipaikassa. Kalakukot voidaan myydä jäädyttämättömänä huoneenlämmössä paistopäivän ajan ja sen jälkeen säilyttää kalakukot enintään 6 °C:n lämpötilassa ja myydä niille määritetyn säilyvyysajan loppuun.

Leipomon B on määritettävä paistamilleen kalakukoille säilyvyyskokeisiin perustuva säilyvyysaika. Laitos A määrittää säilyvyysajan raakapakasteille.

Leipomon B on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus. Leipomo B:n yhteydessä oleva vähittäismyyntipaikka voi myydä pieniä määriä raakapakasteista paistamiaan kalakukkoja edelleen toiseen vähittäismyyntipaikkaan ilman laitoshyväksyntää (katso tämän ohjeen luku 4, kappale 5).

Jos leipomon B:n yhteydessä ei ole vähittäismyyntipaikkaa, leipomolta edellytetään laitoshyväksyntää.

### Puolitetut kalakukot

Jäädyttämättöminä toimitettujen kalakukkojen myynnin jatkaminen jäädytettyinä vastaanottopäivän jälkeen on tarkoitettu ainoastaan kokonaisille kalakukoille. Puolitetun kalakukon säilyvyys on huonompi kuin kokonaisen kalakukon. Puolitetulla kalakukolla ei ole enää kalakukon pitkän säilyvyyden takaavia ominaisuuksia.

Suosittelavin vaihtoehto olisi, että jäädytetyt kalakukot puolitetaan jo laitoksessa ja laitos määritteli puolitetulle kalakukolle säilyvyyskokeisiin perustuvan säilyvyysajan. Koska kalakukkojen valmistusprosessiin sisältyy hauduttaminen paistamisen jälkeen, jälkihaudutus osana valmistusprosessia on mahdollista, mutta puolitettavat kalakukot tulisi kuitenkin vielä jälkihaudutuksen jälkeen jäädyttää ennen myyntiin toimittamista.

Jos kalakukot puolitetaan laitoksessa jäädyttämättä niitä säilytyslämpötilaan ennen myyntiin toimittamista, kalakukot ovat ns. päivän tuotteita eli ne voidaan säilyttää huoneenlämmössä myymälässä vastaanottopäivän loppuun. Myymättä jääneet kalakukot tulisi hävittää vastaanottopäivän lopussa. Tätä tilannetta voidaan verrata muihin kuumentamalla valmistettuihin helposti pilaantuviin leipomotuotteisiin, jolloin jäädyttämättöminä toimitetut, myymättä jääneet tuotteet tulee hävittää vastaanottopäivän lopussa.

Jos myymälä puolittaa jäädyttämättöminä myyntipaikkaan toimitettuja kalakukkoja, laitoksen merkitsemä säilyvyysaika tulee poistaa tuotteesta. Myymättä jääneet kalakukot tulee hävittää vastaanottopäivän lopussa.

Jos myymälä puolittaa jäädytettyinä toimitettuja kalakukkoja, myymälän on määritettävä puolitetuille kalakukoille säilyvyyskokeisiin perustuva säilyvyysaika.

### Avokukot

Avokukko on nimensä mukaisesti avonainen, eikä sillä ole perinteisen kalakukon pitkään säilyvyyteen liittyviä ominaisuuksia. Jos avokukot toimitetaan valmistuspaikasta jäädyttämättöminä, niitä voidaan säilyttää huoneenlämmössä

Elintarvikehygieniayksikkö

## Kalakukon valmistuksen ja myynnin valvonta

---

valmistuspäivän ajan, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään vastaanottopäivän lopussa.

Yksikönjohtaja

Auli Vaarala

Ylitarkastaja

Carmela Hellsten

