



Osa 2, Tilat

Oppaan tässä osassa opit, millaiset tilojen tulee olla.

Tilat ja toiminta vaikuttavat siihen, että elintarvikkeet ja ruoat ovat turvallisia. Tilojen tarve riippuu täysin toiminnastasi.

Elintarvikkeiden myyntitilat

Millaiset tilat ja myyntikalusteet tarvitset myyntipaikkaasi, riippuu paljon siitä, millaisia tuotteita myyt ja kuinka laajaa toimintasi on.

Sijoita elintarvikkeiden varastotilat niin, että niiden läpi ei tarvitse kulkea esimerkiksi sosiaalituloihin.

Muista pitää sellaisenaan syötävät elintarvikkeet erillään esimerkiksi kypsentämistä vaativista ja multaisista elintarvikkeista.

Elintarvikkeiden valmistus-, käsittely- ja säilytystilat

Kun käsittelet ja säilytät elintarvikkeita, sinun on tärkeää varmistaa se, että likaa, haitallisia bakteereita, viruksia tai muita 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 raaka-aineet ja lopputuotteet erillään toisistaan.

Erillään pitoon säilytyksen aikana voit käyttää esimerkiksi erillisiä kylmäkalusteita, säilytysastioita tai -tiloja tai väliseinällä erotettuja tiloja.

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 multaiset juurekset siihen tarkoitukseen varatussa paikassa.
- Myynnin yhteydessä 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.

Vesipisteet ja pesualtaat

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

Toiminnastasi riippuen voit tarvita useita vesipisteitä.

Sinulla tulee tarvittaessa olla omat vesipisteet käsienpesulle ja elintarvikkeiden pesemiseen sekä sopivasti vesipisteitä välinehuollolle.

Voit kuitenkin hoitaa asian niin, että teet eri toiminnot eri aikaan samassa vesipisteessä, kunhan puhdistat vesipisteen eri toimintojen välissä.

Huomaa myös se, että jos tiloissasi samaan aikaan vaikkapa käsitellään lihaa ja keitetään hilloja, tarvitset kumpaankin toimintaan omat vesipisteet.

Elintarvikevalvoja ja järjestöt neuvovat

Jos tarvitset neuvoja vesipisteiden määrästä ja sijoittelusta, voit pyytää neuvoja elintarvikevalvojalta tai neuvontajärjestöiltä jo tilojen suunnittelun aikana.

Käsienpesupisteiden määrä ja sijoittelu

Käsienpesuun on varattava riittävä määrä pesupisteitä.

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.

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.

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.

Valitse kasvikunnan tuotteille sopiva säilytyslämpötila – iduille omat säännöt

Kasvikunnan tuotteiden säilytykselle ei pääsääntöisesti ole annettu lämpötilavaatimuksia.

Valitse kullekin tuotteelle sellainen varastointilämpötila ja muut olosuhteet niin, että saat tuotteet parhaiten säilymään.

Poikkeuksellinen tuote ovat idut, jotka ovat erittäin herkästi pilaantuvia. Niitä tämä ohjeistus ei koske.

Salaatit ja raasteet säilytetään kylmässä

Tuoretuotteet, kuten valmistetut salaatit ja raasteet, ovat elintarvikkeita, jotka pilaantuvat nopeasti.

Ne vaativat kylmäsäilytyksen, mitä niiden raaka-aineilta ei juuri vaadita.

Salaatinlehdet on hankala pestä puhtaaksi, jos niihin kasvatuksessa on päätyneet esimerkiksi maa-ainesta tai luonnoneläimen ulostetta.

Kun ryhdyt itse tuotettujen raaka-aineiden jatkojalostukseen, sinun tulee ymmärtää käyttämiisi raaka-aineisiin, valmistusmenetelmiin ja lopputuotteisiin liittyvät riskit.

Esimerkkejä säilytyslämpötilojen rajoista

- Tuore kala ja keitetyt ravut: enintään 2 °C (Celsius)
- Kylmäsavustettu ja graavisuolattu kala: 0-3 °C
- Vakuumiin pakattu savukala: 0-3 °C
- Jauheliha ja jauhettu maksa: enintään 4 °C
- Paloitellut kasvikset ja idut: enintään 6 °C
- Raakamaito: enintään 6 °C
- Valmisruoat, raaka tai marinoitu liha, kermakakut ja -leivokset, tuorejuustokakut: enintään 6 °C
- Jugurtit, kermaviilit, smetana ja useimmat juustot: enintään 8 °C

Mitä sinun tulee tietää, jos pakastat tai jäädytät lihaa tai lihatuotteita?

1. Aloita pakastaminen tai jäädyttäminen mahdollisimman nopeasti edeltävän käsittelyvaiheen jälkeen.
2. Varastoi ja kuljeta pakastettu tai jäädytetty liha -18 °C:ssa tai kylmemmässä.
Poikkeus: jäädytettynä (mutta ei pakasteena) myytävää siipikarjanlihaa voit varastoida ja kuljettaa -12 °C:ssa tai kylmemmässä.

Mitä sinun tulee tietää, kun sulatat lihaa tai lihatuotteita

1. Sulata pakastetut ja jäädytetyt lihat ja lihatuotteet sellaisessa lämpötilassa, josta ei aiheudu terveystarve-riskiä. Sulattaminen on turvallista tehdä kylmissä tiloissa.
2. Sulatuksen valumanesteet on hyvä johtaa viemäriin. Niistä ei saa aiheutua muille elintarvikkeille saastumisen vaaraa.
3. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita et saa sulamisen jälkeen pakastaa uudelleen.

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.

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.

Muut tilat

Alkutuotannolle ei pääsääntöisesti ole vaatimuksia henkilökunnan pukeutumistiloista ja wc-tiloista, eikä siivousvälineiden säilytyksestä.

Elintarvikehuoneistoissa henkilökunnalle on osoitettava pukeutumistilat ja wc-tilat vähintään lähietäisyydeltä. Siivousvälineet on säilytettävä hygieenisesti.

Katso tarvittaessa lisätietoja esimerkiksi ravintolan perustamisoppaasta.

Yhteenveto

Kun aiot laajentaa maatilasi toimintaa suoramyyntiin tai kasvukunnan tuotteiden jatkojalostamiseen, mieti heti, miten tilat sopivat toimintaasi.

- ▶ Ovatko ne esimerkiksi riittävän kokoiset, jotta pystyt sijoittamaan toiminnot hygieenisesti?
- ▶ Onko elintarvikkeille riittävästi erilaisia säilytystiloja?
- ▶ Onko vesipisteitä, pesuallaita ja lattiakaivoja riittävästi?
- ▶ Miten säilytät siivousvälineet oikein?
- ▶ Onko tupakointi järjestetty asianmukaisesti?