

Ajankohtaisia asioita elintarvikevalvonnasta

Kalaseminaari 15.2.2012
Ylitarkastaja Tuula Koimäki

Elintarvikelain 13 § 6 mom.

- Elintarvikehuoneistoilmoitusta ei tarvitse tehdä, jos toimintaan liittyvät riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä sekä
 - *Elintarvikealan toiminta tapahtuu samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta tai*
 - *Toimija on yksityinen henkilö tai*
 - *Toimintaa ei voida pitää elinkeinonharjoittamisena*

Tulee olla vähäriskistä, pienimuotoista ei-ammattimaista, ei-säännöllistä.

Vähäriskiset toiminnot, joista ei tarvitse tehdä eh-ilmoitusta

esimerkiksi

- kalakeiton valmistus ja tarjoilu urheiluseuran tapahtumassa
- loimulohen valmistus (*ei-ammattimainen*) ja tarjoilu kyläjuhlissa
- kalapiirakoiden myynti koulun myyjäisissä

Vähäriskiset toiminnot, joista ei tarvitse tehdä eh-ilmoitusta

- NÄMÄ EIVÄT OLE VÄHÄRISKISTÄ!
- kalan graavaus
- kalan kylmäsavustus
- mädin suolaus
- sushiannosten valmistus
- tyhjiopakattujen tuotteiden valmistus
- täyssäilykkeiden valmistus



Pop up -ravintolat

- Pop-up ravintolatoiminta ilman eth-ilmoitusta
 - Toiminnan oltava vähäriskistä
 - Toimijan oltava yksityishenkilö
 - Vähäriskisenä valmistuksena voidaan pitää esim. tonnikalavoileipien tekemistä tai lohikeiton valmistusta. Tarjoiltavana olevan kalan tulee olla kypsää.
 - Kalan graavaus, mädin suolaus, sushiannosten valmistus ei mahdollista.

- Perusteluna
 - Raakojen tai lähes raakoina syötävien kalastustuotteiden mikrobiologinen turvallisuus
 - käsittelyyn liittyvät erityistoimet

Pop up -ravintolat

- Vuodenajan mukaan voidaan ehkä sallia sellaisenaan syötävien "raakojen" kalajalosteiden tarjoileminen
 - Valmiiksi graavatusta kalasta tehtyjen voileipien tarjoilu
 - Kylmäsavukala voileipien tarjoilu
 - Mätivoileipien tarjoilu

Kalan perkaaminen

- Alkutuotantoasetus: ei mainintaa, mutta Perkaus maissa ei ole alkutuotantoa
- EY-asetus 853/2004: " jos sisälmysten poisto on teknisesti ja kaupalliselta kannalta mahdollista, se on tehtävä mahdollisimman nopeasti tuotteiden pyytämisen tai lastin purkamisen jälkeen"
- Laitosasetus: "laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalastustuotteet on viivytyksettä perattava tai toimitettava vähittäismyyntiin tai toiseen laitokseen taikka käytettävä tuotteiden valmistukseen".

Perkaamaton kala

- Huoneistoasetus: "tuoreita yli 500 g painoisia kaloja saa varastoida ja myydä perkaamattomina enintään kaksi päivää vastaanottopäivä mukaan lukien. Kalat on perattava viimeistään vastaanottoa seuraavana päivänä, jos niiden myyntiä on tarkoitus jatkaa perkaamattomana.

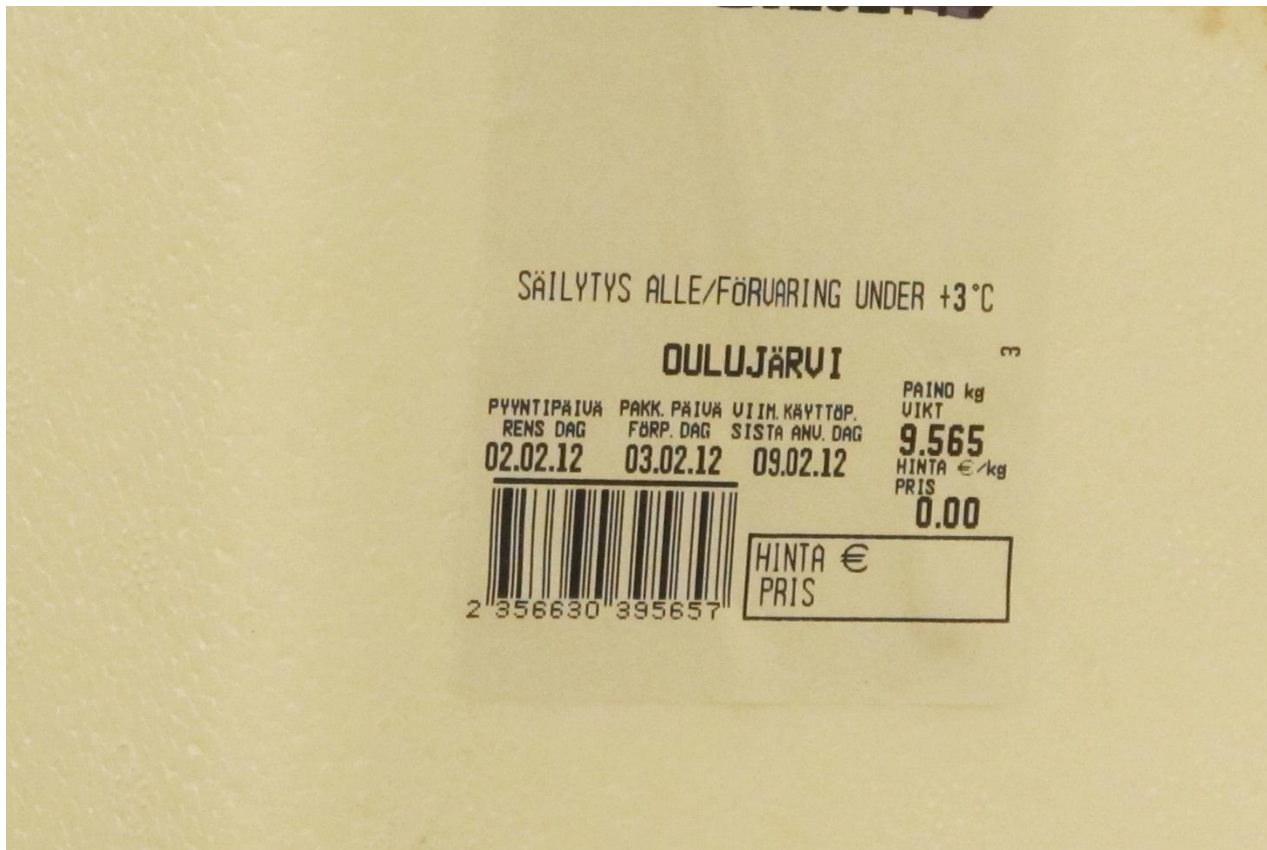


HANKALA valvoa ja aikaa kuluu...

- Kalastaja → kuluttaja
- Kalastaja → vähittäismyymälä
- Kalastaja → laitos → vähittäismyymälä → kuluttaja

- Kalastaja → laitos → kauppaketjun
keskusvarasto → vähittäismyymälä → kuluttaja

Kalan fileointi tapahtui laitoksessa 8.2. 2.2 = to, 6.2. =ma



- Alkutuottajan merkittävä kalan mukana kulkevaan asiakirjaan pyynti- / nostopäivä
- Laitoksesta lähtevän tuoretta kalaa seuraavaan kaupalliseen asiakirjaan merkittävä pyynti- /nostopäivä.
- Huoneistoasetuksessa ei asiakirjavaatimuksia

Kalan savustaminen vähittäismyynnissä

Vaatimukset kalan savustamiselle vähittäismyynnissä?

Vaatimukset kalan savustamiselle vähittäismyynnissä ?

- Mieluiten takahuonetiloissa, ei suoraan palvelumyynti tiskin takana
- Työskentelytilaa riittävästi
- Myytävä lämpiminä yli 60°C tai
- Jäähdytys:
 - Jäähdytettävä neljässä tunnissa alle 6°C:seen
- Kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon oltava tuotantoon nähden riittävää.
- Sopivat astiat kalan jäähdyttämiseen
- Seurattava jäähdytysnopeutta aluksi: myöhemmin samoissa olosuhteissa saman kokoisen kalan jäähdytys vakioitu, harvempi seuranta riittää
- Uunin lämpötilan seuranta
- Seurattava raaka-aineen laatua
- Tiedettävä savustetun kalan säilyvyysaika
- Uunin puhdistusmahdollisuus
- PAH

alatuunnistettu
1.1.2007

Näytteenotto listerian varalta, jos tuotteelle annetaan säilyvyysajaksi 5 vrk tai enemmän, (2-4 näytettä / vuosi)

- Jos kalastajalla on kiinteä elintarvikehuoneisto, jonka yhteydestä ei ole myyntiä suoraan kuluttajalle, voiko kalastaja myydä valmistamiaan tuotteita esim. savustamiaan kaloja esim. torilla tai toimittaa myyntiin paikalliseen myymälään. Tarvitseeko myyntitoiminnasta tehdä erillistä ilmoitusta ja jos tarvitsee niin minkä ilmoituksen?

Kalastaja voi myydä savustamiaan kaloja torilla itse "huoneistoilmoituksella".

Myynti paikalliseen vähittäismyymälään on mahdollista, kunhan kalastaja myy itse 70 % kalastustuotteista tai myy jonkin verran torilla itse sekä lisäksi saa myydä yht. 1 000 kg vuodessa kauppaan.

Jos kalastaja myy itse torilla alkutuotannon tuotteita alle 5 000 kg/v → alkutuotantoilmoitus

Jos kalastaja myy itse torilla alkutuotannon tuotteita yli 5 000 kg/v → elintarvikehuoneistoilmoitus

Jos kalastaja myy itse torilla (voi lisäksi toimittaa paikalliseen vähittäiskauppaan) muita kuin alkutuotannon tuotteita elintarvikehuoneistoilmoitus.

Jos kalastaja myy kauppaan muita kuin alkutuotannon tuotteita → laitoshyväksyntä.

Jos kalastajalla on laitoshyväksyntä, kaikki on mahdollista 😊

- **Voiko yksityinen kalastaja tuoda vähittäiskauppaan vastapyydettyä, perkaamatonta kalaa? Mitä siitä seuraa, jos kala jäätyy merellä ennen kauppaan saapumista?**

- Yksittäinen kalastaja voi tuoda vähittäiskauppaan vastapyydettyä, perkaamatonta kalaa. Kylmäketju ei saa katketa. Kalan jäätyminenkin ei ole suotavaa. Styrox-laatikko suojaa myös jäätymiseltä. Kalan rakenne rikkoutuu ja sitä kautta kalan pilaantuminen nopeutuu
- Jos kalastaja toimittaa myyntiin edes hieman yli omien tarpeiden kalastettua kalaa toiminnasta on tehtävä aina alkutuotantoilmoitus.

- **Voiko yksittäinen kalastaja tuoda vähittäiskauppaan vastapyydettyä perattua kalaa ja jos voi, missä perkaus voidaan tehdä? Kyse talvikalastuksesta jäältä, jossa ei käytetä kalastusvenettä ja rannoilla olevat kalahallit avataan käyttöön vasta sulan veden aikaan.**

- Kalan perkaaminen maissa /jäällä ei ole alkutuotantoa.
- Kyseissä tapauksessa, jolloin kalastajalla ei ole käytössään kalahallia, kalastajan tulee toimittaa kalat perkaamattomina ensimmäiseen elintarvikehuoneistoon.

- Millaiset tilat ja varusteet myymälässä tulee, olla, jos perataan kalaa?

- Perkaamisesta varten täytyy olla tila. Samaa tilaa (huonetta tai pöytää) voidaan käyttää myös muuhun tarkoitukseen, kunhan käyttö erotetaan ajallisesti ja eri käyttötarkoitusten välillä tehdään riittävät puhdistustoimet.
- Kalat on huuhdeltava perkauksen jälkeen, joten käsittelypisteen lähellä on oltava pesuallas, jossa kalat huuhdellaan.

Kiitos!



alatunnistetiedot
15.2.2012 T Koimäki