

YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO

Askola, Lapinjärvi, Loviisa, Pornainen, Porvoo ja Sipoo

OHJE ASIAKKAALLE

24.2.2021



KALANKÄSITTELYTILOJEN RAKENTEELLISET VAATIMUKSET

ILMOITETUT ELINTARVIKEHUONEISTOT

KALANKÄSITTELYTILOJEN RAKENTEELLISET VAATIMUKSET

Yleistä

Tämä ohje on tarkoitettu uusien kalankäsittelytilojen suunnitteluun sekä olemassa olevien kalankäsittelytilojen muutostöiden suunnitteluun. **Ohje on tehty kalastajien ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille.** Alkutuotantopaikalle ja kala-alan laitokselle vaatimukset ovat hieman näistä poikkeavat.

Tilojen tulee täyttää lainsäädännön niille asettamat vaatimukset, jotta niissä harjoitettava toiminta pystytään järjestämään siten, ettei elintarvikehygieniä vaarannu. Tiloihin suunnitellun toiminnan luonne ja laajuus määrittelevät sen mitä tiloilta vaaditaan.

Elintarvikelainsäädännön lisäksi tulee huomioida mm. rakennusvalvontaviranomaisen, pelastusviranomaisen ja ympäristönsuojeluviranomaisen mahdolliset vaatimukset tilojen ja toiminnan suhteen.

Jokainen suunnitelma ja tilojen toteutus arvioidaan aina tapauskohtaisesti. Suunnitelmat on hyvä lähettää ympäristöterveydenhuoltoon tarkastettavaksi hyvissä ajoin ennen niiden toteuttamista, jotta mahdolliset korjaustarpeet tilojen käyttöönottovaiheessa minimoidaan.

Tilojen suunnittelu

Tilajärjestys

- eri toiminnoille tulee varata riittävästi tilaa. Tiloissa on oltava käsittelytilojen lisäksi riittävät tilat mm. raaka-aineiden, valmiiden tuotteiden, pakkausmateriaalien, kuljetuslaatikoiden ja siivousvälineiden säilytykseen sekä omat tilansa henkilökunnan käyttöön.
- yksi oleellisimmista asioista on, että raaka ja kypsä kala tulee pystyä käsittelemään ja säilyttämään erillään toisistaan koko prosessin ajan. Raakan ja kypsän kalan käsittelylle tulee olla omat huonetilat ja omat, erilliset laitteet.
- tuotteiden ja henkilöstön kulkureitit tulee suunnitella sellaisiksi, että elintarvikkeet kulkevat suoraviivaisesti tavaran vastaanotosta vaiheittain valmiiden tuotteiden luovutukseen. Ristiin kulku raakan ja kypsän kalan välillä tulee pystyä välttämään.

Tilojen ja laitteiston pintamateriaalit

- sisätilojen ja laitteistojen pintamateriaalien tulee olla ehjät, helposti puhtaana pidettävät, vesipesun ja hankauksen kestävä. Esim. puuta ei tule käyttää lainkaan käsittelytilojen pintamateriaalina.
- tiloissa ei saa olla vaikeasti puhdistettavia likaa kerääviä rakoja (huom.! katto- ja lattiarajat).
- tiloissa olevien sähköjohtojen, johtosiltojen, ilmanvaihtoputkien ym. putkien tulee olla koteloituja ja pintamateriaalien liitoskohtien tiivistettyjä
- suositeltava pintamateriaali pöydille on ruostumaton teräs

- koneiden ja laitteiden tulee olla rakenteeltaan sellaisia, että ne voidaan tarvittaessa purkaa puhdistusta varten

Tilojen puhtaana pito ja siivousvälineiden säilytys ja huolto

- käsittelytiloissa ja raa'an kalan säilytystiloissa tulee olla viemäriin yhdistetyt lattiakaivot, pesuletkut ja letkutelineet lattian huuhteluun. Lattiakaivojen kansien tulee olla helposti irrotettavissa puhdistusta varten ja lattiakaivojen helposti puhdistettavat ja käyttötarkoitukseen soveltuvat.
- viemärijärjestelmien on oltava tarkoituksenmukaisia. Ne on suunniteltava ja rakennettava siten, että niistä ei aiheudu saastumisriskiä. Jos viemärikourut ovat kokonaan tai osittain avoimia, niiden suunnittelulla on varmistettava, että jäte ei valu saastuneelta alueelta puhdasta aluetta kohti tai puhtaalle alueelle, varsinkaan sellaisten elintarvikkeiden käsittelyalueelle, jotka saattavat aiheuttaa huomattavan riskin lopulliselle kuluttajalle.
- raa'an ja kypsän kalan käsittelytiloille tulee olla omat siivousvälineet, jotka on säilytettävä erillään toisistaan. Varrelliset siivousvälineet voidaan säilyttää seinätelineissä käsittelytiloissa, mutta siivousaineiden, mahdollisten kertakäyttöliinujen ym. siivousvälineiden säilytykseen tulee lisäksi olla siivousvälinetila, joka on tarvittaessa varustettu vesipisteellä, kaatoaltaalla, lämpökuivauspatterilla, ilmanvaihdolla ja seinätelineillä.
- sisä- ja ulkotilojen pesuihin tulee olla erilliset pesuletkut. Letkujen säilytykseen tulee olla letkutelineet.

Kylmäsäilytyslaitteisto

- raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden säilytykseen tulee olla riittävästi, toisistaan erillistä kylmäsäilytystilaa. Tuotepakkauksissa olevaa raakaa kalaa (esim. graavikala) saa säilyttää samassa kylmiössä kypsän kalan kanssa eri hyllyillä.
- kuumennetut tuotteet, joita ei myydä tai tarjota suoraan valmistuksesta asiakkaalle, tulee jäähdyttää välittömästi valmistuksesta neljässä tunnissa +6 asteeseen tai sen alle. Jäähdytykseen tulee olla erillinen vain tuotteiden jäähdytykseen varattu jäähdytyskaappi. Pienessä toiminnassa, jossa tuotteet valmistetaan ja myydään ainoastaan erä kerrallaan, voidaan tuotteet jäähdyttää myös säilytuskylmiössä. Tällöin kylmiön tulee olla tyhjä jäähdytyksen alkaessa eikä sinne saa lisätä kuumia tuotteita jäähdytyksen tai säilytyksen aikana.
- mahdollista kalalle tehtävää loiskäsittelyä varten tulee tiloissa olla tarvittaessa pakastin. Loisten takia tehtävästä jäädytyskäsittelystä löytyy lisätietoa mm. tämän ohjeen lopusta.

Työtasot ja vesipisteet

- tiloissa harjoitettaville toiminnoille (esim. perkaaminen, fileointi, suolaaminen) tulee olla riittävästi työ- ja laskutasoja sekä vesipisteitä. Raakojen ja kypsien tuotteiden käsittelyyn tulee olla omat vesipisteelliset työtasot. Erillisiä laskutasoja saatetaan tarvita lisäksi esim. tuotteiden ladontaa ja pakkaamista varten.

Käsienpesupisteet

- tiloissa tulee olla riittävästi helposti saavutettavissa olevia, vain käsien pesuun varattuja ja nestesaippualla ja käsipaperilla+telineellä varustettuja käsienpesupisteitä. Käsienpesupistealtaiden tulee olla muista altaista erilliset ja kooltaan vähintään 40x40 cm. Käsienpesupisteeseen suositellaan ei-käsiäkäyttöistä esim. elektronista hanaa.
- käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet.

Savustusalue

- kaupalliseen tarkoitukseen valmistettavan kalan käsittelyä ei saa tehdä ulkotiloissa. Poikkeuksena on kalan perinteinen ulkona savustaminen, joka on mahdollista tietyin ehdoin. Ulkona savustettavan kalan kaikkien muiden käsittelyvaiheiden tulee tapahtua sisätiloissa.
- savustukseen käytettävän alueen tulee olla katettu ja vähintään kolmella seinällä suojattu. Lintujen pääsyn estämiseksi alueelle, tulee mahdollisessa avoimessa seinässä olla vähintään verkko.
- alueen alustan tulee olla yhtenäinen ja pölyämättömästä materiaalista.
- savun poistosta tulee huolehtia esim. riittävän tehokkaan poistoilmanvaihtolaitteen avulla.
- uunit tulisi pystyä täyttämään ulkoapäin
- tuotteet tulee pystyä kuljettamaan suojatusti savustusalueelta kypsien kalojen käsittelytilaan. Suositeltavaa on, että katetulta savustusalueelta on suora yhteys käsittelytilaan esim. tilojen välissä olevan tuulikaapin kautta

Astiahuolto

- pienvälineiden pesua varten tulee olla vähintään astioiden pesupiste ja kuivauskaappi
- uuniritilöiden ja kuljetuslaatikoiden puhdistus tulee myös suunnitella

Varasto- ja säilytystilat

- tuotteiden valmistuksessa käytettäville raaka-aineille (mm. mausteet), pientyövälineille ja pakkausmateriaaleille tulee olla riittävästi säilytystilaa, jossa ne ovat suojassa mm. kostumiselta.
- myös kuljetuslaatikoille tulee osoittaa riittävästi säilytystilaa. Säilytystilan tulee olla niin tiivis, että laatikot ovat suojassa haittaeläimiltä (linnut ja jyrsijät) ja säiden vaihtelulta.

Käsittelytilojen ilmanvaihto ja valaistus

- tiloissa tulee olla toiminnan mukainen, riittävä ilmanvaihto. Yleensä tarvittaviin ilmanvaihtomääriin päästään vain koneellisella tulo- ja poistoilmajärjestelmällä.
- yleisilmanvaihdon lisäksi mahdollisen laitosastianpesukoneen ja tarvittaessa uunien yläpuolella tulee olla höyrykuvuilla varustetut paikallispoistot. Kalusteeseen voidaan asentaa kuivaustoiminnolla varustettu astianpesukone.
- ilmanvaihtolaitteiden tulee olla puhdistettavissa.
- elintarvikehuoneiston poistoilma tulee johtaa siten, ettei siitä aiheudu haju- tai muuta haittaa.
- elintarvikehuoneiston valaistuksen on oltava riittävä.
- valaisimien tulee olla helposti puhdistettavat ja koteloidut.

Henkilökunnan tilat

- elintarvikehuoneiston eteistilassa tulee olla pukukaapit vaatteiden vaihtoon, jotta vaatteet pystytään vaihtamaan ennen siirtymistä käsittelytiloihin.
- henkilökunnan käytössä tulee olla sosiaali- ja wc-tila elintarvikehuoneiston yhteydessä tai sen läheisyydessä. Sosiaali- ja wc-tilat voivat sijaita toimijan asuinrakennuksessa, jos ulkopuolista henkilökuntaa ei ole, mutta jos ulkopuolista henkilökuntaa on, tulee sosiaali- ja käymälätilojen sijaita asuinrakennuksen ulkopuolella. Wc:n sijaitessa elintarvikehuoneiston yhteydessä, on huomioitava, että wc-tila on erotettava elintarvikkeiden käsittelytiloista vähintään etuhuoneen avulla. Käsienpesupisteen tulee sijaita etuhuoneen puolella.

Suojautuminen tuhoeläimiltä ja sään vaihtelulta

- elintarvikehuoneiston (ml. tuulikaappi) rakenteiden tulee olla kauttaaltaan niin tiiviit, että haittaeläinten pääsy tiloihin estyy, ja elintarvikkeet ja niiden käsittelyyn ja kuljetukseen käytettävät välineet ovat suojassa sään vaihtelulta
- rakennuksen tukirakenteiden tulee olla sellaiset, että lintujen oleskelu ja pesintä on estetty.
- pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelytilat eivät saa avautua suoraan ulos vaan ne on erotettava ulkotiloista esim. riittävän tilavan tuulikaapin avulla.

Asiakastilat

- ulkopuolisten kulkua tiloissa tulee välttää. Mikäli tiloista myydään tuotteita suoraan asiakkaille, tulee tuotteiden luovutukseen olla oma tila pakkaamattomien tuotteiden käsittelytilojen ulkopuolella.

Talous- ja jätevesi

- elintarvikehuoneistoissa on käytettävä sekä elintarvike- että terveydensuojelulainsäädännön vaatimukset täyttävää talousvettä. Kunnallista vesijohtoverkoston vettä käytettäessä elintarvikehuoneiston toimijan ei tarvitse ottaa vedestä näytteitä. Jos käytössä on oman kaivon vesi, joka on kosketuksissa elintarvikkeeseen tai josta valmistetaan esim. jäätä, tulee veden laatu varmistaa säännöllisin omavalvontanäyttein.
- elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyvän jäteveden osalta on noudatettava mm. ympäristönsuojelulain nojalla annettuja jäteveden käsittelyvaatimuksia ja kunnallisia ohjeita jätevesien käsittelystä haja-asutusalueella.

Jätehuolto

- elintarvikehuoneiston jäteastioiden tulee olla ehjiä, vesitiiviitä, pestäviä ja lisäksi ulkotiloissa kannellisia. Jäteastiat tulee voida pestä sisä- ja ulkopuolelta. Suositeltavaa on, että jäteastioille on järjestetty katettu lukittava ulkosäilytystila, joka on helposti puhtaana pidettävissä.
- tuhoeläinten pääsy jätetiloihin tulee estää.
- jätetilan ja jätteiden käsittelyn suunnittelussa ja varustelussa tulee ottaa huomioon kunnan / kaupungin jätehuoltomääräyksissä annetut vaatimukset

Liikkuva elintarvikehuoneisto

- jos tuotteita myydään omasta liikkuvasta elintarvikehuoneistosta (esim. myyntiteltoa tai myyntivaunu), tulee myös liikkuvan elintarvikehuoneiston täyttää sille asetetut vaatimukset ja myyntilaitteen huoltoon olla asianmukaiset tukitilat.
- myyntivaunussa tulee olla toimintaan nähden riittävästi työtasoja, kylmäsäilytys- ja säilytyskalustoa, säilytystilat siivousvälineille, pukukaappi, käsienpesupiste, jossa juokseva lämmin ja kylmä vesi, lämminvesivaraaja, tarvittaessa erillisiä vesipisteitä muihin toimintoihin, jätevesien talteenotto, helposti puhtaana pidettävät, vesipesun kestävät pinnat, koteloidut valaisimet, sähköjohdot ja putkistot ja riittävä ilmanvaihto.
- myyntitelto on oltava vähintään kolmella seinällä suojattu ja myyntipisteessä on oltava mahdollisuus käsienpesuun. Myös myyntitelto tulee olla riittävästi työ- ja laskutasoja sekä kylmäsäilytys- ja säilytyskalustoa. Myyntitelto alustan on oltava pölyämätön.
- liikkuvan elintarvikehuoneiston asianmukaisiin tukitiloihin kuuluu mm. asianmukainen siivousvälinetila, astioiden ja välineiden huoltotila ja tarvittaessa muitakin tiloja, jotka riippuvat toiminnasta.
- liikkuvan elintarvikehuoneiston toimijan on varmistettava, että myyntipaikassa on työntekijöiden käytössä ainoastaan elintarviketyöntekijöiden käyttöön tarkoitettu käymälä.
- riittävästä sähkön- ja veden saannista ja jätehuollosta sekä toimintaan liittyvistä ilmoituksista tulee huolehtia.
- jos liikkuva elintarvikehuoneisto siirtyy myymään tai tarjoamaan elintarvikkeita oman valvontaluokan ulkopuolelle, tulee toimijan tiedottaa tulostaan sille valvontayksikölle, jonka alueella toimintaa aiotaan harjoittaa. Tiedotus on tehtävä viimeistään neljä arkipäivää ennen toiminnan aloittamista.

Elintarvikehuoneistotoiminnan aloittamisesta on tehtävä ilmoitus

Elintarvikehuoneiston ja liikkuvan elintarvikehuoneiston toiminnan aloittamisesta tulee tehdä elintarvikelain 13 §:n mukainen ilmoitus ympäristöterveydenhuoltoon viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ohjeet ilmoituksen tekoon ja ilmoituslomake löytyvät Porvoon ympäristöterveydenhuollon verkkosivuilta.

Toiminnassa huomioitavia asioita

Omavalvonta

Toimijalla on oltava järjestelmä toimintaan liittyvien elintarvikehygieenisten riskien hallitsemiseksi. Omavalvonnan on oltava toimintaan nähden riittävä ja katettava koko elintarvikehuoneiston toiminta. Omavalvontaa varten on olemassa valmiita mallipohjia, joita löytyy mm. valvonnan Internet-sivuilta.

Omavalvonta- ja säilyvyytutkimukset

Elintarvikehuoneistojen, joilla on pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä, elintarvikkeiden valmistusta ja/tai jään valmistusta tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia. Näytteitä voi olla tarpeen ottaa tuotantotilojen pinnoilta ja valmistettavista tuotteista. Elintarvikehuoneisto voi toteuttaa omavalvonnan näytteenoton itse tai tekemällä sopimuksen hyväksytyyn laboratorioon kanssa (<https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaksymat-laboratoriot/elintarvikelaboratoriot/>).

Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta omavalvontanäytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeriasetuksessa. Ruokavirasto on laatinut EU-asetuksen soveltamisohjeen ”Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset – ohje toimijoille”. Ohje on saatavilla Ruokaviraston verkkosivuilta. Porvoon ympäristöterveydenhuolto on lisäksi laatinut erikseen kalastajien elintarvikehuoneistoille suunnatun ohjeen, joka löytyy Porvoon ympäristöterveydenhuollon sivuilta.

Käytettävä vesi ja jää

Elintarvikehuoneistossa käytettävän, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvan veden on täytettävä talousvedelle asetetut laatuvaatimukset. Kaivovettä käytettäessä tulee veden laatu tutkia toimintaa aloitettaessa ja tämän jälkeen kerran vuodessa. Vesilaitoksen vettä sellaisenaan käyttävien elintarviketoimijoiden ei tarvitse ottaa vesinäytteitä.

Jos elintarvikehuoneistossa valmistetaan jäätä esim. jääpaloja jääpalakoneella, tulee tämä huomioida omavalvonnassa. Suositus on tutkia jään laatu 1 krt/vuosi. Jäästä tutkitaan E.coli, koliformiset bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit ja mahdollisesti pesäkkeiden lukumäärä (22 °C). Jään kanssa kosketuksissa olevien pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistumisen arviointiin on hyvä käyttää myös pintapuhtausnäytteitä.

Pakkausmerkinnät ja pakkausmateriaalit

Pakattuihin tuotteisiin liittyy vaatimuksia pakkausmerkintöihin ja kontaktimateriaaleihin liittyen. Näistä löytyy lisätietoja mm. Ruokaviraston verkkosivuilta.

Loisten takia tehtävä jäädytyskäsittely

Valmistettaessa sellaisenaan syötäviä tuotteita, joita ei kuumenneta (esimerkiksi sushi, graavikala), kalalle pitää tehdä jäädytyskäsittely. Tämä ei kuitenkaan koske Atlantissa viljeltyä lohta (esim. Norjan lohta), Suomessa kasvatettua kirjolohta eikä silakkaa ja kilohailia. Suomessa kasvatettu siika ja sampi voidaan vapauttaa jäädytysvaatimuksesta, jos toimijalla on todistus kalankasvattajalta siitä, että kalat on kasvatettu ainoastaan teollisella rehulla. Mahdollisesta jäädytyskäsittelystä tulee tehdä merkintä kaupalliseen asiakirjaan.

Tuotteiden toimittaminen jälleenmyyntiin

Lainsäädännön mukaan kalastajien ilmoitetut elintarvikehuoneistot katsotaan kaupan takatiloiksi eli vähittäiskaupaksi. Vähittäiskaupasta voidaan toimittaa eläimistä saatavia elintarvikkeita toiseen vähittäiskaupan piiriin kuuluvaan elintarvikehuoneistoon silloin kuin toiminta on **vähäistä, paikallista ja rajoitettua**. Vähäinen, paikallinen ja rajoitettu eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimittaminen vähittäiskaupasta toisiin vähittäiskaupan piiriin kuuluviin elintarvikehuoneistoihin on mahdollista silloin, kun kyseinen elintarvikehuoneisto toimittaa päätoimenaan elintarvikkeita suoraan lopulliselle kuluttajalle.

Vähäiseksi toimittamiseksi toiseen vähittäiskaupan piiriin kuuluvaan elintarvikehuoneistoon katsotaan enintään 1000 kg eläimistä saatavia elintarvikkeita ja tämän lisäksi 30 % vähittäisliikkeen eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- tai luovutusmäärästä.

Toimija voi myös toimittaa vähittäisliikkeisiin enintään 1000 kg eläimistä saatavia elintarvikkeita vuodessa, vaikka hänellä ei olisi asiakkaita (lopullisia kuluttajia) omassa elintarvikehuoneistossa.

Paikalliseksi toiminnaksi katsotaan toimiminen sen maakunnan alueella, missä vähittäiskauppa sijaitsee. Maakunnan rajan ylittäminen on kuitenkin mahdollista, jos toimitusetaisyys on samansuuruinen kuin se olisi, jos toimittaisiin saman maakunnan alueella.

Tuotteiden jäljitettävyyden ja tuotantomäärien varmentamiseksi toimijan tulee pitää tuotantokirjanpitoa.

Alkuuotantoa, ilmoitettua elintarvikehuoneistotoimintaa vai kala-alan laitos?

Harjoitettava toiminta vaikuttaa siihen millaisia vaatimuksia tiloille ja toiminnalle asetetaan, millainen ilmoituskäsittely sille tehdään ja kuinka usein toimintaa valvotaan.

Lisätietoja eri toimintatyypeistä löytyy Ruokaviraston ohjeesta

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/kalat-ja-kalastustuotteet/alkuotantoa-eh-laitos-062018.pdf>

Lainsäädäntö

Elintarvikelaki 23/2006

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta
1367/2011

Elintarvikelainsäädäntö <https://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto/l-rekisteri>