

# Elintarvikelainsäädäntö asettaa uusia

**Euroopan Unionin ja Suomen elintarvikkeiden lämpötiloja koskevia määräyksiä, lakeja ja asetuksia on tällä vuosituhannella syntynyt jatkuvasti. Tärkeimpiä niistä ovat kaksi seuraavaa:**

## **1. Maa- ja Metsätalousministeriön Asetus nro 37/EEO/2006, asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta astui voimaan 1. lokakuuta 2006 (10 § 3. momentti 1.4.2007).**

Tässä ns. Laitosasetuksessa\* tulee voimakkaasti esiin mm. omavalvonnan velvoittavuus. Kaikilla elintarvikehuoneistoilla on oltava viranomaisen hyväksymä omavalvontasuunnitelma, johon liittyvien asiakirjojen on oltava valvontaviranomaisten saatavilla asianomaisessa elintarvikehuoneistossa.

### **Laitosasetus 37/EEO/2006 antaa seuraavanlaisia lämpötilamääräyksiä:**

- pastöroitu ja pastöroimaton maito on säilytettävä korkeintaan +6 °C:ssa
- muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä max. +8 °C:ssa
- jäähdytetty jauheliha on varastoitava alle +2 °C:n lämpötilassa
- raakalihavalmisteet on varastoitava alle +4 °C:n lämpötilassa
- liha on varastoitava alle +7 °C:n lämpötilassa
- siipikarjanliha korkeintaan +4 °C:n lämpötilassa
- muut ihmisravinnoksi hyväksytyt teurasuoksen tuotteet max. +3 °C:ssa
- kylmäsavustetut ja tuoresuolatut jalostetut kalastustuotteet sekä kaikki tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet, raakavalmistetut ja jalostetut kalastustuotteet on säilytettävä 0...+3 °C:n lämpötilassa
- muut kuumennetut (mm. savustetut, loimutetut tai hiillostetut) jalostetut kalastustuotteet on säilytettävä alle +6 °C:n lämpötilassa
- pakastettu elintarvike on varastoitava lämpötilassa, joka on –18 °C tai kylmempi

## **2. Sosiaali- ja Terveysministeriö Asetus nro 905/2007, eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniä-asetus astui voimaan 1. marraskuuta 2007.**

Suurkeittiöasetus\* 905/2007 antaa useissa pykälissä esim. seuraavanlaisia helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksia\*\*:

### **Säilytys- ja kaupanpitolämpötilat 7 § (noudatettava viimeistään 1.1.2009)**

- jauheliha on säilytettävä alle +4 °C:ssa
- tuoreet kalastustuotteet (elävinä säilytettäviä lukuun ottamatta), raakavalmistetut, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut jalostetut kalastustuotteet sekä suolattu mäti on säilytettävä 0...+3 °C:ssa
- helposti pilaantuvat, kylmässä säilytettävät korkeintaan +6 °C lämpötilassa
- helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä enintään +8 °C:ssa
- muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien maito, kerma, idut ja paloitellut kasvikset tulee säilyttää enintään +6 °C:ssa
- kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva elintarvike (jota ei ole jäähdytetty) on säilytettävä siten, että sen lämpötila on vähintään +60 °C
- kuumentamalla valmistetut, helposti pilaantuvat leipomotuotteet (joita ei valmistuksen jälkeen välittömästi jäähdytetä) voidaan myyntipaikassa säilyttää alhaisemmissa lämpötiloissa, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa

### **Tarjoilulämpötilat 8 §**

- kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään +60 °C
- kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 °C:seen, kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään +60 °C
- kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 °C:seen
- jos tarjoiltavan elintarvikkeen lämpötila käy lämpötila-alueella +12...+60 °C tai sen

elintarvikehygieeninen laatu on muuten oleellisesti heikentynyt, se on tarjollapidon päätyttyä hävitettävä

- tarjoilupaikassa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia

### **Jäähdyttäminen 9 § (noudatettava viimeistään 1.1.2009)**

- kylmässä säilytettävä ruoka on välittömästi valmistuksen tai tarjoilun jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäädytettävä +6 °C:n lämpötilaan, tai alle sen. Jos elintarvikehuoneistossa säännöllisesti harjoitettavaan toimintaan kuuluu kuumennetun ruoan jäädyttäminen, siihen käytettävän kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon on oltava tuotantoon nähden riittävä.

**On ehdottomasti muistettava, että siinä laitteessa, jossa jäädytetään tai pakastetaan, ei saa olla ennestään jäähdytettyjä tai pakastettuja tuotteita. Jäähdytys- tai pakastusjakson aikana laitteeseen ei myöskään saa lisätä uusia tuotteita.**

Huom: Jäähdyttäminen Laitosasetuksen 37/EEO/2006 mukaisesti poikkeaa edellä mainitusta Suurkeittiöasetuksesta. Laitosasetuksen mukaisesti jäädyttäminen tulee tehdä seuraavasti:

- Lihavalmiste on jäädytettävä korkeintaan +10 °C:n lämpötilaan tai kylmemmäksi mahdollisimman nopeasti, kuitenkin enintään kahden tunnin kuluessa kuumentamisesta, ja varastointilämpötilaan mahdollisimman nopeasti. Laitoksen valvojan luvalla jäädytysaika voi poiketa kahdesta tunnista, jos lihavalmisteen valmistus tätä vaatii eikä hitaampi jäädytysaika vaaranna sen elintarvikehygieenistä laatua. Vaihtoehtoisesti lihavalmiste voidaan toimittaa laitoksesta kuumana.

### **Suurkeittiöasetus 905/2007**

#### **Pakasteet 10 §**

- pakasteiden, jäätelön ja jäätelöannoksen kuljetuksesta ja säilytyksestä säädetään erikseen. (Eryiskalustoa koskevat yleissopimuksen määräykset ATP, SopS 48/1981)
- vähittäismyyntiä harjoittavan elintarvikehuoneiston varastointiin tarkoitettuun pakastesäilytystilaan, joka on alle 10 m<sup>3</sup> ja jonka ilman lämpötila voidaan mitata helposti nähtävällä lämpömittarilla, ei so-

# Lämpötilamääräyksiä

velleta pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana annetun komission asetuksen \*(EY) N:o 37/2005 artikkelissa 2 säädettyjä lämpötilan seuranta- ja tallennusvaatimuksia

Huom: Pakastehuoneen koko

alle 10 m<sup>3</sup> = huone, jonka ulkomitat ovat 2400 x 2400 x 2100 mm = 9,73 m<sup>3</sup>

yli 10 m<sup>3</sup> = huone, jonka ulkomitat ovat 2400 x 2400 x 2400 mm = 11,24 m<sup>3</sup>

## Lämpötilan seuranta ja tallennus

Elintarvikehuoneiston valvonta-asetuksessa 321/2006 korostetaan jäähdytettyjen tilojen lämpötiloja ja lämpötilatietojen seurantarjestelmää:

1. Tammikuun 1 päivästä 2006 kaikkien mittausvälineiden, joita käytetään lämpötilan seurantaan 1 kohdassa tarkoitetulla tavalla, on oltava standardien mukaiset. Sellaisten mittausvälineiden käyttöä, jotka ovat ennen tämän asetuksen antamista voimassaolevan lainsäädännön mukaisesti asennettu 31. päivään joulukuuta 2005 mennessä, voidaan kuitenkin jatkaa 31. päivään joulukuuta 2009 saakka.

2. Elintarvikealan toimijan on päivättävä lämpötilatallenteet ja säilytettävä ne vähintään vuoden ajan tai kauemmin ottaen huomioon pakastetun elintarvikkeen luonne ja tarjontapitoaika.

MMM Asetus nro 37/EEO/2006 sisältää myös vaatimukset elintarvikkeiden sulatukselle laitoksessa "Elintarvikkeet on sulatettava jäähdytetyissä tiloissa tai muuten varmistettava, että sulatettavien elintarvikkeiden lämpötila ei nouse siinä määrin sulatuksen yhteydessä, että se olisi haitallista elintarvikkeiden elintarvikehygieeniselle laadulle".

Lämpötilatietojen seuranta on mainittu myös Suurkeittiöasetuksen 905/2007 omavalvontapöytäkirjassa:

## 5 § Omavalvonta / Suurkeittiöasetus 905/2007

- omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todenmukaisesti tarpeelliset tallenteet omavalvonnasta toteuttamisesta.

- omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito on säilytettävä elintarvikehuoneistossa siten, että ne ovat valvontaviranomaisten siellä tarkastettavissa.
- omavalvonnasta kirjanpito on säilytettävä vähintään vuosi sitä koskevien elintarvikkeiden myyntiajan jälkeen.

## Omavalvonnasta pitää sisältää myös jäähdytettyjen tilojen lämpötilan seurantaohjelma:

- elintarvikehuoneiston valvonta-asetuksessa 321/2006 korostetaan jäähdytettyjen tilojen lämpötiloja ja lämpötilatietojen seurantarjestelmää
- vaatimukset ja seurannasta kylmävarastojen ja kylmäkalusteiden lämpötiloista

*Jarmo Paasio*

Porkka Finland Oy

\* artikkelin kirjoittajan antama nimitys (ei virallinen termi)

\*\* pykälät kokonaisuudessaan saatavissa Jarmo Paasiolta

