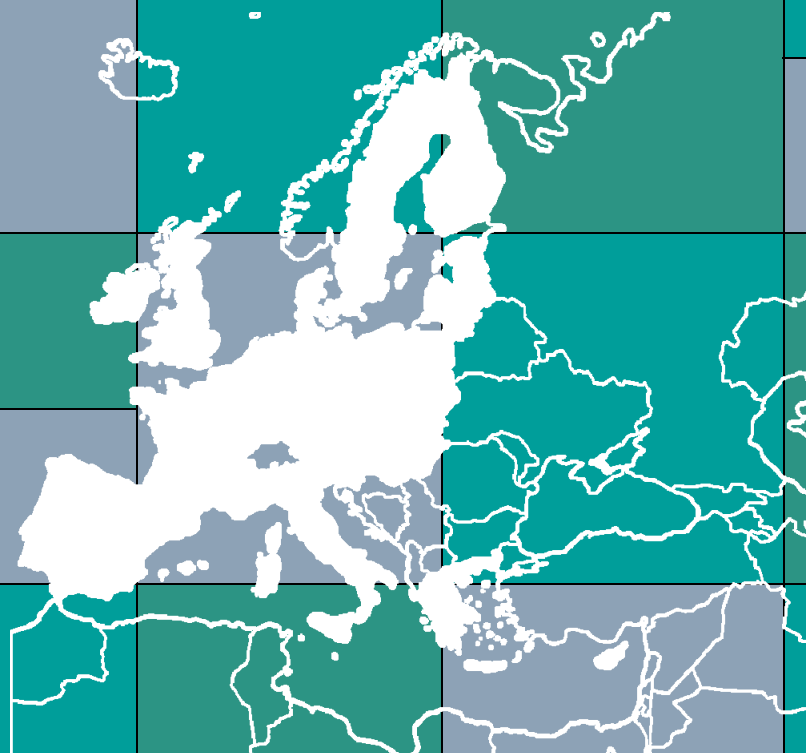


**World Union of Wholesale Markets**

**Euroopan Alueosasto**



**WUWM**  
[www.wuwm.org](http://www.wuwm.org)

**TARKISTETTU**

**MARRASKUU**

WORLD UNION OF WHOLESALE MARKETS	WORLD UNION OF WHOLESALE MARKETS
EUROPEAN REGIONAL SECTION	EUROOPAN ALUEOSASTO
PROMOTING WHOLESALE AND RETAIL MARKETS WORLD-WIDE	MAAILMANLAAJUINEN TUKKU- JA VÄHITTÄISKAUPAN EDISTÄJÄ
COMMUNITY GUIDE TO GOOD HYGIENIC PRACTICES SPECIFIC TO WHOLESALE MARKET MANAGEMENT IN THE EUROPEAN UNION	YHTEISÖN HYVIEN HYGIENIAKÄYTÄNTÖJEN OPAS KOSKIEN TUKKUKAUPAN JOHTOA EUROOPAN UNIONIN ALUEELLA
REVISED DRAFT	TARKISTETTU LUONNOS
NOVEMBER 2009	MARRASKUU 2009

Tämän hyvien käytäntöjen oppaan laatimisesta vastasi WUWM:n työtiimi, jonka puheenjohtajana toimi Marc Spielrein, Pariisin Rungisin tukkukauppamarkkinoiden toimitusjohtaja. Kirjoittajina toimivat:

- Rolf Brauer, Berliinin markkinat, Saksa (kesäkuuhun 2005 asti)
- Michel Escoffier, Ranskan tukkukauppojen liitto (FFMIN), Ranska
- Andreas Foidl, Berliinin markkinat, Saksa (kesäkuusta 2005 alkaen)
- Michel Ganneau, Pariisin Rungisin markkinat, Ranska
- Wolf Rohde, Hampurin markkinat, Saksa
- Graham Wallace, Glasgow'n markkinat, Skotlanti, Iso-Britannia
- Matthias Wegner, Hampurin markkinat, Saksa



---

Julkaisija World Union of Wholesale Markets (WUWM)

---

IOC, Molenstraat 15  
2513 BH, The Hague  
The Netherlands

Puh: +31 70 361 1728  
Faksi: +31 70 360 6908  
Sähköposti: [info@wuwmm.org](mailto:info@wuwmm.org)  
URL: [www.wuwmm.org](http://www.wuwmm.org)

## ALKUSANAT

World Union of Wholesale Markets (WUWM) eli tukkukaupan maailman unioni on voittoa tavoittelematon yhdistys, jolla on paljon kansainvälisiä jäsenyrityksiä. Yhdistys osallistuu kaikenlaiseen toimintaan, joka liittyy elintarvikkeiden tukkukaupan myynninedistämiseen, kehittämiseen ja kansainväliseen asiantuntijoiden ja tiedon vaihtoon. WUWM:llä on tällä hetkellä 200 jäsentä 45 maassa ympäri maailmaa.

**WUWM:n Euroopan alueosasto** on johtavassa asemassa WUWM:ssä noin 110 tukkukauppajäsenellään, jotka edustavat 21 eri EU-maata. Näillä Euroopan tukkukauppamarkkinoilla työskentelee yli 1 000 000 vakituista työntekijää, ja näillä markkinoilla toimivien yritysten liikevaihto on noin 42 miljardia euroa vuodessa.

Markkinoitavien tuotteiden kokonaismäärä on noin 26 miljoonaa tonnia vuodessa, mikä on suurin piirtein 40 % Euroopan hedelmä- ja kasvistarjonnasta (24 miljoonaa tonnia vuodessa), 10 % Euroopan kala- ja kalatuotteiden tarjonnasta (1 miljoona tonnia vuodessa) ja 2 % Euroopan liha- ja lihatuotteiden tarjonnasta (1 miljoona tonnia vuodessa).

Yhtä aikaa EU:n uusien ”hygieniapakettina” tunnettujen elintarvikelakien valmistelun kanssa WUWM:n Euroopan alueosasto päätti vuonna 2001 tuottaa Euroopan yhteisön tukkukauppamarkkinoiden toimintaa ja johtamista koskevan Hyvien käytäntöjen oppaan.

Oppaan ensimmäinen versio hyväksyttiin kaikkien EU:n alueosaston jäsenten toimesta virallisesti WUWM:n 25. kongressissa Baltimossa, USA:ssa (syyskuussa 2005).

Siitä lähtien ja päivitysten jälkeen:

1. Viimeisin englanninkielinen versio tästä oppaasta on ainut virallinen asiakirja, jonka käyttämiseen WUWM antaa jäsenilleen luvan.
2. Kaikkien muiden kieliversioiden on aina vastattava täysin tätä englanninkielistä versiota.
3. Kaikki versiot, jotka on käännetty tai joita on millään tavoin muokattu tai korjattu, on lähetettävä WUWM:lle todentamis- ja tarkastustoimia varten.

Kaikki tähän yhteisön oppaaseen esitetyt hyväksytyt muutokset on jälkikäteen käännettävä ja sisällytettävä eri kieliversioihin.

*Lisätietoja WUWM:stä tai tästä oppaasta antaa Maria Cavit, WUWM:n pääsihteeri, tämän sivun ylälaidan yhteystiedoilla.*

# Yhteisön hyvien hygieniakäytäntöjen opas koskien tukkukaupan johtoa Euroopan unionin alueella

## Sisällys

<b>ALKUSANAT</b> .....	<b>3</b>
<b>I – JOHDANTO</b> .....	<b>1</b>
<b>II - OPPAAN TAVOITTEET</b> .....	<b>4</b>
<b>III - SOVELTAMISALA</b> .....	<b>5</b>
<b>IV - ERITYISTEN TUKKUKAUPAN JOHDON VASTUIDEN TUNNISTAMINEN</b> ....	<b>7</b>
<i>TOIMITILOJEN TARJOAMINEN</i> .....	8
<i>PUHDISTUS JA DESINFIOINTI</i> .....	13
<i>ILMANVAIHTO</i> .....	16
<i>VALAISTUS</i> .....	17
<i>PALVELUT JA VELVOITTEET</i> .....	18
<i>HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA</i> .....	20
<i>JÄTEHUOLTO</i> .....	21
<i>TUHOLAISTORJUNTA</i> .....	23
<i>HENKILÖKOHTAINEN KOULUTUS</i> .....	24
<b>V - YKSITYISKOHTAINEN HYVIEN HYGIENIAKÄYTÄNTÖJEN OPAS</b> .....	<b>25</b>
<i>I LUKU: ELINTARVIKEHUONEISTOIHIN SOVELLETTAVAT YLEISET VAATIMUKSET, MUKAAN LUKIEN ULKOALUEET JA TONTIT</i> .....	26
<i>II LUKU: ELINTARVIKKEIDEN VALMISTUKSESSA, KÄSITTELYSSÄ TAI JALOSTUKSESSA KÄYTETTÄVIIN TILOIHIN SOVELLETTAVAT ERITYISVAATIMUKSET (lukuun ottamatta ruokailutiloja ja III luvussa määritellyjä tiloja)</i> .....	36
<i>V LUKU: LAITTEISTOVAATIMUKSET</i> .....	44
<i>VI LUKU: ELINTARVIKEJÄTE</i> .....	46
<i>VII LUKU: VESIHUOLTO</i> .....	50
<i>VIII LUKU: HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA</i> .....	54
<i>XII LUKU: KOULUTUS</i> .....	56
<b>VI – HACCP-PERIAATTEISIIN PERUSTUVAT MENETTELYT</b> .....	<b>59</b>
<i>A – HACCP-periaatteisiin perustuvat menettelyt tukkukaupassa</i> .....	59
<i>B – HACCP-PERIAATTEISIIN PERUSTUVAT MENETTELYT JA ENNAKKOVAATIMUKSET</i> .....	59
<b>LIITE A</b> .....	<b>71</b>

<b>LIITE B.1 .....</b>	<b>73</b>
<b>LIITE B.2 .....</b>	<b>74</b>
<b>LIITE B.3 .....</b>	<b>76</b>
<b>SANASTO .....</b>	<b>78</b>

# Yhteisön hyvien hygieniakäytäntöjen opas koskien tukkukaupan johtoa Euroopan unionin alueella

## I – Johdanto

Tukkukaupan määritelmä löytyy asetuksesta (EY) N:o 853/2004 liitteestä 1 kohdasta 8 ”Muut määritelmät” yhdessä ’eläinperäisten tuotteiden’ määritelmän kanssa, ja sen mukaisesti tarkoitetaan

*”tukkukaupalla’ elintarvikealan yritystä, johon sisältyy useita erillisiä yksiköitä, joilla on yhteiset laitokset ja osastot, joissa elintarvikkeita myydään elintarvikealan toimijoille.”*

Termin ”elintarvikeyritys” määritelmä on annettu asetuksessa (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista (artiklassa 3 ”Muut määritelmät”), jonka mukaisesti tarkoitetaan

*”elintarvikeyrityksellä’ voittoa tuottavaa tai tuottamatonta, julkista tai yksityistä yritystä, joka toteuttaa mitä tahansa toimia, jotka liittyvät mihin tahansa elintarvikkeiden tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheisiin.”*

Tämä opas on **tarkoitettu erityisesti yrityksille, jotka johtavat tukkukauppapaikkoja**, jotka on luotu organisoimaan ja helpottamaan elintarvikkeiden kauppaa. Johtava elin voi olla joko itse valtio tai paikallinen viranomaislainen, tai julkinen tai yksityinen yritys, joka käyttää valtiolta tai paikallisilta viranomaisilta saamaansa valtaa.

Tällaisilla tukkukauppamarkkinoilla on kahdenlaisia elintarvikealan yrityksiä:

- **Tukkukaupan johto** on elintarvikealan yritys, jonka erityisvaatimuksena on kaikkien tukkukauppapaikan alueella sijaitsevien erillisten elintarvikealan yritysten yleisten toimintojen organisointi puuttumatta näiden yritysten liiketoimintaan. **Vaikka kyseessä onkin elintarvikealan yritys, tukkukaupan johto ei myy tuotteita.**
- **Erilliset elintarvikealan yritykset ovat suoraan vastuussa elintarviketuotteistaan** ja erityisesti siitä, että nämä tuotteet vastaavat elintarvikelain vaatimuksia. Tällaiset elintarvikealan yritykset käyvät kauppaa pääasiassa vähittäiskauppiaiden kanssa, mutta joissain tukkukaupoissa saatetaan sallia myös yksittäisten henkilöiden tehdä ostoksia tietyissä olosuhteissa joko tukkukauppamyyjiltä, jotka harjoittavat vähittäiskauppatoimintaa tai vähittäiskauppiailta, jotka toimivat tukkukaupassa.

Vastuu tukkukaupan tilojen järjestämisestä määräytyy seuraavasti:

- **Julkiset tilat** - tukkukaupan johdon hoitamia, esim. myyntihallit ja -tilat, julkiset wc:t. Tukkukaupan johto on yleensä rakentanut nämä tilat ja ne ovat avoinna kauppiaille. Tämä hyvien käytäntöjen opas koskee näitä tukkukaupan johdon vastuulla olevia tiloja.
- **Yksityiset tilat - yksityisten elintarvikealan yritysten hoitamia.** Jos tukkukaupan johto on rakentanut tai järjestänyt nämä yksityiset tilat, rakentamisessa on noudatettava elintarvikelain vaatimuksia. Elintarvikealan yritys on kuitenkin yksin vastuussa määritetyistä tiloista.

**Kaikissa tapauksissa minkään tilan ei tule jäädä vaille tarkkaan määritettyä vastuutahoa.**

Tukkukaupan johdon päävastuut ovat seuraavat:

- Sopivien tilojen vuokraaminen elintarvikealan yrityksille, jotta nämä voivat hoitaa oman toimintansa omien vastuualueidensa rajoissa elintarvikelain vaatimusten mukaisesti.
- Kaikista julkisista tiloista huolehtiminen: esittely- ja myyntitilat, julkiset varastotilat (esim. kaikkien siivoukseen, desinfiointiin, kunnossapitoon, viilentämiseen, jäädyttämiseen jne. liittyvien toimintojen hoitaminen).
- Joidenkin tai kaikkien rakennusten ja palveluiden tuottaminen ja/tai järjestäminen elintarvikealan yrityksille (esim. veden, kaasun, lämmityksen, kylmennyksen, jäädytyksen, ilmanvaihdon, sähkön jne. järjestäminen).
- Asiaankuuluvan viemäröinnin ja ympäristöpäästöjen valvonnan toteuttaminen ja/tai järjestäminen.
- Kauppapaikan jätehuollon, tuholaiistorjunnan jne. valvonta ottaen huomioon sekä ympäristölliset että taloudelliset näkökulmat.
- Rakennusten suunnittelu ja tuottaminen elintarvikelain vaatimusten mukaisesti elintarvikealan yrityksille, jotka toimivat näissä tiloissa johdon suorassa valvonnassa.
- Tilassa tapahtuvan liikenteen organisoiminen ja johtaminen.

Koska eri EU-maissa voimassa olevat tukkukaupan johtoa koskevat lait ovat erilaisia, kaikki johdon vastuut kattavan luettelon esittäminen ei ole mahdollista. Erottelu julkisiin ja yksityisiin tiloihin on kuitenkin yleistä kaikissa maissa.

Tukkukaupan johtaja on suoraan vastuussa elintarvikelain vaatimusten täyttymisestä AINOASTAAN sen valvonnassa olevissa tiloissa. Se EI vastaa toimista, jotka tapahtuvat yksittäisten elintarvikealan yritysten yksityisalueilla.

Tästä huolimatta tukkukaupan johdolla on oikeus ilmoittaa asianomaiselle kansalliselle toimivaltaiselle viranomaiselle, joka on vastuussa asetusten täytäntöönpanosta, jos elintarvikealan yritys rikkoo hygieniasetuksia tukkukaupan johdon sille järjestämässä tiloissa, jotta korjaaviin toimenpiteisiin voidaan ryhtyä.





## II - Oppaan tavoitteet

On tärkeää muistaa, että tukkukaupan johto on elintarvikealan yritys, jonka on noudatettava kaikkia EY-asetuksia, mukaan lukien elintarvikkeiden hygieniää koskevat asetukset. Tämän oppaan tarkoituksena on neuvoa tukkukaupan johtoa elintarvikkeiden hygieniää koskevissa asioissa, erityisesti, jos paikan päällä myydään eläinperäisiä elintarvikkeita.

Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä antaman asetuksen (EY) N:o 853/2004 mukaisesti tukkukaupan johdon on oltava hyväksytty ja rekisteröity, jos eläinperäisiä tuotteita myydään paikan päällä. Tämä velvoite on pakollinen, ja se on edellytys muiden yhteisiä laitteistoja ja osastoja käyttävien elintarvikealan yritysten hyväksymiselle ja rekisteröinnille.

**Koska tukkukaupan johto ei myy elintarvikkeita, mutta on kuitenkin vastuussa elintarvikkeita myyvien elintarvikealan yritysten yhteisistä laitteistoista ja osastoista, tämä opas on tarkoitettu erityisesti tukkukaupan johdolle, jota koskevat erityisvaatimukset, jos eläinperäisiä tuotteita myydään tukkukaupassa.**

Tämän oppaan ei ole tarkoitus vaikuttaa haitallisesti muihin hyvien hygieniakäytäntöjen oppaisiin, jotka ovat mahdollisesti jo olemassa tai jotka kehitetään tulevaisuudessa elintarvikealan tai tukkukaupassa toimivien ammattilaisten toimesta. Se ei käsittele alkukäsittelytoimia, kuten tuotantoa ja kuljetusta, eikä vähittäiskaupan toimintoja.

Se on kehitetty yhteisön oppaaksi, jonka asema on määritetty asetuksessa (EY) N:o 852/2004 (art. 9).

Asiakirja on tarkoitettu julkisille ja/tai yksityisille yrityksille, jotka ovat vastuussa tukkukauppapaikkojen johtamisesta Euroopan unionin alueella, ja sen yleistavoitteena on tarjota näille yrityksille opastusta elintarviketurvallisuudessa ja -hygieniassa ja HACCP-periaatteisiin (vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet) perustuvien menetelmien toteuttamisessa, mutta vain niitä suoraan koskevissa asioissa.

Oppaan on pannut alulle WUWM:n (World Union of Wholesale Markets) Euroopan alueosaston edustajisto, joka on toiminut yhdessä muiden kiinnostuneiden osapuolten edustajien kanssa, kuten eri EU-maiden toimivaltaisten viranomaisten ja alan yhdistysten ja liittojen kanssa. Oppaassa on huomioitu kansainväliset menettelytapasuositukset, elintarvikehygienian yleiset periaatteet, Codex Alimentarius ja olemassa olevat kansalliset oppaat.

Tämä opas on kehitetty seuraavien asetusten mukaisesti:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, annettu 28. päivänä tammikuuta 2002, elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, annettu 29. päivänä huhtikuuta 2004, elintarvikehygieniasta ja erityisesti artiklat 9 ”Yhteisön ohjeet” ja 6 ”Virallinen valvonta, rekisteröinti ja hyväksyminen”
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä ja erityisesti artikla 4 ”Laitosten rekisteröinti ja hyväksyntä”
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004, annettu 29. päivänä huhtikuuta 2004, ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen

valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä ja erityisesti artikla 3 ”Laitosten hyväksyminen”

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1774/2002, annettu 3. päivänä lokakuuta 2002, muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveysturvassäännöistä.

#### **Huomautus:**

Vaikka kalahuutokauppa mainitaan asetuksessa (EY) 853/2004 (liite III, jakso VIII, luku II, kohta 2) yhdessä tukkukaupan kanssa, tämä yhteisön opas hyvistä hygieniakäytännöistä ei kata tämältyyppistä toimintaa, joka eroaa tukkukaupan toiminnasta.

### **III - Soveltamisala**

Tämän yhteisön oppaan tarkoituksena on Euroopan unionin alueella toimivan elintarvikealan tukkukauppasektorin organisointi. Kuten edellä on mainittu, tukkukaupan johto ei itse kauppaa elintarvikkeita. Sen tehtävänä on vapaan kaupan edistäminen myyjien (tuottajat, tukkukauppiat, erilaiset välittäjät) ja ostajien (jälleenmyyjät, kaupalliset tai yhteisölliset ateriapalvelut, torikaupan jälleenmyyjät) välillä.

Tämä yhteisön opas koskee myös tapauksia, joissa tukkukauppa sallii yksittäisten henkilöiden tehdä ostoksia kyseisissä toimitiloissa, joko tukkukauppiailta, jotka toimivat myös vähittäiskauppiaina, tai markkinoilla läsnä olevilta vähittäiskauppiailta. Näiden yksittäisten henkilöiden on noudatettava ammattimaisia ostajia koskevia sääntöjä, jotka on kuvattu oppaassa, erityisesti käsiteltäessä eläinperäisiä elintarvikkeita (esim. suojavaatetuksen ja pähkineen käyttö).

Palvelun tarjoajana toimivan tukkukaupan johdon vastuut eroavat oleellisesti hygieniää ja tuotteiden laatua koskevien seikkojen osalta elintarvikkeiden kanssa suoraan tekemisissä olevien elintarvikealan yritysten vastuista, vaikka ne ovatkin luonnollisesti yhteydessä toisiinsa. Tästä huolimatta ne saattavat kohdata samanlaisia vaaroja.

Tässä yhteisön oppaassa pyritään keskittymään kohtiin, joissa tukkukaupan johdon vastuut on mahdollista tunnistaa, ja alueisiin, joissa vastuut jaetaan itsenäisten elintarvikealan yritysten ja tukkukaupan johdon kesken.

Se ei käsittele itsenäisten toimijoiden harjoittamaa varsinaista liiketoimintaa, josta sen sijaan voi etsiä tietoa sektorikohtaisista oppaista, jotka ovat yleensä tuotetyyppikohtaisia (esim. hedelmien ja kasvien markkinointioppaat, lihan jalostusoppaat jne.).

Tukkukaupat ovat mahdollisesti erikoistuneet yhdenlaisiin elintarvikkeisiin (esim. hedelmät ja kasvikset, liha, kala ja kalatuotteet) tai vaihtoehtoisesti ne saattavat myydä laajasti erilaisia elintarvikkeita.

Seuraavassa taulukossa on esitetty hygieniariskin taso kullekin elintarviketyypille ja tukkukaupan johdon sekä elintarvikealan yritysten vastuiden laajuudet.

Tuote	Tila	Hygieniariskin taso	Vastuun taso	
			Tukkukaupan johto	Muut elintarvikealan yritykset
Hedelmät ja kasvikset	Tuore	Alhainen	Korkea	Korkea
	Jalostettu	Korkea	Rajoitettu tai ei lainkaan	Korkea
Liha ja lihatuotteet	Tuore	Erittäin korkea	Korkea	Erittäin korkea
	Leikattu	Erittäin korkea	Rajoitettu tai ei lainkaan	Erittäin korkea
	Kääritty	Korkea	Korkea	Korkea
Kala ja kalatuotteet	Elävä/tuore	Erittäin korkea	Korkea	Erittäin korkea
	Fileoitu	Erittäin korkea	Rajoitettu tai ei lainkaan	Erittäin korkea
	Kääritty	Korkea	Korkea	Korkea
Maito ja meijerituotteet	Tuore	Korkea	Korkea	Erittäin korkea
	Jalostettu	Korkea	Rajoitettu tai ei lainkaan	Erittäin korkea
	Kääritty	Korkea	Korkea	Korkea
Pakastetut tuotteet		Erittäin korkea	Rajoitettu tai ei lainkaan	Erittäin korkea
Savustetut/jalostetut tuotteet		Korkea	Rajoitettu tai ei lainkaan	Korkea

Yleisen ja joustavasti sovellettavissa olevan luonteensa vuoksi tämän oppaan suositukset soveltuvat kaikäntyyppiisiin tukkukauppoihin riippumatta myytävien elintarvikkeiden tyyppistä.

Tukkukaupan riskianalyysi osoittaa, että pääasiallinen elintarvikehygieniää koskeva uhka on elintarvikkeiden pilaantumisen mahdollisuus. HACCP-järjestelmää esitetään työkaluksi, jonka tukkukaupan johto voi ottaa käyttöön fyysisten, mikrobiologisten ja kemiallisten vaarojen valvomiseksi niillä alueilla, joista se on vastuussa. Tämän vuoksi opas keskittyy käsittelemään pilaantumisriskiä, erityisesti rakennusten suunnittelun ja sijoittelun sekä toimintaolosuhteiden ja -järjestelmien osalta.

Kuitenkin, kuten asetuksen (EY) N:o 852/2004 III luvussa 7 artiklassa (hyvän käytännön ohjeiden laatiminen, levittäminen ja käyttö) on todettu, on selvää, ettei tämä opas ole pakollinen ja että sen käyttö voi olla ainoastaan vapaaehtoista.

## IV - Erityisten tukkukaupan johdon vastuiden tunnistaminen

Jos tukkukaupan johdon tarjoamat palvelut on tarkoitettu itsenäisille elintarvikealan yrityksille tai niiden hyödyksi, elintarvikeeturvallisuuden ja -hygienian kannalta tukkukaupan johdon vastuut saattavat sisältää seuraavaa:

1. toimitilojen tarjoaminen - yleisesti ottaen rakennukset ja/tai tontti
2. toimitilojen kunnossapito
3. vastuu laitteista
4. lämpötilan hallinta
5. puhdistus ”julkisissa” tiloissa
6. ilmanvaihto - johon kuuluu ilmastointi, kylmennys, jäähdytys, lämmitys jne.
7. valaistus julkisissa tiloissa joko rakennusten sisä- tai ulkopuolella
8. peruspalveluiden tuottaminen, esim. sähkö, kaasu, kuuma ja kylmä vesi, vedenpoisto, viemärointi jne.
9. henkilökohtainen hygienia, mukaan lukien wc:t, käsienpesualtaat, suihkut, vaatesäilöt jne., jos ne sijaitsevat yleisissä tiloissa
10. jätehuolto: jätteiden keräys ja poisto
11. tuholaistorjunta
12. koulutus.

### Vastuisiin liittyvät vaarat ja lainsäädäntö

Kutakin edellä mainituista palveluista, joihin liittyy tukkukaupan johdon erityisvastuita, on käsitelty seuraavilla sivuilla seuraavasti:

- Sellaisten keskeisten vaarojen tunnistaminen, jotka saattavat koskea tukkukaupan johdon vastuita
- Lyhyt analyysi tukkukaupan johdon vastuiden rajoituksista
- Yhteenveto jokaisen kohdan viittauksista EU-lainsäädäntöön sekä lisäksi joitain selittäviä kommentteja kohdissa, joissa se on katsottu tarpeelliseksi.

Huomautus: Seuraavilla sivuilla annetut EU-asetusten numerot viittaavat elintarvikehygieniasta annetun asetuksen N:o 852/2004 II liitteen lukuihin ja alalukuihin tai tarvittaessa asetukseen (EY) N:o 853/2004. Samoja viitteitä on käytetty tämän asiakirjan VI luvussa, Yksityiskohtainen hyvien hygieniakäytäntöjen opas.

## Toiminto n:o 1

### TOIMITILOJEN TARJOAMINEN

#### a) Keskeiset vaarat:

Tukkukaupan johto tarjoaa toimitiloja elintarvikealan yrityksille. Yleisesti ottaen tässä on kaksi mahdollisuutta:

- Tukkukaupan johto on elintarvikealan yrityksille vuokrattavien tilojen omistaja. Tässä tapauksessa pääasiallisena vaarana on tarjota tiloja, joiden kunto ei ole olemassa olevien asetusten mukainen, eivätkä ne siten voi saada virallista hyväksyntää (eläinlääkintähallinnolta tms.).
- Elintarvikealan yritykset omistavat käyttämänsä tilat. Tässä tapauksessa kaikki toimitiloja koskevat asetusten kohdat ovat heidän vastuullaan.

Rakentaessaan, kunnostaessaan tai uudistaessaan rakennusta tukkukaupan johdon on otettava huomioon kyseisessä tilassa toimivien elintarvikealan yritysten erityisvaatimukset, niin niiden käsittelemien tuotteiden kuin tuotemäärienkin osalta.

#### b) Tukkukaupan johdon vastuut

Tukkukaupan johdon vastuut saattavat näkyä useilla tasoilla, esimerkiksi seuraavilla:

- Uusien tilojen suunnittelu tai kunnostaminen hoidetaan sen valvonnassa.
- Tilojen huolto tapahtuu sen omistuksessa ja kuuluu sen vastuisiin.
- Toimintojen valvonta, asetusten täytäntöönpano jne.

Tietysti vastuun taso poikkeaa suuresti ”yleisten” tilojen (täysi vastuu) ja ”yksityisten” tilojen (jaettu vastuu tai ei lainkaan vastuuta) osalta.

#### c) Viittaukset EU-asetuksiin ja kommentit

Otsikko	EU-asetus 852/2004	Kommentit ja tukkukaupan johdolle asetetut vaatimukset
Yleiset pohjapiirroksen, suunnittelun, sijainnin ja koon vaatimukset	I.2	Koskee uusia rakennuksia ja uudistuksia, jos ne ovat tukkukaupan johdon teettämiä tai jos se on vastuussa niiden teettämisestä. Kaikki asiakohdat ovat tärkeitä ja niiden tulee soveltua käsiteltäville tuotteille: suunnittelu, materiaalit, lämpötilan valvonta ja kirjaaminen jne.
Jalostuksessa käytettävien tilojen erityisvaatimukset pohjapiirroksen ja suunnittelun osalta	II.1 (a) - (f)	Elintarvikealan yritykset ovat tavallisesti omistajia ja näin ollen vastuussa tämän tyyppisistä laitteista. Tukkukaupan johto ei ole yleensä vastuussa laitteiden valinnasta tai huollosta. Jalostustilojen erityisstandardit ovat huomattavasti vaativammat kuin yleisten tilojen.
Siivous Ilmastointi Valaistus Palvelut Henkilökohtainen hygienia Jätehuolto Tuholaistorjunta		Katso erittelykohdat
Työvälineiden ja laitteiden puhdistustilat	II.2	Ei yleensä koske tukkukaupan johtoa, paitsi joissain tapauksissa, jos kyseessä on uusi rakennus tai rakennusten kunnostaminen tai uudistaminen.

## Toiminto n:o 2

### TOIMITILOJEN KUNNOSSAPITO

#### a) Keskeiset vaarat:

- Tilojen vahingoittuminen, jolla on seuraavia mahdollisia seuraamuksia: altistuminen ulkopuoliselle ilmalle, lian kertyminen, tuholaisien pesiytyminen, home jne.
- Vuodot tai väljät liitokset nesteiden, kaasujen, vedenpoiston jne. yhteydessä.
- Mahdolliset haitalliset kemialliset reaktiot rakennemateriaalien ja tuotteiden välillä, mukaan lukien puhdistustuotteet.
- Ilmastointi ja lämpötilan valvonta eivät ole vaaditun suoritustason mukaiset.

#### b) Tukkukaupan johdon vastuut

”Julkiset” tilat ovat kokonaan tukkukaupan johdon vastuulla.

”Yksityisten” tilojen suhteen on yleensä kaksi mahdollisuutta:

- Tukkukaupan johto omistaa tilat, jotka on vuokrattu elintarvikealan yrityksille. Tukkukaupan johdon ja elintarvikealan toimijan välisessä sopimuksessa on eriteltävä molempien vastuut kunnossapidosta.
- Elintarvikealan yritykset omistavat käyttämänsä tilat. Tässä tapauksessa kaikki toimitiloihin liittyvät seikat ovat heidän vastuullaan.

#### c) Viittaukset EU-asetuksiin ja kommentit

Otsikko	EU-asetus 852/2004	Kommentit ja tukkukaupan johdolle asetetut vaatimukset
Elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa	I .1	Suunnitellut huolto- ja vaihto-ohjelmat. Aikataulujen on perustuttava materiaalien laatuun, rakennustapaan ja todennäköiseen käyttöön ja kulumiseen.
Tilojen tulee suojella seuraavilta: <ul style="list-style-type: none"><li>- lian kertyminen</li><li>- kosketus myrkyllisten materiaalien kanssa</li><li>- hiukkasten variseminen</li><li>- kosteuden tiivistyminen</li><li>- haitallinen home</li></ul>	I . 2 (b)	Seuraavien asioiden säännöllinen seuranta, tietojen kirjaaminen ja huolto: <ul style="list-style-type: none"><li>- kaikki pinnat, erityisesti seinät, katot</li><li>- vuodot tai väljät liitokset nesteiden, kaasujen, vedenpoistojen yhteydessä</li><li>- ilmastointi ja lämpötilan valvontajärjestelmät.</li></ul>

## Toiminto n:o 3

### VASTUU LAITTEISTA

#### a) Keskeiset vaarat:

- Kemiallisen/biologisen saastumisen riski

#### b) Tukkukaupan johdon vastuut

”Julkiset” tilat ovat kokonaan tukkukaupan johdon vastuulla.

”Yksityisten” tilojen suhteen on yleensä kaksi mahdollisuutta:

- Tukkukaupan johto omistaa tilat, jotka on vuokrattu elintarvikealan yrityksille. Tukkukaupan johdon ja elintarvikealan toimijan välisessä sopimuksessa on eriteltävä molempien vastuut kunnossapidosta.
- Elintarvikealan yritykset omistavat käyttämänsä tilat. Tässä tapauksessa kaikki toimitiloihin liittyvät seikat ovat heidän vastuullaan.

#### c) Viittaukset EU-asetuksiin ja kommentit

Otsikko	EU-asetus 852/2004	Kommentit ja tukkukaupan johdolle asetetut vaatimukset
Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat laitteet on rakennettava siten, että saastumisriski jää mahdollisimman pieneksi	V. 1 (b)	Jos tukkukaupan johto vastaa laitteiden asennuksesta, kaikkien osien on oltava elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa oleviksi sallittuja materiaaleja koskevien asetusten mukaisia. Näihin lukeutuvat ruostumaton teräs, elintarvikekäyttöön tarkoitettu muovi ja keramiikka.
Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat laitteet on puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava	V.1 (a)	Katso myös toiminto 5 ”Puhdistus ja desinfiointi”. Jokaista tapausta varten puhdistus-/desinfiointisuunnitelma on tehtävä kirjallisesti. Johdon tulee tarkastaa ja varmentaa nimikirjoituksella suunnitelmaa vastaava aikataulu. Tämä koskee myös tapauksia, joissa puhdistustyöt teetetään kolmannella osapuolella.



## Toiminto n:o 4

### LÄMPÖTILAN VALVONTA

#### a) Keskeiset vaarat:

- Ruokamyrkytystä aiheuttavien bakteerien kasvun riski
- Myrkkujen kehittyminen elintarvikkeita pilaavien bakteerien kasvun vuoksi

#### b) Tukkukaupan johdon vastuut

”Julkiset” tilat ovat kokonaan tukkukaupan johdon vastuulla.

”Yksityisten” tilojen suhteen on yleensä kaksi mahdollisuutta:

- Tukkukaupan johto on järjestänyt tilaan yleisen lämpötilan valvontajärjestelmän, josta se vastaa kokonaisuudessaan.
- Elintarvikealan yrityksillä on omat lämpötilan valvontajärjestelmänsä. Tässä tapauksessa kaikki toimitiloihin liittyvät seikat ovat heidän vastuullaan.

#### c) Viittaukset EU-asetuksiin ja kommentit

Otsikko	EU-asetus 852/2004	Kommentit ja tukkukaupan johdolle asetetut vaatimukset
Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että niissä on asianmukaiset lämpötilavalvotut käsittely- ja varastointiolosuhteet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa, ja huoneistot on suunniteltu siten, että lämpötilaa voidaan valvoa ja että se voidaan tarvittaessa kirjata muistiin	I.2 (d)	<p>Elintarvikkeet on säilytettävä tuotetyyppejä vastaavassa sopivassa lämpötilassa virallisten asetusten mukaisesti, jos sellaisia on olemassa.</p> <p>Kylmätuotantojärjestelmät on kalibroitava siten, että ne tuottaisivat nämä lämpötilat tehokkaasti, ottaen huomioon sen että jäähdytyksellä ja pakastuksella on erilainen tehontarve.</p> <p>Kaikkiin jäähdytys- ja/tai pakastustiloihin on asennettava lämpötilan valvonta- ja tallennuslaite/-järjestelmä, jossa on sisäänrakennetut hälytykset (tallentava, kuultava ja nähtävissä oleva). Kaikki lämpötilojen valvontaan ja tallentamiseen käytetyt laitteet on kalibroitava ja tarkistettava säännöllisesti.</p>



## Toiminto n:o 5

### PUHDISTUS JA DESINFIOINTI

#### a) Keskeiset vaarat:

Elintarvikkeiden saastuminen, joka johtuu

- puutteellisesta tai riittämättömästä toimitilojen, yleisten tilojen, laitteiden jne. puhdistuksesta
- tilojen puutteellisesta suunnittelusta, jonka vuoksi puhdistus on tehotonta
- vääränlaisesta kemiallisten aineiden käytöstä puhdistuksessa ja desinfioinnissa.

#### b) Tukkukaupan johdon vastuut

**Yleiset tilat:** täysi vastuu. Tämä tarkoittaa, että kauppapaikan johdon on määriteltävä:

- Mitkä paikat puhdistetaan ja desinfioidaan sisältä ja ulkoa käyttötavan mukaan?
- Kuinka puhdistetaan ja desinfioidaan: tiheys, laatu?
- Puhdistuksessa ja desinfioinnissa käytettävien materiaalien valinta, sisäisesti ja ulkoisesti.
- Tilojen suunnittelu siten, että puhdistus ja desinfiointi on helppoa ja tehokasta.
- Jäljitettävyys, seuranta jne.

**Yksityiset tilat:** Tukkukaupan johdolla ei suoraa vastuuta. Jaettu vastuu saattaa tulla kyseeseen, etenkin tilojen suunnittelun, torjuntatoimenpiteiden jne. osalta.

Puhdistus- ja desinfiointisuunnitelman vakiomuoto ja -sisältö ovat luvussa 5 (katso osa I.1).

**Kaikissa tapauksissa on tärkeää huomioida, että kemiallisten aineiden valinnoille, niiden käytölle ja varastointiolosuhteille on saatava hyväksyntä toimivaltaiselta viranomaiselta.**

**Tämä hyväksyntä on yksi elintarvikealan yritysten rekisteröinnin edellytyksistä – joka koskee myös tukkukaupan johtoa – Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 853/2004 elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä kuvatun mukaisesti.**

#### c) Viittaukset EU-asetuksiin ja kommentit

Otsikko	EU-asetus 852/2004	Kommentit ja tukkukaupan johdolle asetetut vaatimukset
Kauppapaikan yleinen puhdistus	I.1.	Kaikkien elintarvikealan toimijoiden on pidettävä toimitilansa puhtaina ja desinfioitava ne asianmukaisesti.
Pohjapiirros/suunnittelu	I.2 / VI.3	Koskee tukkukaupan johdon teettämiä uusia rakennuksia ja uudistus- tai kunnostustöitä, joissa puhdistus ja desinfiointi on otettava huomioon.
Puhdistus- ja desinfiointiaineiden varastointi	I.10	Nämä tuotteet pitää varastoida lukittavassa astiassa tai erillisessä varastohuoneessa poissa niiltä alueilta, joilla käsitellään elintarvikkeita. Puhdistustuotteiden ja -materiaalien varastointitilat/-huoneet on merkittävä niistä kertovalla merkinnällä.

Lattia	II.1.a	}
Seinät	II.1.b	

}

Katot	II.1.c	Viittaa elintarvikkeiden valmistuksessa käytettävien tilojen erityisvaatimuksiin.
Ovet	II.1.d	Koskee ainoastaan uusia, kunnostettuja tai uudistettuja rakennuksia.
Ikkunat	II.1.e	Koskee myös <u>valvontaa</u> .
Pinnat	II.1.f	
Työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen ja desinfiointiin käytettävät tilat	II.2	Ei yleensä koske tukkukaupan johtoa, paitsi joissain tapauksissa, jos kyseessä ovat uudet, kunnostetut tai uudistetut rakennukset.
Esineet, välineet ja laitteet	V. 1, 2, 3	Ei yleensä koske tukkukaupan johtoa.
Elintarvikejäteastiat	VI.2	Viittaa elintarvikejätteiden, syötäväksi kelpaamattomien sivutuotteiden ja muiden jätteiden astioille asetettuihin vaatimuksiin. Tukkukaupan johdon vastuut ovat merkittäviä tällä tasolla.
Pesualtaat ja muut välineet	II.3	Viittaa vaatimukseen pitää puhtaina ja desinfioida pesualtaat ja muut elintarvikkeiden pesemiseen tarkoitetut välineet. Tukkukaupan johdon vastuu koskee ainoastaan yleisiä tiloja.

## Toiminto n:o 6

### ILMANVAIHTO

#### a) Keskeiset vaarat:

Tukkukaupan johdon kannalta vaarana on elintarvikkeiden saastuminen tai henkilökunnan saama tartunta puutteellisen ilmanvaihdon vuoksi.

”Ilmanvaihdolla” tarkoitetaan seuraavia asioita:

- mekaaninen / luonnollinen ilmanvaihto
- normaali / kylmennetty / jäähdytetty / lämmitetty ilma
- suodatettu / suodattamaton ilma
- julkiset / yksityiset tilat
- laitteiston soveltuvuus (tarkoituksen kannalta)
- huolto
- höyryn tiivistyminen
- kompressorien nesteet
- putket, suodattimet jne.

#### b) Tukkukaupan johdon vastuut

Tukkukaupan johdon vastuisiin saattaa kuulua

- julkisten tilojen (uudet rakennukset, kunnostettavat tai uudistettavat) sekä yksityisten tilojen suunnittelu (jos vastuussa suunnittelusta ja/tai rakentamisesta)
- käyttö, valvonta, seurantatarkastukset.

#### c) Viittaukset EU-asetuksiin ja kommentit

Otsikko	EU-asetus 852/2004	Kommentit ja tukkukaupan johdolle asetetut vaatimukset
Laitosten pohjapiirroksot ja suunnittelu	I.2 (a), I.2 (c) & I.2 (d)	Jos ilmanvaihdon suunnittelu tapahtuu tukkukaupan johdon valvonnassa, se on suoritettava asetusten mukaisesti. Suodatinten ja muiden järjestelmän osien on oltava helposti käsillä huoltoa varten.
Ilmanvaihdon käyttö, ilmansyöttö	I.5	Jos tukkukaupan johto huolehtii ilmanvaihdosta, ilmastoinnista tai jäähdytyksestä, sen on tarkastettava ne säännöllisesti ja pidettävä tästä kirjaa.
Saniteettitilojen ilmanvaihto	I.6	Suunnittelun on oltava asianmukainen.

## Toiminto n:o 7

### VALAISTUS

#### a) Keskeiset vaarat:

Fyysinen ja/tai mikrobiologinen elintarvikkeiden pilaantuminen sopimattoman valaistuslaitteiston ja/tai riittämättömän huollon vuoksi.

#### b) Tukkukaupan johdon vastuut

Tukkukaupan johdon vastuisiin saattaa kuulua

- julkisten tilojen (uudet rakennukset, kunnostettavat tai uudistettavat) sekä yksityisten tilojen suunnittelu, jos se on vastuussa suunnittelusta ja/tai rakentamisesta (sijainti, valaistustaso, välineiden tyyppi jne.)
- puhdistus
- huolto.

#### c) Viittaukset EU-asetuksiin ja kommentit

Otsikko	EU-asetus 852/2004	Kommentit ja tukkukaupan johdolle asetetut vaatimukset
Riittävä luonnollinen valaistus	I.7	Kaikissa elintarvikkeiden käsittelytiloissa olevissa avattavissa ikkunoissa pitää olla hyönteissuojat.
Riittävä keinovalaistus		Avoimien elintarvikkeiden käsittelytiloissa valaisinten on oltava umpinaisia, jotta elintarvikkeet eivät saastu, jos valaisin vaurioituu, ja jotta ne on helppo puhdistaa. Joitain esimerkkejä suunnittelutasolta: <ul style="list-style-type: none"><li>• Loistevalaisimissa on oltava joko diffuuserit tai suojaputket.</li><li>• Valaisimet on uppoasennettava, jos mahdollista, eikä niitä saa ripustaa ripustusketjuihin.</li><li>• Johdot on koteloitava seiniin tai kattoon.</li></ul>
Luonnollinen ja/tai keinovalaistus		Yleisten tilojen puhdistusehtojen on oltava määrätty ja valvotut.  K kaikissa tapauksissa valaistuksen on oltava riittävä, jotta elintarvikkeiden käsittely on turvallista ja puhdistus on mahdollista suorittaa tehokkaasti.

## Toiminto n:o 8

### PALVELUT JA VELVOITTEET

#### a) Keskeiset vaarat:

Vaarana tukkukaupan johdon kannalta on elintarvikkeiden saastuminen sen vuoksi, että toimijoille ei ole tarjottu riittäviä palveluita.

”Palveluilla” tarkoitetaan seuraavia asioita:

- sähkö
- kaasu
- vesi (kuuma ja kylmä, jää, juotavaksi kelpaava ja muu, puhdistamiseen, palontorjuntaan, jäähdytykseen ja sprinklereihin tarkoitettu jne.)
- vedenpoisto (suunnittelu, huolto)
- viemärointi (suunnittelu, huolto)

#### b) Tukkukaupan johdon vastuut

Vaikka voidaankin olettaa, että vesilaitokset toimittavat juomaveden, on tarpeen varmistaa, että käytettävissä on riittävästi tarvittavaa palvelua vastaavaa vettä.

#### c) Viittaukset EU-asetuksiin ja kommentit

Otsikko	EU-asetus 852/2004	Kommentit ja tukkukaupan johdolle asetetut vaatimukset
Laitosten pohjapiirroksot ja suunnittelu	I.2 (c)	Vesihuollon suunnittelulla, jos se on tukkukaupan johdon vastuulla, on turvattava riittävä veden saanti kaikkiin käyttötarkoituksiin ja juomakelpoista vettä kaikkiin niihin toimintoihin, joissa ollaan suorassa tai epäsuorassa kontaktissa elintarvikkeiden kanssa.
Vedenpoisto	I.8	Vedenpoistolaitteet on suunniteltava, rakennettava, huollettava ja puhdistettava siten, että niistä ei aiheudu saastumisriskiä elintarvikkeille.
Työvälineiden puhdistamiseen ja desinfiointiin käytettävä vesi	II.2	Veden on oltava juomakelpoista, ja sen laatua on valvottava ja tarkastettava säännöllisesti. Yleensä toimijoiden vastuulla.
Elintarvikkeiden pesuun käytettävä vesi	II.3	Veden on oltava juomakelpoista, ja sen laatua on valvottava ja tarkastettava säännöllisesti. Yleensä toimijoiden vastuulla.
Vesihuolto	VII.1	On hyvän käytännön mukaista varmistaa riittävä juomakelpoisen veden saanti, esimerkiksi varmistamalla, että veden laatu testataan hyväksytyssä laboratoriossa vuosittain.
Kierrätysvesi	VII.3	} Yleensä toimijoiden vastuulla.
Jää	VII.4	
Höyry	VII.5	
Juomakelvoton vesi (palontorjunta jne.)	VII.2	





## Toiminto n:o 9

### HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA

#### a) Keskeiset vaarat:

Henkilökunta tai muut henkilöt, erityisesti, jos heillä on sairauksia, tulehtuneita haavoja, ihotauteja jne., saattaa aiheuttaa elintarvikkeiden saastumisriskin, mikä ei ole hyväksyttävää.

Henkilökohtaiseen hygieniaan kuuluvat wc:t, käsienpesualtaat, muut altaat, suihkut, vaatesäilöt, vaatetus, korut jne.

#### b) Tukkukaupan johdon vastuut

Tukkukaupan johdon vastuu rajoittuu yleisiin tiloihin (erityisesti wc:t).

Niihin saattaa sisältyä myös suunnittelu ja/tai rakentaminen (uudet rakennukset tai rakennusten uudistukset tai kunnostukset), puhdistus, huolto, valvonta, tarkastukset jne.

#### c) Viittaukset EU-asetuksiin ja kommentit

Otsikko	EU-asetus 852/2004	Kommentit ja tukkukaupan johdolle asetetut vaatimukset
Henkilökohtainen puhtaus ja suojavaatetus	VIII. 1	Työntekijöiden puhtautta ja henkilökohtaista hygieniaa koskevat kauppapaikan johdon hygieniaohjeet.
Työntekijöiden sairaudet ja tulehtuneet haavat	VIII.2	Todennäköisesti tarttuvien tautien tai vaivojen raportointia koskevat kauppapaikan johdon menettelyohjeet.
Laitosten suunnittelu ja pohjapiirroksat	I.2 (c)	Jos laitosten suunnittelu ja pohjapiirroksat ovat tukkukaupan johdon vastuulla, ne on toteutettava asetusten mukaisesti (esim. ristikontaminaation välttämiseksi).
Pesualtaiden, wc:iden yms. lukumäärä ja sijainti	I.3, I.4	Pesualtaiden lukumäärä ja sijainti on määritettävä rakennettaessa, kunnostettaessa tai uudistettaessa rakennuksia siten, että huomioidaan henkilökunnan lukumäärä, toimitilojen pohjapiirros, elintarvikkeiden tyyppi jne.
Pesualtaiden kuuma vesi	I.4	Veden lämpötila on merkityksellistä (käyttötarkoitukseen soveltuva ja riittävä putkien saastumisen välttämiseksi).
Henkilökunnan pukutilat	I.9	Erillinen henkilökunnan tila kadun ja toimitilojen välillä; suojavaatetus (eläinperäiset elintarvikkeet).

## Toiminto n:o 10

### JÄTEHUOLTO

#### a) Keskeiset vaarat:

Jätteiden kerääntyminen ja elintarvikkeiden saastuminen.

Jätehuollon piiriin kuuluvat elintarvikejätteet, syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet ja muut jätteet.

#### b) Tukkukaupan johdon vastuut

Tukkukaupan johto ei ole suoraan vastuussa elintarvikejätteistä tai muista jätteistä, joita säilytetään yksityistiloissa. Tukkukaupan johdon vastuulla on kuitenkin yleensä elintarvikejätteen ja muiden jätteiden poistamiseen tarvittavien välineiden järjestäminen.

Muun kuin eläinperäisen elintarvikejätteen osalta tukkukaupan johdon on täsmennettävä vastuidensa laajuus paikassa toimiville elintarvikealan yrityksille:

- jätteen keräystapa (jätetyypeittäin: eläinperäinen, kasvit ja muut, kiinteä ja neste jne.)
- käytettävät säiliöt
- puhdistus ja desinfiointi
- jätteenkeräyksen järjestäminen (keräysmenetelmä, tiheys, ajat)
- kustannusten jako

Missään tapauksessa jätteitä ei saa säilyttää siten, että ne houkuttelevat tuholaisia.

#### c) Viittaukset EU-asetuksiin ja kommentit

Otsikko	EU-asetus 852/2004	Kommentit ja tukkukaupan johdolle asetetut vaatimukset
Jätteiden kerääminen	VI.1	Eläinperäinen elintarvikejäte on yleensä paikassa toimivien elintarvikealan yritysten vastuulla, ja sen hoitamiseen tarvitaan siihen erikoistunut yritys.
Säiliöiden tyyppi ja elintarvikejätteen tyhjentäminen	VI.2 (1)	Eri tuotetyypeille on oltava erilliset säiliöt, joiden on oltava pestäviä ja hyvässä kunnossa.
Jätteiden säilytyspaikat: suunnittelu ja hoito	VI.3	Hoito, puhdistus ja käyttö on järjestettävä asianmukaisesti.
Ympäristörajoitteet	VI.4	Ympäristölle aiheutuvaa riskiä on rajoitettava (kierrätyspahvi, puiset laatikot ja kuormalavat, komposti). Nestemäiselle jätteelle erityiskäsittely.

(1) Katso myös Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1774/2002, annettu 3. päivänä lokakuuta 2002, muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveyssäännöistä.



## Toiminto n:o 11

### TUHOLAISTORJUNTA

#### a) Keskeiset vaarat:

Tuholaisten lisääntyminen ja niiden aiheuttamat vahingot sekä niihin liittyvät hygieniaongelmat ja elintarvikkeiden saastuminen.

#### b) Tukkukaupan johdon vastuut

Rajoittuvat yleisiin tiloihin.

Mahdollinen yksityisten tilojen valvonta ja seuranta.

Tuholaistorjunnan muoto, tiheys ja seuranta pitää määritellä selvästi.

#### c) Viittaukset EU-asetuksiin ja kommentit

Otsikko	EU-asetus 852/2004	Kommentit ja tukkukaupan johdolle asetetut vaatimukset
Laitosten pohjapiirrokset ja suunnittelu	I.2 (c)	Tukkukaupan johdon on kehitettävä yleissuunnitelma koko kauppapaikalle tuhoeläinten lisääntymistä vastaan, ja sen tulee sisältää kaikki johdon vastuulla olevat julkiset alueet.
Jätehuolto	VI.3	Missään tapauksessa jätteitä ei saa säilyttää siten, että ne houkuttelevat tuholaisia. Suunnitelmaan on sisällytettävä kauppapaikan yleinen siisteys (elintarvikejäte sekä muu jäte).

#### Hyödyllinen vinkki:

Vaikka tuholaistorjunnasta vastuussa oleva yksikkö on eri julkisissa ja yksityisissä tiloissa, on yleensä järkevää käyttää yhteistä suunnitelmaa koko kauppapaikalla.

Tällaisella suunnitelmalla vältetään tuhoeläinten leviäminen valvotulta alueelta valvomattomalle alueelle, ja sen avulla tuhoeläinten aiheuttamia vahinkoja vastaan tehdyt toimenpiteet ovat tehokkaampia.

## Toiminto n:o 12

### HENKILÖKOHTAINEN KOULUTUS

#### a) Keskeiset vaarat:

Hygienian ja elintarviketurvallisuuden rikkomukset riittämättömästi koulutetun henkilökunnan vuoksi.

Henkilökohtaiseen hygieniaan liittyvät riskit, jotka johtavat elintarvikkeiden saastumiseen.

#### b) Tukkukaupan johdon vastuut

Tukkukaupan johtoon tai sopimusagenttien henkilökuntaan kuuluvilla ei pitäisi olla tarvetta käsitellä elintarvikkeita. Tämän vuoksi nämä lainmukaiset vaatimukset eivät suoraan koske näitä henkilöitä.

Kuitenkin heidän on oltava tietoisia siitä, että he työskentelevät tiloissa, joissa käsitellään tuoretuotteita, ja että heidän toimintansa saattaa vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen. Kaikille työntekijöille on annettava tehtäväkohtaiset hygieniaohjeet, erityisesti vaarojen arvioinnin avulla tunnistetut elintarvikevaarat ja valvontatoimet.

#### c) Viittaukset asetuksiin ja kommentit

Otsikko	EU-asetus 852/2004	Kommentit ja tukkukaupan johdolle asetetut vaatimukset
Kaikkien elintarvikkeita käsittelevien kouluttaminen elintarvikehygieniaa koskevilla asioilla	XII	Kaikille työntekijöille on annettava tehtäväkohtaiset hygieniaohjeet.

## **V - Yksityiskohtainen hyvien hygieniakäytäntöjen opas**

Tässä Hyvien hygieniakäytäntöjen oppaan osassa käsitellään yksityiskohtaisesti seitsemää kohtaa, joista jokaiseen viitataan erityisellä luvulla EY-asetuksen N:o 852/2004, annettu 29. päivänä huhtikuuta 2004, II liitteessä.

Näitä seitsemää kappaletta on kuvattu yksityiskohtaisesti, sillä ne koskevat suoraan tukkukaupan johtoa.

- Elintarvikehuoneistoihin sovellettavat yleiset vaatimukset sisältäen ulkoalueet ja tontit (I luku)
- Elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettäviin tiloihin sovellettavat erityisvaatimukset (II luku)
- Laitteistovaatimukset (V luku)
- Elintarvikejäte (VI luku)
- Vesihuolto (VII luku)
- Henkilökohtainen hygienia (VIII luku)
- Koulutus (XII luku)

# HYVIEN HYGIENIAKÄYTÄNTÖJEN OPAS

## KOSKIEN TUKKUKAUPAN JOHTOA

Tämä opas on kehitetty elintarvikehygieniasta annetun asetuksen (EY) N:o 852/2004 ja, soveltuvin osin, elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen (EY) N:o 853/2004 mukaisesti. Sen tarkoituksena on toimia lainsäädännön noudattamisen oppaana tukkukaupan johdolle ja käsitellä johdon suhdetta paikassa toimiviin elintarvikealan yrityksiin, olivatpa ne sitten elintarvikkeiden kauppiaita tai elintarvikkeita valmistavia ja käsitteleviä yrityksiä.

Tämän oppaan eri luvuissa viitataan asetuksen N:o 852/2004 II liitteeseen ”Kaikkiin elintarvikealan toimijoihin sovellettavat yleiset hygieniavaatimukset (paitsi alkutuotannossa)”, joka sisältää 7 lukua. Tässä oppaassa käsitellään kuitenkin ainoastaan niitä lukuja, jotka koskevat suoranaisesti tukkukaupan johtoa

### I LUKU: ELINTARVIKEHUONEISTOIHIN SOVELLETTAVAT YLEISET VAATIMUKSET, MUKAAN LUKIEN ULKOALUEET JA TONTIT

Lain vaatimus	Noudattamisohjeet	Hyvän käytännön ohjeet
<p><b><i>1. Elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa</i></b></p>	<p>Kaikki alueet on jaettava jonkin tietyn elintarvikealan yrityksen vastuulle, oli se sitten tukkukaupan johto tai muu elintarvikealan yritys. Minkään tilan ei ole mahdollista olla kuulumatta jonkin elintarvikealan yrityksen vastuulle.</p> <p>Jos kaksi tai useampia elintarvikealan yrityksiä käyttää samaa aluetta, toisen niistä on oltava vastuussa alueesta. Kullekin kuuluvat vastuualueet elintarvikehuoneistoissa on eriteltävä tukkukaupan asetuksissa ja/tai kauppapaikan johdon ja elintarvikealan yritysten välisissä sopimuksissa.</p> <p>Kaikkien elintarvikehuoneiston osien (lattiat, seinät, katot, valaisimet, ilmastointijärjestelmät, kiinteät laitteet, pesualtaat ja</p>	<p>On erittäin suositeltavaa ottaa käyttöön vakituiset puhdistus- ja desinfiointisuunnitelmat, jotta voidaan varmistaa, että kaikki elintarvikehuoneiston osat ja laitteet puhdistetaan täysin tehokkaasti ja säännöllisesti.</p> <p>Puhdistus-/desinfiointisuunnitelman, oli se sitten tukkukaupan johdon tai sopimuskohtaisen kolmannen osapuolen vastuulla, on oltava kirjallisessa muodossa ja siinä on määriteltävä seuraavat asiat:</p> <p>- <b>Tila:</b> puhdistettavien/desinfiointivien tilojen</p>



	<p>we:t) on oltava puhtaita ja hyvässä kunnossa.</p>	<p>selvät määritykset, käytettävät menetelmät, määrätyt standardit ja kutakin koskevat mahdolliset terveys- ja turvallisuusvarotoimenpiteet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Puhdistus- ja desinfiointiprosessin <b>tiheys ja kesto</b>, riskiin nähden riittävä, erikseen kullekin määritetylle alueelle.</li> <li>- <b>Käytettävät tuotteet ja materiaalit</b> kullakin määritetyllä alueella, mukaan lukien tiedot kemikaalien voimakkuuksista, niiden käyttöohjeet ja niiden soveltuvuus käytettäväksi elintarvikkeiden kanssa tai niiden läheisyydessä.</li> <li>- <b>Todentaminen ja kirjaaminen:</b> kuinka usein työ on suoritettu ja kuinka tehokas puhdistus-/desinfiointistandardi on kullakin alueella.</li> <li>- <b>Vastuut:</b> puhdistamisen/desinfiointin suorittamisesta vastaavan ja prosessin tarkistamisesta vastaavan henkilön merkintä.</li> </ul> <p>Johdon on tarkistettava ja varmennettava nimikirjoituksella puhdistus-/desinfiointisuunnitelma (katso aikataulumalli liitteestä A) ja rohkaistava henkilökuntaa ”siivoamaan kulkiessaan”.</p>
	<p>Vastuussa olevan elintarvikealan yrityksen on varmistettava, että elintarvikehuoneistot tarkastetaan säännöllisesti mahdollisten rakenteellisten vikojen tai rikkinäisten laitteiden havaitsemiseksi ja korjaavien toimenpiteiden järjestämiseksi.</p>	<p>On hyvän käytännön mukaista pyrkiä välttämään viallisten tai rikkinäisten laitteiden aiheuttamia liiketoiminnan häiriöitä liiketilojen ja laitteiden suunnitelmallisten huolto- ja korjausohjelmien avulla. Huolto- ja korjausaikataulujen on perustuttava materiaalien laatuun, rakenteisiin ja</p>

		<p>todennäköiseen käyttöön ja kulumiseen. Toimitilojen ja laitteiden on oltava hyvässä kunnossa, tehokkaassa toimintakunnossa, turvallisia ja mahdollisia puhdistaa.</p>
<p><b>2. Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että</b></p>	<p>Tukkukaupan johdon on otettava huomioon kyseisen tyyppisen elintarvikealan yrityksen erityisvaatimukset, niin yrityksen käsittelemien tuotteiden kuin tuotemäärienkin osalta.</p>	
<p><b>(a) ne voidaan asianmukaisesti huoltaa, puhdistaa ja/tai desinfioida, niissä voidaan ehkäistä tai vähentää ilman kautta tulevaa saastumista ja niissä on riittävät työtilat kaikkien toimien suorittamiseksi hygieenisesti</b></p>	<p>Käytettyjen rakennusmateriaalien on oltava sellaisia, että ne voidaan puhdistaa tilaan soveltuvalla puhdistustavalla. Elintarvikehuoneiston pohjapiirroksen ja suunnittelun on oltava sellaiset, että ne mahdollistavat pääsyn kaikkiin tilan osiin puhdistamista varten. Elintarvikehuoneiston suunnittelu, rakenne ja pinnan käsittely määrittävät sen, kuinka helposti ne ovat puhdistettavissa.</p> <p>On erittäin tärkeää, että kaikkiin katto-, seinä- ja lattiapintoihin valitaan oikeat materiaalit, ja että ne kiinnitetään tai asennetaan oikein.</p> <p>Ilmanvaihto, ilmastointi tai jäähdytys on tarkastettava säännöllisesti, ja tarkastuskirjanpito on säilytettävä.</p> <p>Ilmanvaihdon, ilmastoinnin tai jäähdytyksen virtauksen on oltava toimitilan kokoon ja elintarvikealan toimijan käsittelemien tavaroiden määrään nähden sopiva.</p>	<p>Tukkukaupan johdon ja/tai vastuullisten elintarvikealan yritysten on varmistettava, että puhdistustuotteiden ja/tai rakennemateriaalien välille syntyvien haitallisten kemiallisten reaktioiden estämiseksi on olemassa riittävät varoimenpiteet ja järjestelmät.</p> <p>Puhtaiden ja puhdistamattomien prosessien välillä on oltava tehokas erottelu ristikontaminaation välttämiseksi.</p> <p>Värien ja materiaalien on sovellettava elintarvikekäyttöön.</p>
<p><b>(b) voidaan torjua likaantuminen, joutuminen kosketuksiin myrkyllisten materiaalien kanssa,</b></p>	<p>Toimitilojen sisäpohjapiirroksen on estettävä lian kerääntyminen paikkoihin, joista ei pääse puhdistamaan. Olemassa olevat rakennukset on huollettava tarkoituksenmukaisesti, esim.</p>	<p>Seinä- ja lattialiitokset on suojattava (kourulistoilla) tehokkaan puhdistuksen helpottamiseksi. Tehtäessä kunnostus- tai</p>

<p><b><i>hiukkasten variseminen elintarvikkeisiin ja kosteuden tiivistyminen tai haitallisen homeen muodostuminen pinnoille</i></b></p>	<p>minimoimalla ulkonemat. Rakennusmateriaalit eivät saa sisältää mitään aineita, jotka saattaisivat lisätä myrkyllisiä materiaaleja elintarvikkeisiin joko suoraan tai epäsuorasti.</p> <p>Erityisesti korkeiden pintojen suunnittelussa ja rakentamisessa on vältettävä pinnoitteita, jotka saattavat aiheuttaa hiukkasten varisemista, kuten lohkeilevaa maalia, laastia tms.</p> <p>Toimitilojen rakenne, pohjapiirros ja koko on suunniteltava siten, että otetaan huomioon asennettava ilmanvaihtojärjestelmä, esim. ilmastointi, tuuletus tai jäähdytys, jotta vältetään kosteuden tiivistyminen.</p>	<p>uudistustöitä kaikki ulkonemat on poistettava, jos mahdollista.</p> <p>Toimitilat on tarkastettava säännöllisesti vuotojen, väljien liitosten jne. varalta, jotta voidaan vähentää tuhoeläinten pesiytymismahdollisuuksia. Rakoseinien käyttöä on vältettävä, sillä ne toimivat tuhoeläinten pesiytymispaikkoina – tällaiset paikat on tarkistutettava tuholaistorjunnalla.</p> <p>Alueilla, joilla syntyy höyryä ja kosteutta, pinnat kuten katot on asennettava ja eristettävä siten, että tiivistyneiden vesipisaroiden muodostuminen estyy. Maalattujen pintojen on oltava elintarvikekäyttöön tarkoitettuja. Elintarvikelaitteet, työskentelypinnat, välineet ja materiaalit ovat yleensä elintarvikealan toimijan omaisuutta ja näin ollen yksin sen vastuulla.</p>
<p><b><i>(c) ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumiselta suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan</i></b></p>	<p>Useimmissa elintarvikehuoneistoissa suoritetaan useita erilaisia toimintoja, kuten puhdistus, varastointi, valmistus ja jätehuolto. Elintarvikehuoneistoissa on oltava tarpeeksi tilaa, jotta puhtaat ja likaiset prosessit ja alhaisen ja korkean riskin elintarvikkeiden valmistus voidaan erottaa toisistaan.</p> <p>Pakkausmateriaaleille on määritettävä oma erityistilansa, joka on erillään elintarvikkeiden valmistustilasta.</p> <p>Jos vesihuolto on tukkukaupan johdon vastuulla, sen on huolehdittava, että vesi on juomakelpoista kaikissa niissä toiminnoissa, jotka ovat suoraan yhteydessä elintarvikkeiden</p>	<p>Tukkukaupan johdon ja elintarvikealan yrityksen välisessä sopimuksessa on eriteltävä, kuka on vastuussa ilmanvaihtojärjestelmän huollosta ja puhdistuksesta (yleiset ja/tai yksityiset tilat).</p> <p>Elintarvikealan yritysten on käytettävä kaikkia mahdollisia toissijaisia suojauksia tilojen tuhoeläimiä vastaan (syötit, sähköiset hyönteiskarkottimet jne.).</p> <p>Toimitilat ja laitteet on suunniteltava, rakennettava ja huollettava siten, että tuotteiden</p>

	<p>kanssa.</p> <p>Ilmanvaihdon on oltava soveltuva, tehokas ja suunniteltu siten, että saastunut ilma (esim. wc-tiloista tai jättevarastoista) ei pääse elintarviketiloihin. Suodattimien ja muiden järjestelmän osien on oltava helposti käsillä joko suoraan tai huoltopaneelien kautta.</p> <p>Suodattimet on huollettava ja puhdistettava. Elintarvikehuoneistoissa on oltava soveltuvat ja riittävät ilmanvaihtovälineet.</p> <p>Hyvästä henkilökohtaisesta hygieniasta huolehtimiseen on järjestettävä tilat (katso kohdat 3 ja 9).</p> <p>Tilat on suunniteltava siten, että tuhoeläinten pääsy ja pesiytyminen niihin on estetty. Ovien, kaihlinten ja muiden aukkojen on oltava sellaisia, että niiden liitokset ovat tiiviit.</p> <p>Kaikissa elintarvikkeiden käsittelytilojen avattavissa ikkunoissa pitää olla hyönteissuojat.</p> <p>Lisäksi tukkukaupan johdon on kehitettävä yleinen suunnitelma tuhoeläinten aiheuttamien vahinkojen estämiseksi kaikissa sen vastuulla olevissa kauppapaikan julkisissa tiloissa. Suunnitelman on katettava kauppapaikan yleinen siisteys (elintarvikejäte sekä muu jäte). Kaikkiin tällaisiin suunnitelmiin ja niihin liittyviin piirustuksiin on pyrittävä merkitsemään elintarvikealan toimijoille määritetyt vastuut.</p>	<p>saastumisriski pysyy hallinnassa ja toiminta on kaikkien asiaankuuluvien lakien mukaista.</p> <p>Jos ulko-ovet pidetään auki tiloihin, joissa käsitellään, jalostetaan, pakataan ja varastoidaan raaka-aineita, tuhoeläinten sisäänkäynnin estämiseksi on suoritettava asianmukaiset varotoimenpiteet.</p> <p>Loukkujen sijoittelu on dokumentoitava. Kaikki tuhoeläinten torjuntatoimenpiteiden sijainnit on merkittävä paikan suunnitelmaan/kaavioon.</p> <p>Tarkastuksista on laadittava asiakirjat.</p> <p>Jos tuhoeläinten torjunta ulkoistetaan kolmannen osapuolen tehtäväksi, sopimukseen on sisällytettävä edellä mainitut vaatimukset.</p> <p>Henkilökunnan koulutukseen on kuuluttava yleisten tuhoeläinten tunnistaminen ja tuhoeläinten aiheuttamien vahinkojen tunnistaminen.</p>
<p><b>(d) elintarvikehuoneistoissa on tarvittaessa asianmukaiset,</b></p>	<p>Jos varastotilojen, jäähditys- ja pakastustilojen suunnittelu ja rakentaminen on tukkukaupan johdon vastuulla, sen on kyettävä</p>	<p>Tukkukaupan johdon ja elintarvikealan yrityksen välisessä sopimuksessa on eriteltävä, kenen</p>

<p><b><i>kapasiteetiltaan riittävät lämpötilavalvotut käsittely- ja varastointiolosuhteet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa, ja huoneistot on suunniteltu siten, että lämpötilaa voidaan valvoa ja että se voidaan tarvittaessa kirjata muistiin.</i></b></p>	<p>pitämään elintarvikkeet tuotekohtaisesti sopivissa lämpötiloissa virallisten asetusten mukaisesti, siltä osin kuin niitä on. Elintarvikkeiden valmistustilojen suunnittelun ja rakenteen on oltava sellaiset, että lämpötila ei pääse kohoamaan liian korkeaksi.</p> <p>Kaikkiin jäähdytystiloihin, mukaan lukien kaikki varajääkaapit ja -pakastimet, on asennettava automaattinen lämpötilan valvonta- ja tallennuslaite/-järjestelmä, jossa on sisäänrakennetut hälyttimet (tallentava, kuultava ja nähtävissä oleva). Kaikki lämpötilojen valvontaan ja tallentamiseen käytetyt laitteet on kalibroitava ja tarkistettava säännöllisesti.</p>	<p>vastuulla on näiden laitteiden valvonta, seuranta ja huolto.</p> <p>Julkiset ja yksityiset tilat on määritettävä erikseen.</p>
<p><b><i>3. Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä määrä käymälöitä, joissa on vesihuuhdeltu ja jotka on liitetty tehokkaaseen viemärijärjestelmään. Käymälät eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään.</i></b></p>	<p>WC-tilojen ja avointen elintarvikkeiden käsittelytilojen välissä on oltava välitila.</p> <p>WC:t on liitettävä viemärijärjestelmään tehokkaan viemärikanavan kautta. WC:t (joko wc-pöntöt tai virtsaamisaltaat) eivät saa johtaa suoraan tilaan, jossa on esillä avoimia elintarvikkeita.</p> <p>Yrityksissä, joissa käy paljon asiakkaita paikan päällä, on suositeltavaa järjestää asiakkaille ja työntekijöille omat erilliset wc-tilat.</p>	<p>Jokaisen elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden käytössä olevan wc:n lähelle tulee kiinnittää kehoitus käsien pesemiseen wc:ssä käynnin jälkeen.</p> <p>Elintarvikealan yritys on yleensä vastuussa siitä viemäroinnin osasta, joka sijaitsee yksityistiloissa. Tukkukaupan johto on yleensä vastuussa viemäroinnistä yksityisten tilojen ulkopuolella paikallisten viranomaisten vastuulla olevan tai yleisen viemärijärjestelmän liitännään asti. Nämä vastuut on eriteltävä sopimuksissa.</p> <p>Molemmissa tapauksissa on huolehdittava, että koko järjestelmä toimii täydellisesti.</p>
<p><b><i>4. Tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja</i></b></p>	<p>Kaikilla elintarvikealan yrityksessä työskentelevillä henkilökunnan jäsenillä on aina oltava käsienpesuallas käytettävissään.</p>	<p>Tukkukaupan johdon ja elintarvikealan toimijoiden välisessä sopimuksessa on eriteltävä,</p>

<p><b><i>käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista.</i></b></p>	<p>Jos henkilökunta ei voi poistua tilasta käsien pesua varten, pesualtaiden on sijoittava näissä tiloissa.</p> <p>Pesualtaiden määrää ja sijoittelua määritettäessä on huomioitava seuraavat seikat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- eri elintarvikealan yrityksissä työskentelevän henkilökunnan määrä (esim. 1 pesuallas 7:ää henkilökunnan jäsentä kohti)</li> <li>- toimitilojen pohjapiirros</li> <li>- elintarvikkeiden tyyppi</li> <li>- elintarvikkeiden käsittelyn määrä</li> </ul> <p>Pesualtaat on sijoitettava lähelle wc-tiloja ja toimitilojen strategisiin paikkoihin, jotta ne ovat helposti kaikkien työntekijöiden ulottuvilla. Pesualtaita on mieluiten käytettävä ainoastaan käsienpesuun. Jos elintarvikkeiden saastumisriski on liian suuri, elintarvikkeiden pesemiseen tarkoitettut tilat on erotettava käsienpesutiloista.</p> <p>Kaikkien elintarvikkeiden valmistustilojen sisäänkäynneissä on oltava pesualtaat.</p> <p>Lisäaltaat voidaan sijoittaa myös lastaus- ja lähetystiloihin.</p> <p>Sekoitushana on yhtä lailla hyväksyttävä kuin vesijohdosta tai lämmitysyksiköstä säännellyllä lämpötilalla toimitettava vesi. On kuitenkin huomattava, että kuuman veden osalta liian pitkä putken pituus saattaa johtaa bakteerien aiheuttamaan saastumiseen pitkällä aikavälillä.</p> <p>Mieluiten pesualtaat eivät ole käsikäyttöisiä.</p>	<p>kuka vastaa eri pesualtaiden puhdistuksesta ja huollosta niin yksityisissä kuin julkisissakin tiloissa.</p> <p>Puhdistusvälit on kirjattava ylös.</p> <p>Pesualtaisiin soveltuvia materiaaleja ovat ruostumaton teräs, elintarvikekäyttöön tarkoitettu muovi ja keramiikka. Avoimien elintarvikkeiden käsittelytiloissa on erittäin suositeltavaa sijoittaa pesualtaat suoraan näihin tiloihin, eikä laskea yleisten tilojen laitteiden varaan.</p> <p>Yleensä tukkukaupan johto vastaa vesihuollosta (kuuma ja kylmä vesi) sekä vedenlaadun kokonaisanalysoinnista. Elintarvikealan yrityksen on kuitenkin tarkkailtava ja valvottava käsienpesua, sillä elintarvikkeiden saastuminen voi tunnetusti tapahtua erittäin nopeasti, jos sääntöjä ja ohjeita ei noudateta.</p> <p>Elintarvikealan yritykset vastaavat yleensä seuraavista asioista:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- käytettävän saippuan tyyppi (mieluiten bakteereja tappava, mutta ei hajustettu, erityisesti elintarvikkeiden valmistustiloissa)</li> <li>- roskapöntöt (mieluiten jalkakäyttöisiä, jos käytetään kertakäyttöisiä paperipyyhkeitä)</li> <li>- ilmakuivaimia tai rullapyyhkeitä ei pidä käyttää elintarvikkeiden valmistustiloissa, koska ne saattavat aiheuttaa saastumista (esim. bakteerien leviämiskä)</li> </ul>
---	---	--

	Jos laitteita tai elintarvikkeita on pestävä, on suositeltavaa käyttää niiden pesuun erillisiä, määrättyjä altaita, jotka ovat eri kuin käsienspesuun käytettävät altaat. Nämä varusteet on huomioitava rakennettaessa, kunnostettaessa tai uudistettaessa toimitiloja.	ilmakuivaimen aiheuttaman ilmanliikkeen vuoksi), paperipyyhkeiden käyttö on suositeltavaa.
<b>5. Tiloissa on oltava asianmukainen ja riittävä luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto. Mekaaninen ilmavirtaus saastuneelta alueelta puhtaalle alueelle on estettävä. Ilmanvaihtojärjestelmät on suunniteltava siten, että suodattimet ja muut puhdistamistai vaihtamista edellyttävät osat ovat helposti käsillä.</b>	<p>Luonnollisen tai mekaanisen ilmanvaihdon järjestämisestä on huolehdittava sen varmistamiseksi, että kuumuutta ja kosteutta ei pääse muodostumaan siinä määrin, että ne saattaisivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden.</p> <p>Ilmanvaihdonaste riippuu tilan rakenteesta, tontista, sijainnista ja käytöstä.</p> <p>Suodattimien ja muiden järjestelmän osien on oltava helposti käsillä ja vaihdettavissa tai huollettavissa joko suoraan tai huoltopaneelien kautta.</p>	<p>Tukkukaupan johto on yleensä vastuussa ilmanvaihdon valvonnasta, jos ilmanvaihto kattaa koko rakennuksen. Elintarvikealan yritysten on oltava tietoisia siitä, että ne eivät saa tehdä muutoksia ilmanvaihtokanavajärjestelmään yksityisissä tiloissa, koska tämä saattaa vaikuttaa koko ilmanvaihtojärjestelmään.</p> <p>Myös ilmanvaihdon puhdistaminen on yleensä tukkukaupan johdon vastuulla, koska se täytyy antaa jonkin alaan erikoistuneen yrityksen hoidettavaksi.</p> <p>Elintarvikealan yritysten kanssa solmittavissa sopimuksissa on eriteltävä, kuka vastaa puhdistamisesta, kuinka usein puhdistaminen suoritetaan, mistä asioista pidetään kirjaa ja miten kukin käyttäjä osallistuu kustannuksiin. Mekaaninen ilmavirtaus ja suodattimet on sisällytettävä puhdistus-/desinfiointisuunnitelmaan.</p>
<b>6. Saniteettitiloissa on asianmukainen luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto.</b>	<p>WC-tiloissa on oltava joko luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto, niin että estetään epämiellyttävien hajujen ja aerosolien leviäminen elintarviketiloihin.</p> <p>Toimitilojen sisätiloissa wc:ssä on oltava mekaaninen ilmanvaihto. Niiden on oltava suunnittelultaan sellaisia, että järjestelmän</p>	

	poistoilma ohjautuu muualle kuin elintarviketiloihin.	
<b>7. Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä luonnollinen ja/tai keinovalaistus.</b>	<p>Valaistuksen pitää olla riittävä, jotta elintarvikkeiden käsittely on turvallista ja puhdistus on mahdollista suorittaa tehokkaasti.</p> <p>Valaistustason on oltava huoneen käyttötarkoituksen mukainen, eikä sillä saa olla vaikutusta toimitilojen lämpötilatasoon.</p> <p>Valot on suojattava särkymättömillä diffuusoreilla kaikkialla toimitiloissa, lukuun ottamatta toimistoja.</p>	<p>Avoimien elintarvikkeiden käsittelytiloissa on oltava umpinaiset valaisimet, jotta elintarvikkeet eivät saastu, jos valaisin vaurioituu, ja jotta ne on helppo puhdistaa. Esimerkiksi loistevalaisimissa on oltava joko diffuuserit tai suojaputket.</p> <p>Särkymättömien valaisimien käyttö on suositeltavaa.</p> <p>Valaisimet on uppoasennettava, jos mahdollista, eikä niitä saa ripustaa ripustusketjuihin, sillä ne keräävät likaa.</p> <p>Jos mahdollista, johdot on koteloitava seiniin tai kattoon. Pinta-asennettavien kaapelijohtojen ja kytkentärasioiden käyttöä on vältettävä.</p>
<b>8. Viemärijärjestelmien on oltava tarkoituksenmukaisia. Ne on suunniteltava ja rakennettava siten, että niistä ei aiheudu saastumisriskiä. Jos viemärikourut ovat kokonaan tai osittain avoimia, ne on suunniteltava siten, että jäte ei valu saastuneelta alueelta puhdasta aluetta kohti tai puhtaalle alueelle, varsinkaan sellaisien elintarvikkeiden käsittelyalueelle, jotka saattavat aiheuttaa huomattavan riskin</b>	<p>Tukkukaupan johdon on varmistettava, että viemärikourut viettävät riittävästi, jotta kaikki kiinteä ja nestemäinen jäte virtaa pois.</p> <p>Virtauksen suunnan on oltava puhtaalta alueelta likaiselle alueelle päin.</p> <p>WC-tilojen on oltava eri järjestelmässä elintarvikkeiden valmistustiloista tulevien viemärien kanssa.</p> <p>Kaiken poiston viemäriin on kuljettava tehokkaan erottimen kautta.</p> <p>Viemärikourujen ja viemäriin kansiin on mieluiten oltava ruostumatonta terästä.</p>	<p>Tukkukaupan johdon ja elintarvikealan yritysten välisissä sopimuksissa on eriteltävä vastuut viemärijärjestelmien hoidosta ja huollosta.</p> <p>Kaikissa tapauksissa on suositeltavaa huoltaa järjestelmää säännöllisesti ja noudattaa hyviä taloudenhoidon käytänteitä, niin että estetään liiallisen rasvan ja öljyn pääsy järjestelmään.</p> <p>Suodattimet ja sihdit on tarkistettava ja huollettava säännöllisesti.</p>



<p><i>lopulliselle kuluttajalle.</i></p>	<p>Tarkastuskohtia on oltava olemassa, mutta ne on suljettava asianmukaisesti, jotta voidaan varmistaa, että niihin pääsevät käsiksi vain erikoistuneet puhdistusalan yritykset. Rasvanerottimet voidaan sijoittaa elintarviketiloihin, jos niiden sijoittaminen ulkopuolelle on epäkäytännöllistä.</p> <p>Viemärikourut on suunniteltava siten, että tuhoeläimet eivät pääse tulemaan sisälle pääviemärijärjestelmän kautta.</p>	
<p><b>9. Tarvittaessa henkilökunnalle on järjestettävä asianmukaiset pukusuojat.</b></p>	<p>Kaikissa tapauksissa elintarvikkeiden käsittelijöillä on oltava tilat, joissa he voivat vaihtaa ja säilyttää ulkovaatteet ja henkilökohtaiset tavaransa. Tämä on tärkeää sekä henkilökunnan että vierailijoiden kannalta.</p> <p>Jos henkilökunnan on käytettävä suojavaatetusta, tukkukaupan johdon vastuulla yleensä olevassa pukutilojen pohjapiirroksessa on oltava eri liikkumisreitit ulkovaatteissa kulkevalle henkilökunnalle ja suojavaatteissa kulkevalle henkilökunnalle.</p> <p>Jos välttämätöntä, asiakkaita on kiellettävä pääsemästä myyntihalleihin ilman suojavaatetusta.</p>	<p>Ulkovaatteiden ja henkilökohtaisten tavaroiden säilyttämiseen on järjestettävä asianmukaiset kaapit.</p> <p>Pukusuojien on sijaittava sellaisessa paikassa, että henkilökunnan on kuljettava niiden läpi mennessään elintarviketiloihin ja poistuessaan niistä.</p> <p>Pukutiloissa on oltava asianmukaiset käsienspesupaikat.</p>
<p><b>10. Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei saa varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita.</b></p>	<p>Nämä tuotteet on varastoitava lukittavassa astiassa tai erillisessä varastohuoneessa poissa niiltä alueilta, joilla käsitellään elintarvikkeita. Elintarvikealan toimijoiden ja tukkukaupan johdon on huomioitava tämä rakennuksen suunnittelussa, jos tällaisia tuotteita on käytettävä.</p>	<p>Puhdistustuotteiden ja -materiaalien varastointitilat/-huoneet on merkittävä niistä kertovalla merkinnällä.</p>

**II LUKU: ELINTARVIKKEIDEN VALMISTUKSESSA, KÄSITTELYSSÄ TAI JALOSTUKSESSA KÄYTETTÄVIIN TILOIHIN  
SOVELLETTAVAT ERITYISVAATIMUKSET (lukuun ottamatta ruokailutiloja ja III luvussa määritellyjä tiloja)**

Lain vaatimus	Noudattamisohjeet	Hyvän käytännön ohjeet
<p>1. <i>Elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettävät tilat (ruokailutiloja ja III luvussa määritellyjä tiloja lukuun ottamatta mutta kuljetusvälineissä olevat tilat mukaan lukien) on suunniteltava ja sijoitettava niin, että niissä voidaan noudattaa hyvää elintarvikehygieniakäytäntöä ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä ja niiden aikana. Erityisesti:</i></p>	<p>Tukkukaupan johdon on huomioitava käsiteltävien tuotteiden erityisvaatimukset.</p>	<p>Tukkukaupan johdon ja elintarvikealan yritysten välisissä sopimuksissa on eriteltävä, kuka on vastuussa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- puhdistuksesta ja desinfioinnista</li> <li>- huollosta</li> <li>- uudistuksista.</li> </ul>
<p>(a) <i>Lattiapinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan</i></p>	<p>Tukkukaupan johdon on käytettävä tämän asetuksen mukaisia materiaaleja ja menetelmiä.</p> <p>Kaikkien pintojen on oltava luistamattomia. Materiaaleja kuten lattialaatat, vinyylinen saumaton turvalattia, terrasti, epoksihartsi, granoliitti jne., voidaan käyttää, mutta kaikissa tapauksissa ne on tiivistettävä täydellisesti.</p> <p>Lattiat on suunniteltava siten, että estetään veden seisominen tai</p>	<p>Puhdistuksen kannalta on selvää, että tietyt toiminnot vaativat erittäin usein tapahtuvaa puhdistusta ja desinfiointia. Näin on erityisesti lihan ja kalan valmistustiloissa.</p> <p>Puhdistus-/desinfiointisuunnitelman, oli se sitten tukkukaupan johdon tai sopimuskohtaisen kolmannen osapuolen vastuulla, on oltava kirjallisessa muodossa ja siinä on määriteltävä</p>

<p><b><i>toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia. Lattioissa on tarpeen mukaan oltava asianmukaiset lattiakaivot.</i></b></p>	<p>kerääntyminen lammikoiksi. Jos tilassa roiskuu runsaasti vettä tai jos tilassa käytetään märkäpuhdistusta, tilaan on asennettava lattiakaivot. Lattian pintojen on laskettava lattiakaivoja kohti. Viemärikourujen on oltava joko lasitettuja, keraamisia tai ruostumatonta terästä, ja niiden ja lattiapinnoitteen välissä on oltava hyvä tiivistys.</p> <p>Viemäriin kansien on oltava mieluiten ruostumatonta terästä, niissä on oltava kaksoissulku, ja ne on kiinnitettävä pulteilla paikoilleen.</p> <p>Viemäreissä voi olla asennettuna rasvanerottimek suurien hiukkasten poistamiseksi. Erottimek on asennettava näiden tilojen ulkopuolelle.</p> <p>Viemärit on suunniteltava siten, että tuhoeläimet eivät pääse tulemaan sisälle pääviemärijärjestelmän kautta.</p>	<p>seuraavat asiat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tila: puhdistettavien/desinfiointivien tilojen selvät määritykset, käytettävät menetelmät, lakisääteiset standardit ja kutakin tilaa koskevat mahdolliset terveyst- ja turvallisuusvarotoimenpiteet.</li> <li>- Puhdistus- ja desinfiointiprosessin tiheys ja kesto, vaaraan nähden riittävä, ilmoitettava erikseen kullekin määritetylle alueelle.</li> <li>- Käytettävät tuotteet ja materiaalit kullakin määritetyllä alueella, mukaan lukien tiedot kemikaalien voimakkuuksista, niiden käyttöohjeet ja tieto niiden soveltuvuudesta käytettäväksi elintarvikkeiden kanssa tai niiden läheisyydessä.</li> <li>- Tarkastaminen ja kirjaaminen: kuinka usein työ on suoritettu ja kuinka tehokas puhdistus-/desinfiointistandardi on kullakin alueella.</li> <li>- Vastuut: puhdistamisen/desinfiointin suorittamisesta vastaavan ja prosessin tarkistamisesta vastaavan henkilön merkintä.</li> </ul> <p>Johdon on tarkistettava ja varmennettava nimikirjoituksella puhdistus-/desinfiointisuunnitelma (katso aikataulumalli liitteestä A) ja rohkaistava henkilökuntaa ”siivoamaan kulkiessaan”.</p>
<p><b>(b) <i>Seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja</i></b></p>	<p>Seinäpintojen materiaalin on oltava näiden vaatimusten mukainen. Tällaisia ovat maalattu laasti, epoksiharts, PVC, GRP ja muut vastaavat toimittajakohtaiset levyverhoukset, keraamiset laatat,</p>	<p>Viittaa aiempiin kommentteihin kohdissa I ja II (a) &amp; (b).</p>

<p><i>tarvittaessa desinfioidavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä ja sileää, toimintojen kannalta sopivalle korkeudelle ulottuvaa pintaa, jolle elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia.</i></p>	<p>ruostumaton teräsverhous ja plastisoli, eristetyt paneelit jne. Vaurioituneet tai rikkoutuneet pinnat on korjattava tai vaihdettava välittömästi tai niin pian kuin se käytännössä on mahdollista.</p> <p>Kaikki lattioiden ja seinien liitokset sekä seinien pystykulmat on peitettävä (kourulistoilla) ja tiivistettävä hyvin puhdistamisen helpottamiseksi.</p> <p>Käytettäessä levyjä on varmistettava, että liitokset on tiivistetty tehokkaasti.</p> <p>Kaikki pinnat ja erityisesti pystykulmat on suojattava aineellisten vahinkojen varalta.</p>	
<p><i>(c) Sisäkattojen (tai jos sisäkattoja ei ole, ulkokaton sisäpinnan), välikattojen ja kattoritilöiden on oltava sellaisella tavalla rakennetut ja viimeistellyt, että ne estävät lian kerääntymisen ja vähentävät kosteuden tiivistymistä, haitallisen homeen muodostumista ja hiukkasten varisemista.</i></p>	<p>Sisäkatot on rakennettava siten, että ne voidaan puhdistaa tehokkaasti määrätyin väliajoin, ja niitä voidaan huoltaa kunnolla.</p> <p>Kaikki pinnat on voitava puhdistaa.</p> <p>Tämän vaatimuksen täyttäviä materiaaleja ovat mm. maalattu laasti, kiinteät kattojärjestelmät, alakatot, plastisoli ja eristetyt paneelit.</p> <p>Vaahtomuovi- tai kuitulaattoja ei suositella, koska niitä on vaikea tiivistää. Avoin teräsrakenne on tiivistettävä asianmukaisesti.</p> <p>Kaikissa alakatoissa on oltava sisäänkäynti tuhoeläinten valvontaa varten.</p> <p>Materiaalin valinta, katon suunnittelu ja eristysomaisuudet saattavat olla tärkeitä tekijöitä kosteuden tiivistymisen ehkäisemisessä.</p> <p>Useimmissa tapauksissa edellä mainitut materiaalit muodostavat hyväksyttävän pinnan olettaen, että ne ovat hyvässä kunnossa.</p> <p>Riittävä ilmanvaihto ja siihen liittyvä materiaalien oikea käyttö ovat erittäin tärkeitä suunniteltaessa rakennetta.</p> <p>Sisäkatot on huollettava säännöllisin väliajoin mahdollisten homeesiintymien tai muiden hiukkasten tai rippeiden poistamiseksi, ettei niitä putoa elintarvikkeisiin. Kaikki homekasvustot on poistettava</p>	<p>Samat kommentit kuin kohdissa I ja II (a).</p> <p>Sisäkatot ja kattoritilät on sisällytettävä puhdistus-/desinfiointisuunnitelmaan.</p> <p>Maalattujen pintojen on oltava elintarvikekäyttöön tarkoitettuja.</p> <p>(Katso myös kommentit I luvusta nro 2 b)</p> <p>Toimitilat on tarkastettava säännöllisesti vuotojen, väljien liitosten ym. varalta, jotta voidaan vähentää tuhoeläinten pesiytymismahdollisuuksia.</p> <p>Tällaiset paikat on tarkistutettava tuholaiistorjunnalla.</p>

	<p>heti tarvittaessa.</p> <p>Valaistusvälineissä on oltava diffuuserit. Sisäkattojen huoltamiseen ja puhdistamiseen on tarvittaessa järjestettävä soveltuvat välineet. Elintarvikkeiden valmistustiloissa on suositeltavaa käyttää kiinteitä ikkunoita.</p>	
<p>(d) <i>Ikkunoiden ja muiden aukkojen on oltava sellaisella tavalla rakennetut, että ne estävät lian kerääntymisen. Ulkoikkunoissa on tarvittaessa oltava hyönteissuojat, jotka voidaan puhdistamista varten helposti irrottaa. Jos ikkunoiden avaaminen saattaisi aiheuttaa saastumisen, ikkunat on pidettävä suljettuina ja lukittuina tuotannon aikana.</i></p>	<p>Kaikissa elintarvikkeiden valmistustilojen avattavissa ikkunoissa on oltava asiaankuuluvat suojat, jos ne avataan elintarvikkeiden valmistuksen aikana. Tämä suojaaminen on välttämätöntä tuhoeläinten aiheuttamien vahinkojen ja/tai saastumisen ehkäisemiseksi.</p> <p>Suojat on valmistettava soveltuvista kestävästä materiaaleista, ihanteellisesti ne ovat muovi- tai alumiinikehykset, joissa on muovinen tai ruostumattomasta teräksestä valmistettu verkko.</p> <p>Mikäli hyönteissuojoihin kerääntyy likaa/hiukkasia, tämä saattaa muodostaa elintarvikkeiden saastumisriskin. Tämän vuoksi suojat on voitava poistaa helposti puhdistamista varten.</p>	<p>Katso kommentit kohdista I ja II (a).</p> <p>Hyönteissuojat on sisällytettävä puhdistus-/desinfiointisuunnitelmaan.</p> <p>Jalostus- ja pakkaustilojen lasiset ikkunat on suojattava lasin rikkoutumisen varalta.</p>
<p>(e) <i>Ovien on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää sileiden ja nestettä hylkivien pintojen käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia.</i></p>	<p>Kaikki ovet, joihin avoimia elintarvikkeita käsittelevä henkilökunta saattaa koskea, on oltava helposti puhdistettavia ja desinfioitavia. Tämä koskee myös oven varusteita, kuten näppäimistöjä ja kahvoja.</p> <p>Ovien on oltava sileitä, jotta niissä ei olisi kulmia ja listoja, joihin saattaa kerääntyä likaa. Heilurioissa, joita ei ole valmistettu PVC:stä tai muusta vastaavasta materiaalista, on käytettävä työntölaattoja tai potkupeltejä mieluummin kuin kahvoja.</p> <p>Tämän vaatimuksen mukaisia ovimateriaaleja ovat mm. maalattu puu, maalattu metalli, muovi ja PVC</p>	<p>Samat kommentit kuin kohdissa I ja II (a).</p> <p>Ovet on sisällytettävä puhdistus-/desinfiointisuunnitelmaan.</p> <p>Ovien pintojen on oltava soveltuvia, vedenpitäviä ja helposti puhdistettavia, ja ne on pidettävä hyvässä kunnossa.</p> <p>Kaikkien materiaalien ja pinnoitteiden käytössä on harkittava tarkoin niiden teknisten ominaisuuksien soveltuvuutta</p>

	<p>Soveltuvalla vedenpitävällä materiaalilla, kuten PVC:llä, GRP:llä tai muulla pinnoitteella päällystetty puu on myös sallittu. Suojaamaton puu ei ole sallittu. Lakatun puun käyttöä ei suositella.</p> <p>Myös ovenkarmissa on käytettävä vaadittavaa pinnoitetta eli sileää ja nestettä hylkivää. Jos ovissa on ikkunat, käytettävän materiaalin on oltava särkymätöntä. Jos käytetään lasia, sen on oltava karkaistua.</p> <p>Jos ovessa käytetään verhousta, se on tiivistettävä asianmukaisesti saastumisen välttämiseksi.</p>	<p>käyttötarkoitukseen.</p>
<p>(f) <b><i>Elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat (mukaan lukien laitteiden pinnat) ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia.</i></b></p>	<p>Tämä asetus kattaa elintarvikkeiden valmistuspinnat ja laitteet, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.</p> <p>Tällaiset laitteet ovat yleensä vuokralaisen yksityisomaisuutta.</p> <p>Vain jos siitä on erikseen mainittu, tukkukaupan johto on vastuussa tällaisista asennetuista laitteista tai pinnoista ja laitteiden osista, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.</p>	<p>Tämän vaatimuksen mukaisiin pintamateriaaleihin lukeutuvat ruostumaton teräs, elintarvikekäyttöön tarkoitettu muovi ja keramiikka.</p> <p>Muovien kuten polypropeeni ei saa antaa naarmuuntua tai lohkeilla, sillä sen jälkeen niitä ei voi enää puhdistaa ja desinfioida tehokkaasti.</p> <p>Suojaamatonta puuta ei saa käyttää (lukuun ottamatta lihakauppiaan hakkuupölkkyä, joka on mahdollista puhdistaa tehokkaasti).</p> <p>Elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat (mukaan lukien laitteiden pinnat) ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on sisällytettävä puhdistus-/desinfiointisuunnitelmaan.</p> <p>Puhdistus-/desinfiointisuunnitelma on oltava kirjallisessa muodossa ja sen on sisällettävä</p>

		<p>seuraavat asiat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- puhdistettavan/desinfioitavan alueen määrittely</li> <li>- käytettävät tuotteet ja materiaalit ja niiden sisältämien kemikaalien voimakkuudet</li> <li>- niiden käyttöohjeet</li> <li>- soveltuvuus elintarvikekäyttöön</li> <li>- puhdistus- ja desinfiointiohjelmien toteutusaikaväli ja kesto</li> <li>- vaadittava metodi ja standardi</li> <li>- puhdistuksen tehokkuuden todentaminen ja tiheyden asianmukaisuus riskin kannalta</li> <li>- mahdolliset terveysturvallisuustoimenpiteet ja</li> <li>- puhdistamisesta vastuussa oleva taho</li> <li>- tarkistuksista vastuussa oleva taho.</li> </ul> <p>Jos puhdistustoimet ulkoistetaan kolmannen osapuolen tehtäväksi, sopimukseen on sisällytettävä edellä mainitut vaatimukset.</p> <p>Johdon on tarkistettava ja varmennettava nimikirjoituksella puhdistus-/desinfiointisuunnitelma (katso aikataulumalli liitteestä A) ja rohkaistava henkilökuntaa ”siivoamaan kulkiessaan”.</p>
<p>2. <i>Työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen, desinfiointiin ja säilyttämiseen on oltava tarvittaessa asianmukaiset tilat. Nämä tilat on rakennettava ruostumattomasta</i></p>	<p>Kuten edeltävässä kappaleessa mainittiin, laitteet ja välineet ovat yleensä elintarvikealan yritysten yksityisomaisuutta.</p> <p>Altaat ovat kuitenkin yleensä tukkukaupan johdon vastuulla. Jos näin on, niissä on suositeltavaa käyttää ruostumatonta terästä.</p>	<p>Puhdistusprotokollat ovat yleensä elintarvikealan yrityksen vastuulla, jollei sopimuksessa tai kauppapaikan määräyksissä erikseen ole sovittu niiden olevan tukkukaupan johdon vastuulla.</p> <p>Puhdistus-/desinfiointisuunnitelma, oli se sitten</p>

<p><i>materiaalista, ne on voitava puhdistaa helposti ja niissä on oltava riittävä kuuman ja kylmän veden saanti.</i></p>	<p>Sekoitusana on hyväksyttävä, samoin vesijohdosta tai lämmitysyksiköstä säännellyllä lämpötilalla saatava vesi.</p> <p>Joissain tapauksissa tukkukaupan johto saattaa järjestää välineiden sterilointivälineet ja/tai ilmakeivaimet. Näiden laitteiden on oltava rakenteeltaan kestäviä ja korroosiosuojattuja.</p>	<p>tukkukaupan johdon tai sopimuskohtaisen kolmannen osapuolen vastuulla, on oltava kirjallisessa muodossa ja siinä on määriteltävä seuraavat asiat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Tila:</u></b> puhdistettavien/desinfiointitilojen selvät määritykset, käytettävät menetelmät, määrätyt standardit ja kutakin koskevat mahdolliset terveys- ja turvallisuusvarotoimenpiteet.</li> <li>- Puhdistus- ja desinfiointiprosessin <b><u>tiheys ja kesto</u></b>, riskiin nähden riittävä, erikseen kullekin määritetylle alueelle.</li> <li>- <b><u>Käytettävät tuotteet ja materiaalit</u></b> kullakin määritetyllä alueella, mukaan lukientiedot kemikaalien voimakkuuksista, niiden käyttöohjeet ja tieto niiden soveltuvuudesta käytettäväksi elintarvikkeiden kanssa tai niiden läheisyydessä.</li> <li>- <b><u>Todentaminen ja kirjaaminen:</u></b> kuinka usein työ on suoritettu ja kuinka tehokas puhdistus-/desinfiointistandardi on kullakin alueella.</li> <li>- <b><u>Vastuut:</u></b> puhdistamisen/desinfiointin suorittamisesta vastaavan ja prosessin tarkistamisesta vastaavan henkilön merkintä.</li> </ul> <p>Tilojen suunnittelussa, rakentamisessa ja huollossa on huomioitava tuotteiden saastumisriskin ehkäiseminen.</p>
<p><i>Elintarvikkeiden pesemiseen on tarvittaessa varauduttava asianmukaisella tavalla. Kaikissa elintarvikkeiden pesuun</i></p>	<p>Elintarvikkeiden valmistamiseen ja elintarvikkeiden pesuun on oltava eri altaat.</p> <p>Vähäisessä käytössä yhtä allasta voidaan käyttää sekä laitteiden että elintarvikkeiden pesemiseen, jos molemmat toiminnot voidaan</p>	<p>Pesualtaat on sisällytettävä puhdistus-/desinfiointisuunnitelmaan.</p>



<p><b><i>käytettävissä pesualtaissa tai muissa sellaisissa välineissä on oltava riittävä kuuman ja/tai kylmän juomaveden saanti VII luvun vaatimusten mukaisesti, ja ne on pidettävä puhtaina ja tarvittaessa desinfioitava.</i></b></p>	<p>tehdä tehokkaasti ja elintarviketurvallisuu­ta vaarantamatta (allas on puhdistettava perusteellisesti ja desinfioitava ennen sen käyttämistä elintarvikkeiden valmistukseen). Sekoitushana on hyväksyttävä samoin kuin vesijohdosta tai lämmitysyksiköstä säännellyllä lämpötilalla saatava vesi.</p>	
--	--	--

## V LUKU: LAITTEISTOVAATIMUKSET

Lain vaatimus	Noudattamisohjeet	Hyvän käytännön ohjeet
<p><b><i>1. Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on:</i></b></p> <p>(a) <b><i>puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava. Puhdistus ja desinfiointi on suoritettava riittävän usein saastumisriskin välttämiseksi.</i></b></p> <p>(b) <b><i>ne on rakennettava siten, valmistettava sellaisista materiaaleista, pidettävä sellaisessa järjestyksessä ja huollettava siten, että saastumisriski jää mahdollisimman pieneksi</i></b></p> <p>(c) <b><i>lukuun ottamatta sellaisia säiliöitä ja pakkauksia, joita ei palauteta, ne on rakennettava siten, valmistettava sellaisista materiaaleista, pidettävä sellaisessa järjestyksessä ja kunnossa sekä huollettava siten, että ne voidaan pitää puhtaina ja tarvittaessa</i></b></p>	<p>Tukkukaupan johto ei yleensä vastaa näistä laitteista.</p> <p>Jos tukkukaupan johdon ja muiden elintarvikealan yritysten välisessä sopimuksessa on sovittu laitteista koskevista vastuista, oikean puoleisen palstan ohjeita on noudatettava.</p>	<p>Yleensä kauppapaikassa toimivat elintarvikealan yritykset vastaavat yksin näistä laitteista.</p> <p>Kaikki olennaiset laitteet on sisällytettävä puhdistus-/desinfiointisuunnitelmaan.</p> <p>Puhdistuksen ja desinfioinnin tiheys riippuu riskin tasosta.</p> <p>Puhdistus-/desinfiointisuunnitelman, oli se sitten tukkukaupan johdon tai sopimuskohtaisen kolmannen osapuolen vastuulla, on oltava kirjallisessa muodossa ja siinä on määriteltävä seuraavat asiat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Tila:</u></b> puhdistettavien/desinfioitavien tilojen selvät määrittelyt, käytettävät menetelmät, määrätyt standardit ja kutakin koskevat mahdolliset terveys- ja turvallisuusvarotoimenpiteet.</li> <li>- Puhdistus- ja desinfiointiprosessin <b><u>tiheys ja kesto</u></b>, riskiin nähden riittävä, erikseen kullekin määritetylle alueelle.</li> <li>- <b><u>Käytettävät tuotteet ja materiaalit</u></b> kullakin määritetyllä alueella, mukaan lukien tiedot kemikaalien voimakkuuksista, niiden käyttöohjeet ja tieto niiden soveltuvuudesta</li> </ul>

<p><i>desinfioida</i></p> <p>(d) <i>ne on asennettava siten, että laitteisto ja niitä ympäröivä alue voidaan puhdistaa asianmukaisella tavalla.</i></p>		<p>käytettäväksi elintarvikkeiden kanssa tai niiden läheisyydessä.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Todentaminen ja kirjaaminen:</b> kuinka usein työ on suoritettu ja kuinka tehokas puhdistus-/desinfiointistandardi on kullakin alueella.</li> <li>- <b>Vastuut:</b> puhdistamisen/desinfioinnin suorittamisesta vastaavan ja prosessin tarkistamisesta vastaavan henkilön merkintä.</li> </ul> <p>Johdon on tarkistettava ja varmennettava nimikirjoituksella puhdistus-/desinfiointisuunnitelma (katso aikataulumalli liitteestä A) ja rohkaistava henkilökuntaa ”siivoamaan kulkiessaan”.</p> <p>Laitteet on sisällytettävä huoltosuunnitelmiin.</p>
<p><i>2. Laitteissa on tarvittaessa oltava asianmukaiset valvontalaitteistot tämän asetuksen tavoitteiden saavuttamisen takaamiseksi.</i></p>	<p>Tukkukaupan johto ei yleensä vastaa näistä laitteista.</p>	<p>Yleensä kauppapaikassa toimivat elintarvikealan yritykset vastaavat yksin näistä laitteista.</p>
<p><i>3. Jos laitteiden ja säiliöiden ruostumisen estämiseksi on tarpeen käyttää kemiallisia lisäaineita, niitä on käytettävä hyvien käytäntöjen mukaisesti.</i></p>	<p>Tukkukaupan johto ei yleensä vastaa näistä laitteista.</p>	<p>Yleensä kauppapaikassa toimivat elintarvikealan yritykset vastaavat yksin näistä laitteista.</p>

## VI LUKU: ELINTARVIKEJÄTE

Lain vaatimus	Noudattamisohjeet	Hyvän käytännön ohjeet
<p><b>1. Elintarvikejätteet, syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet ja muut jätteet on poistettava mahdollisimman pian tiloista, joissa on elintarvikkeita, jotta vältetään niiden kerääntyminen.</b></p>	<p>Tukkukaupan johto on suoraan vastuussa yleisten tilojen jätteistä. Näin ollen jätteenkeräysasiat on asetettava kauppapaikan strategiaan kohtiin ja merkittävä soveltuvasti niiden käyttötarkoituksesta kertovilla merkinnöillä joko ”<u>muu kuin eläinperäinen elintarvikejäte</u>” tai vain ”jäte”.</p> <p>Tukkukaupan johdon vastuulla on myös yleensä yksityisten tilojen elintarvikejätteen ja muiden jätteiden poistamiseen tarvittavien välineiden järjestäminen.</p> <p>Elintarvikealan yritysten tuottama eläinperäinen elintarvikejäte on kuitenkin suoraan niiden vastuulla.</p> <p>Missään tapauksessa jätteitä ei saa säilyttää siten, että ne houkuttelevat tuholaisia [viittaa kohtaan I.2(c)].</p> <p>Elintarvikealan yritysten ja tukkukaupan johdon välisessä sopimuksessa on eriteltävä seuraavat seikat muun kuin eläinperäisen elintarvikejätteen osalta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kuinka jäte kerätään (suoraan elintarvikealan yrityksistä, erillisistä keskitetyistä keräyspisteistä jne.)?</li> <li>- Omistajan nimi, jos käytössä on määrätty säiliötyypit.</li> <li>- Kuka järjestää säiliöt?</li> <li>- Kuka puhdistaa ja desinfioi säiliöt?</li> <li>- Jos kerättävä jäte lajitellaan, keräysmetodi ja käytettävien säiliöiden väri, sekä keräämisaikataulu (tiheys ja kellonajat).</li> <li>- Kuinka tästä toiminnasta kertyvät kulut kohdennetaan</li> </ul>	<p>Eläinperäinen elintarvikejäte ja muunlainen jäte on kerättävä erillisiin säiliöihin.</p> <p>Nykyisten asetusten mukaisesti eläinperäinen elintarvikejäte on suoraan elintarvikealan toimijoiden vastuulla. Elintarvikealan toimijoiden on kerättävä eläinperäinen elintarvikejäte erityisiin säiliöihin ja hävitettävä tarvittaessa, vähintään päivittäin.</p> <p>Elintarvikealan toimijoiden on itse hoidettava eläinperäisen elintarvikejätteen hävittäminen siihen erikoistuneiden yritysten avulla.</p> <p>Puhdistus-/desinfiointisuunnitelman, oli se sitten tukkukaupan johdon tai sopimuskohtaisen kolmannen osapuolen vastuulla, on oltava kirjallisessa muodossa ja siinä on määriteltävä seuraavat asiat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Tila:</b> puhdistettavien/desinfioitavien tilojen selvät määritykset, käytettävät menetelmät, määrätty standardit ja kutakin koskevat mahdolliset terveys- ja turvallisuusvarotoimenpiteet.</li> <li>- Puhdistus- ja desinfointiprosessin <b>tiheys ja kesto</b>, riskiin nähden riittävä, erikseen kullekin määritetyille alueelle.</li> </ul>

	<p>elintarvikealan yritysten ja tukkukaupan johdon kesken?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Käytettävät tuotteet ja materiaalit</b> kullakin määritetyllä alueella, mukaan lukien tiedot kemikaalien voimakkuuksista, niiden käyttöohjeet ja tieto niiden soveltuvuudesta käytettäväksi elintarvikkeiden kanssa tai niiden läheisyydessä.</li> <li>- <b>Todentaminen ja kirjaaminen:</b> kuinka usein työ on suoritettu ja kuinka tehokas puhdistus-/desinfiointistandardi on kullakin alueella.</li> <li>- <b>Vastuut:</b> puhdistamisen/desinfioinnin suorittamisesta vastaavan ja prosessin tarkistamisesta vastaavan henkilön merkintä.</li> </ul>
<p>2. <i>Elintarvikejätteet, syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet ja muut jätteet on kerättävä suljettaviin astioihin, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytössä olevat astiat tai poistojärjestelmät ovat soveliaita. Astioiden on oltava rakenteeltaan tarkoituksenmukaisia, ne on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.</i></p>	<p>Jätteitä ei saa säilyttää siten, että ne houkuttelevat tuholaisia.</p> <p>Muiden kuin kertakäyttöisten jäteastioiden sisä- ja ulkopintojen on oltava pestäviä ja hyvässä kunnossa.</p> <p>Ainoastaan kuivajätettä, kuten pakkausjätettä, tuottavien yritysten jäteastioiden ei tarvitse olla suljettuja.</p> <p>Jos nestemäisen jätteen keräystä ei ole yhdistetty suoraan pääviemärijärjestelmään, on käytettävä kokoomasäiliöitä (tällaisissa jäteastioissa ja jätesäiliöissä on oltava selkeä merkintä). Kaikissa tapauksissa ympäristön saastuttamista on pyrittävä torjumaan.</p>	<p>Muovivuoraus helpottaa jätteiden poistoa ja astioiden puhdistamista. Jos roskat kerätään keskitetylle varastoalueelle, muovikassit on laitettava suljettuihin, jyrksijöiltä ja linnuilta suojattuihin astioihin.</p> <p>Käsiteltäessä avoimia elintarvikkeita, lukuun ottamatta hedelmiä ja kasviksia, kaikissa astioissa on oltava jalka-, polvi- tai kyynärpääkäyttöiset kannet.</p>

<p>3. <i>Elintarvikejätteiden, syötäväksi kelpaamattomien sivutuotteiden ja muiden jätteiden säilyttämisestä ja hävittämisestä on huolehdittava asianmukaisesti. Jätteiden säilytysalueet on suunniteltava ja hoidettava siten, että ne voidaan pitää jatkuvasti puhtaina ja tarvittaessa suojata ne eläimiltä ja tuhoeläimiltä.</i></p>	<p>Jos tukkukaupan johto järjestää keskitetyn jätteiden varastointipaikan, se on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pidettävä puhtaana ja siistinä pesemällä säännöllisesti kourujen aukot sekä kourujen, vaunujen ja astioiden ympärillä olevat lattiat ja muut maapinnat ja laitteet.</li> <li>- johdettava ja valvottava siten, että voidaan varmistaa, että nämä alueet pidetään puhtaina eikä niitä väärinkäytetä.</li> <li>- pidettävä vapaana tuhoeläimistä, kuten jyrksijöistä, linnuista, pedoista, niveljalkaisista jne. Astiat on suljettava ja keräysalueet on pidettävä fyysisesti erillään alueista, joilla varastoidaan tai valmistetaan elintarvikkeita. Kaikkien muutosten jälkeen on tarkistettava ja varmistettava, etteivät tuhoeläimet pääse alueelle. Puhdistus on suoritettava säännöllisesti.</li> </ul>	<p>Keskitetyt jätteiden varastointipaikat on sisällytettävä puhdistus-/desinfiointisuunnitelmaan.</p> <p>(Katso myös ohjeet I luvusta kohdasta nro 1 puhdistus)</p>
<p>4. <i>Kaikki jätteet on poistettava hygieenisellä ja ympäristöä säästävällä tavalla asiaa koskevan yhteisön</i></p>	<p>Jos tukkukaupan johto on vastuussa jätteiden poistosta, sen on ryhdyttävä kaikkiin mahdollisiin varoimenpiteisiin rajoittaakseen ympäristön saastumisriskiä.</p>	

<p><b><i>lainsäädännön mukaisesti, eivätkä ne saa saastuttaa suoraan tai epäsuorasti.</i></b></p>	<p>Jätteiden kierrätystä (pahvi, puiset laatikot, kuormalavat, kasviperäisten jätteiden kompostoiminen jne.) on suosittava polttamisen sijaan, jos vain mahdollista.</p> <p>Jos jätteitä poltetaan paikan päällä, kaasupäästöjen on oltava yhteisön lainsäädännön mukaiset.</p> <p>Nestemäistä jätettä ei saa päästää suoraan pääviemärijärjestelmään, jollei siitä ole sovittu etukäteen asiasta vastaavan viranomaisen kanssa.</p>	
---	--	--

## VII LUKU: VESIHUOLTO

Lain vaatimus	Noudattamisohjeet	Hyvän käytännön ohjeet
<p>1. <i>a) Juomavettä on oltava riittävästi saatavilla, ja juomavettä on käytettävä aina kun se on tarpeen sen varmistamiseksi, etteivät elintarvikkeet saastu.</i></p> <p><i>b) Kokonaisiin kalastustuotteisiin voidaan käyttää puhdasta vettä. Eläviin simpukoihin, piikkinahkaisiin, vaippaeläimiin ja merikotiloihin voidaan käyttää puhdasta merivettä; ulkopinnan pesemiseen voidaan käyttää myös puhdasta vettä. Tällaista vettä käytettäessä on sen saamiseksi oltava käytettävissä asianmukaiset laitteet.</i></p>	<p>Jos elintarvikealan yrityksen vesihuolto on tukkukaupan johdon vastuulla, sen on varmistettava, että käytettävissä on riittävästi juomakelpoista vettä.</p> <p>Vedenlaatua on valvottava säännöllisesti sen varmistamiseksi, että elintarvikealan yrityksen käytettävissä oleva vesi vastaa direktiivin 98/83/EY vaatimuksia.</p> <p>Juomavettä on käytettävä</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- käsienpesuun</li> <li>- tarvittaessa elintarvikkeiden pesemiseen</li> <li>- elintarvikkeiden ja juomien osana</li> <li>- elintarvikkeiden keittämiseen</li> <li>- elintarvikelaitteiden puhdistukseen</li> <li>- elintarvikkeiden tai elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden käsien kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhdistamiseen</li> <li>- kaikkiin muihin toimintoihin, joissa on elintarvikkeiden saastumisen riski.</li> </ul> <p><i>Huomaa, että poikkeuksena puhdasta vettä voidaan käyttää kokonaisiin kalatuotteisiin 31. joulukuuta 2009 asti (asetus (EY) N:o 2076/2005 siirtymäjärjestelyistä).</i></p> <p>Useimmissa tapauksissa elintarvikealan toimijoiden meriveden käyttö ei ole tukkukaupan johdon vastuulla.</p>	<p>Vaikka voidaankin olettaa, että kaikkien vesilaitosten toimittama vesi on neuvoston direktiivin 98/83/EY mukaista juomavettä, on hyvien käytäntöjen mukaista varmistaa, että vesi testataan hyväksytyssä laboratorioissa vuosittain. Veden juomakelpoisuuden testaus saattaa olla tarpeen suorittaa useammin, jos toimituksessa on keskeytyksiä tai siihen on tehty muutoksia.</p> <p>Näytteet on otettava vesihuollon tärkeyden mukaan määritetyistä paikoista siten, että ne ovat koko vuoden aikana kulutetun veden laadun kannalta edustavia.</p> <p>Jos tukkukaupan johto vastaa vesihuollosta, sen on laadittava riittävä huolto-ohjelma varmistukseen veden lämmitys- ja sekoitusjärjestelmien kunnollisen ylläpidon.</p> <p>Käytettäessä vedenpehmennysaineita ja/tai vedensuodattimia, niiden valvonnasta ja huollosta, mukaan lukien suodattimien vaihtaminen, on huolehdittava säännöllisesti valmistajan ohjeiden mukaisesti.</p>



<p>2. <b><i>Jos käytetään juomakelvotonta vettä, esimerkiksi palontorjunnassa, höyryn tuotantoon, jäähdyttämiseen ja vastaaviin tarkoituksiin, sen on kierrettävä erillisessä asianmukaisesti merkityssä järjestelmässä. Juomakelvoton vesi ei saa olla liitetty juomavesiverkkoon eikä sitä saa voida virrata takaisin tähän verkkoon.</i></b></p>	<p>Juomakelvottoman veden toimittaminen elintarvikkeiden valmistusalueelle on kiellettävä.</p> <p>Tietyt sovellukset, kuten paloletkut ja sprinklerijärjestelmät, joissa voidaan käyttää juomakelvotonta vettä, on merkittävä selvästi.</p> <p>Juomavesijärjestelmän ja juomakelvottoman veden järjestelmän merkitsemiseen kannattaa käyttää värikoodeja.</p>	<p>Jos samaa pääjuomavesijohtoa käytetään sekä puhdistukseen että oheispalveluihin, kuten sprinklerijärjestelmään, paloletkuihin jne., näihin järjestelmiin on asennettava soveltuva takaiskuventtiili, jotta voidaan varmistaa, ettei vesi pääse virtaamaan takaisin. Näiden järjestelmien käytön rajoituksista kertova merkintä on esitettävä selvästi.</p>
<p>3. <b><i>Jalostuksessa tai valmistusaineena käytetty kierrätysvesi ei saa aiheuttaa saastumisriskiä. Tällaisen veden on täytettävä samat vaatimukset kuin juomaveden, jollei toimivaltainen viranomainen katso, että veden laatu ei voi vaikuttaa valmiiden elintarvikkeiden turvallisuuteen.</i></b></p>	<p>Jos elintarvikealan toimijat käyttävät kierrätysvettä, tukkukaupan johdon on määritettävä, että tällainen vesi on yksin kyseisten elintarvikealan yritysten vastuulla.</p> <p>Kaikissa tapauksissa kierrätysvettä ei saa voida liittää päävesijohtoon.</p>	<p>Vaikka onkin oletettavaa, että tällainen vesi on laadultaan juomakelpoista, jalostuksessa tai valmistusaineena käytetyssä kierrätysvedessä on biologisia, kemiallisia ja fyysisiä elementtejä, joiden pitoisuus lisääntyy ajan mittaan.</p> <p>Tukkukaupan johdon on huomioitava kierrätysvesi erityisesti, jos kierrätysvesi laitetaan viemärijärjestelmään, sillä se on mahdollinen saastuttaja. Näin ollen elintarvikealan yritysten on käsiteltävä tällainen jätevesi asiaankuuluvasti omalla kustannuksellaan, ennen kuin se voidaan laskea viemärijärjestelmään. Jos käsittelyn järjestäminen on mahdotonta, syntyvästä lisäsaasteesta on perittävä maksu. Tukkukaupan johdon ja elintarvikealan toimijan välisessä sopimuksessa on eriteltävä nämä kohdat.</p>

<p>4. <i>Jää, joka on kosketuksissa elintarvikkeeseen tai joka saattaa saastuttaa elintarvikkeen, on valmistettava juomavedestä tai, kokonaisten kalastustuotteiden jäähdetykseen käytettäessä, puhtaasta vedestä. Se on valmistettava, käsiteltävä ja varastoitava sellaisissa olosuhteissa, että se on suojassa saastumiselta.</i></p>	<p>Tämä tarkoittaa, että jää on valmistettava juomavedestä.</p> <p>Tukkukaupan johto ei yleensä ole suoraan tekemisissä jään valmistuksen kanssa, mutta jos jää valmistetaan kauppapaikalla, käytettävissä on oltava juomavettä.</p>	<p>Jos jää valmistetaan kauppapaikalla, tukkukaupan johdon on varmistettava, että valmistusprosessi noudattaa kaikkia soveltuvia asetuksia. On suositeltavaa tehdä virallinen sopimus määräysten noudattamisesta.</p>
<p>5. <i>Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuva höyry ei saa sisältää mitään terveydelle vaarallista tai elintarvikkeita mahdollisesti saastuttavaa ainetta.</i></p>	<p>Jos höyry, joka yleensä on peräisin puhdistuslaitteista, voi joutua kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, höyry on valmistettava juomavedestä (katso kohta 1).</p>	
<p>6. <i>Jos ilmatiiviisti suljetuissa säiliöissä säilytettäviin elintarvikkeisiin sovelletaan lämpökäsittelyä, on huolehdittava siitä, että säiliöiden jäähdetykseen lämpökäsittelyn jälkeen käytetty vesi ei saastuta elintarvikkeita.</i></p>	<p>Ilmatiiviisti suljetuissa säiliöissä olevien elintarvikkeiden lämmittämiseen tai jäähdettämiseen käytettävän veden on oltava juomavettä (katso kohta 1).</p>	



## VIII LUKU: HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA

Lain vaatimus	Noudattamisohjeet	Hyvän käytännön ohjeet
<p><b>1. Jokaisen, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on noudatettava korkea henkilökohtaista puhtautta ja käytettävä työhön soveltuvia puhtaita vaatteita ja tarvittaessa suojavaatteita.</b></p>	<p>Tukkukaupan johdon työntekijät ja sen urakoitsijat eivät yleensä joudu käsittelemään elintarvikkeita.</p> <p>Näin ollen, koska näiden henkilöiden ja elintarvikkeiden tai niiden pakkausten välillä ei ole fyysistä kontaktia, elintarvikkeiden käsittelijöitä koskevat erityisasetukset eivät koske heitä.</p> <p>Kuitenkin, jos nämä henkilöt joutuvat menemään toimitiloihin työtehtäviensä takia, heidän on noudatettava henkilökohtaisen hygienian perussääntöjä, oli kyse mistä tahansa tuotteista:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Käytä puhtaita henkilökohtaisia vaatteita.</li> <li>- Vältä epähygieenisiä tapoja, mukaan lukien tupakointi, syöminen ja juominen.</li> </ul> <p>Tiloissa, joissa hygieniavaara on suuri, esim. tiloissa, joissa käsitellään eläinperäisiä tuotteita, on käytettävä suojavaatteita ja pääsuojuksia näitä tuotteita koskevien erityisasetusten mukaisesti.</p> <p>Suojavaatteet ja päähineet on pestävä säännöllisesti.</p>	<p>Tukkukaupan johdon on laadittava hygieniaohjeet ja/tai henkilökohtaisen hygienian säännöt, ja kaikille henkilökunnan jäsenille on kerrottava näistä ohjeista ja painotettava niiden ymmärtämistä.</p> <p>Säännöt on pidettävä esillä, jotta ne toimisivat jatkuvana muistutuksena henkilökunnalle.</p> <p>Käsienpesusta muistuttavat merkit on pidettävä esillä, jotta ne toimisivat jatkuvana muistutuksena henkilökunnalle.</p> <p>Syömistä ja juomista varten on järjestettävä tilat.</p>
<p><b>2. Henkilön, jolla on elintarvikkeiden välityksellä</b></p>	<p>Tukkukaupan johdon on välttämätöntä varmistaa, että käytössä on selkeä politiikka henkilökunnan tai</p>	

<p><b><i>mahdollisesti tarttuva tauti tai joka on tällaisen taudin kantaja tai jolla on esimerkiksi tulehtuneita haavoja, ihotulehduksia, ihovammoja tai ripulia, ei saa sallia käsitellä elintarvikkeita tai oleskella mistään syystä elintarvikkeiden käsittelyalueella, jos olemassa on suoran tai epäsuoran saastumisen vaara. Elintarvikealan yrityksen työntekijän, jolla on tällainen sairaustila ja joka saattaa joutua kosketukseen elintarvikkeiden kanssa, on välittömästi ilmoitettava sairaudesta tai oireista ja mikäli mahdollista niiden aiheuttajista elintarvikealan toimijalle.</i></b></p>	<p>urakoitsijoiden tiedettyjen tai epäiltyjen tartuntojen suhteen, jotka saattaisivat johtaa mikrobiologiseen saastumiseen.</p> <p>Kaikkien henkilöiden, jotka todennäköisesti menevät tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita, on ilmoitettava sellaisista sairauksista tai tiloista, jotka voisivat saastuttaa elintarvikkeita suoraan tai epäsuorasti.</p>	
--	--	--

## XII LUKU: KOULUTUS

Lain vaatimus	Noudattamisohjeet	Hyvän käytännön ohjeet
<p><b><i>Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että</i></b></p> <p><b><i>1. elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä valvotaan ja ohjataan ja/tai koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla</i></b></p> <p><b><i>2. tämän asetuksen 5 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun menettelyn kehittämisestä ja ylläpitämisestä tai asiaankuuluvien ohjeiden käytöstä vastaavat henkilöt ovat saaneet riittävän koulutuksen HACCP-periaatteiden soveltamiseen</i></b></p> <p><b><i>3. tietyillä elintarvikealoilla työskentelevien henkilöiden</i></b></p>	<p>Tukkukaupan johdon työntekijät ja sen urakoitsijat eivät yleensä joudu käsittelemään elintarvikkeita.</p> <p>Tämän vuoksi nämä lainmukaiset vaatimukset eivät suoraan koske näitä henkilöitä. Heidän on kuitenkin oltava tietoisia siitä, että he työskentelevät tiloissa, joissa käsitellään tuoretuotteita ja että heidän toimintansa saattaa vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen.</p> <p>Kaikille työntekijöille on annettava tehtäväkohtaiset hygieniaohteet. Näiden ohjeiden on sisällettävä elintarvikevaarat ja työtehtävien vaarojen arvioinnissa nimetyt torjuntatoimenpiteet. Nämä ohjeet on annettava ennen työtehtävien suorittamista, ja ne on tarkistettava, jos työkäytännöissä tapahtuu jotain muutoksia.</p> <p>Ohjatun koulutuksen tarve riippuu elintarviketurvallisuudelle aiheutuvasta riskistä, ja siinä on otettava huomioon henkilökunnan suuren vaihtuvuuden aiheuttamat ongelmat.</p> <p>Kaikille työntekijöille on annettava yleistietoja HACCP-järjestelmän kehittämisestä ja niille, jotka ovat suoraan tekemisissä tämän menetelmän soveltamisen kanssa, on järjestettävä erityiskurssi.</p> <p>Koulutuksen järjestäjän ei välttämättä tarvitse olla hyväksytty</p>	<p>Elintarvikkeita käsittelemättömille henkilöille, jotka työskentelevät tiloissa puhdistus- tai muissa tehtävissä (esim. ulkopuoliset urakoitsijat) on hyvä järjestää sekä johdantokurssi että työkohtaiset erityisohjeet. Ohjeiden on keskityttävä siihen, kuinka sekä heidän toimintansa että heidän henkilökohtainen hygieniansa saattavat vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen. Tietojen arviointi on suoritettava säännöllisesti, jotta voidaan varmistaa, että ohjeet on ymmärretty.</p> <p>Ohjeiden tulisi sisältää, jos mahdollista, selitys, miksi toimenpiteitä tarvitaan ja kuinka ne varmistavat elintarviketurvallisuuden. Tämä saattaa kannustaa noudattamaan asetusta, koska näin saadaan heidät ymmärtämään tarve suojata elintarvikkeet haitalliselta saastumiselta, tarve suojella kuluttajia ja tarve ehkäistä tautien leviämistä. Tämä on erityisen tärkeää tilapäisen ja väliaikaisen henkilökunnan osalta, sillä sitä ei kouluteta säännöllisesti.</p>

<p><b><i>koulutusohjelmia koskevan kansallisen lainsäädännön kaikkia vaatimuksia noudatetaan.</i></b></p>	<p>koulutuselin, mutta koulutuksen on oltava asianmukaista tasoa. Se voidaan järjestää talon sisällä, etäopiskeluna tai ulkopuolisen koulutusorganisaation avulla, ja se on toistettava soveltuvin, säännöllisin väliajoin.</p> <p>Koulutuksen tarkoituksena on auttaa ymmärtämään paremmin, kuinka elintarvikkeet saattavat saastua, ja kuinka elintarvikkeista johtuvia sairauksia voidaan välttää oikeiden elintarvikkeiden käsittelymenetelmien avulla.</p> <p>Yrityksellä on hyvä olla koulutussuunnitelma, jonka avulla voidaan havaita kunkin henkilökunnan jäsenen tarvitsema koulutus.</p> <p>Henkilökunnan jäsenten käymistä koulutuksista on myös hyvä pitää kirjaa.</p> <p>Koulutustarpeet on tarkistettava säännöllisin väliajoin, ja ne on arvioitava henkilökunnan jäsenten roolin ja tehtävien, olemassa olevien taitojen, kokemuksen ja edeltävän koulutuksen perusteella.</p>	<p>Ohjeet on toistettava sopivin väliajoin tai selitettävä tarvittaessa. Näiden tarve havaitaan tarkkailun ja valvonnan avulla.</p> <p>Koulutuksen tarkoituksena on varmistaa, että yksittäiset henkilökunnan jäsenet ymmärtävät, miksi tietyt varotoimenpiteet ovat välttämättömiä. Näin ollen on hyvä kouluttaa kaikki henkilökunnan jäsenet heidän työtään koskevista elintarvikehygienian periaatteista, jotta voidaan vähentää tarvittavan valvonnan määrää.</p> <p>Valvojille tai johtajille, jotka eivät ole elintarvikkeiden käsittelijöitä, mutta joilla saattaa olla suora vaikutus siihen, kuinka toiminnot toteutetaan hygienian kannalta, on järjestettävä tarkoituksenmukaista ohjattua koulutusta.</p>
---	---	---





## VI – HACCP-PERIAATTEISIIN PERUSTUVAT MENETTELYT

### A – HACCP-periaatteisiin perustuvat menettelyt tukkukaupassa

Elintarvikehygieniasta annetun asetuksen (EY) N:o 852/2004 5 artiklassa määrätään:

*”1. Elintarvikealan toimijoiden on laadittava ja toteutettava HACCP-periaatteisiin perustuva pysyvä menettely tai niihin perustuvat pysyvät menettelyt sekä pidettävä yllä sitä tai niitä.”*

Tässä luvussa neuvotaan tukkukaupan johtoa sen vastuulla tukkukaupassa olevien toimintojen toimittamisessa ja HACCP-periaatteiden noudattamisessa.

Kuten jo aiemmin todettiin, tukkukauppa toimii keskellä toimitusketjua tuotannon ja kulutuksen välissä. Asetuksen (EY) N:o 853/2004 mukaisesti tukkukaupalla tarkoitetaan *”elintarvikealan yritystä, johon sisältyy useita erillisiä yksiköitä, joilla on yhteiset laitokset ja osastot, joissa elintarvikkeita myydään elintarvikealan toimijoille”*.

Tämä määritelmä tarkoittaa, että tukkukaupan johtoa on tarkasteltava samoin kuin mitä tahansa muuta elintarvikealan yritystä, ja sen on näin ollen toimittava EU-elintarvikeasetusten mukaisesti, vaikka se ei myykään elintarvikkeita. Kauppapaikasta vastuussa oleva tukkukaupan johto jakaa vastuun elintarvikkeiden hygieniavaatimusten täyttämistä, koska elintarvikkeet kulkevat kauppapaikan kautta, ja sen on toimittava edistääkseen hyvää hygieniää.

#### Huomautus lukijalle:

Seuraavat HACCP-periaatteisiin perustuvia menettelyjä koskevat sivut pohjautuvat asiakirjaan *”Ohjeasiakirja HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen täytäntöönpanosta HACCP-periaatteiden täytäntöönpanon helpottamisesta tietyissä elintarvikeyrityksissä.”* (Julkaistu 16. marraskuuta 2005, Euroopan komission terveys- ja kuluttajansuoja-asioiden pääosasto) (1).

### B – HACCP-PERIAATTEISIIN PERUSTUVAT MENETTELYT JA ENNAKKOVAATIMUKSET

Elintarvikehygieniä on seurausta elintarvikealan yritysten suorittamasta HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen ja ennakko vaatimusten täytäntöönpanosta.

On erityisesti pidettävä mielessä, että ennen HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen vakiinnuttamista elintarvikehygienian ”ennakko vaatimusten” on toteuduttava, ja tätä on käsitelty tämän oppaan edellisissä luvuissa, joissa on kuvattu mm. seuraavia asioita koskevia hyviä käytäntöjä:

- infrastruktuurin ja laitteiston vaatimukset
- lämpötilan valvonta ja ilmanvaihto
- valaistus
- viemärintoiminnot
- jätehuolto (2)
- tuholaiistorjunta
- henkilökohtainen hygienia
- koulutus.

---

(1) Katso luku ”Viitteet”

(2) Katso Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1774/2002, annettu 3. päivänä lokakuuta 2002, muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveys säännöistä

Nämä ennakkovaatimukset on suunniteltu valvomaan vaaroja yleisellä tasolla, ja ne muodostavat perustan tehokkaalle HACCP-periaatteiden täytäntöönpanolle. Ne on toteutettava ennen HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen vakiinnuttamista.

## **C – HACCP yleiset periaatteet**

HACCP-järjestelmä (vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet) auttaa tunnistamaan erityiset vaarat ja toimenpiteet niiden hallitsemiseksi, jotta varmistetaan elintarviketurvallisuus.

HACCP on työkalu, jota käytetään vaarojen arviointiin ja sellaisten hallintajärjestelmien perustamiseen, jotka keskittyvät pikemminkin ennaltaehkäisevään toimintaan kuin ensisijaisesti lopputuotteiden testaukseen. Kaikkia HACCP-järjestelmiä on mahdollista mukauttaa esimerkiksi laitteistojen, prosessointimenetelmien ja tekniikan kehittymisen perusteella.

HACCP-järjestelmä voidaan panna täytäntöön koko elintarvikeketjussa. Sen lisäksi, että HACCP-järjestelmän täytäntöönpanolla parannetaan elintarviketurvallisuutta, sillä voidaan saavuttaa myös muita merkittäviä etuja: HACCP-järjestelmän soveltaminen voi helpottaa valvontaviranomaisten tekemiä tarkastuksia ja edistää kansainvälistä kauppaa lisäämällä luottamusta elintarviketurvallisuuteen.

HACCP-järjestelmän menestyksellä toteuttaminen edellyttää johdon ja työntekijöiden täysimääräistä sitoutumista ja osallistumista. Lisäksi se vaatii monialaista lähestymistapaa.

Ennen HACCP-järjestelmän soveltamista elintarvikealan yritysten, mukaan lukien tukkukaupan johdon, on täytettävä elintarvikehygieniää koskevat ennakkovaatimukset.

Johdon sitoutuminen on välttämätöntä tehokkaan HACCP-järjestelmän täytäntöönpanemiseksi. Vaarojen tunnistamisessa ja arvioinnissa ja niiden johdosta toteutettavissa HACCP-järjestelmän suunnittelu- ja soveltamistoimissa on otettava huomioon vaikutukset, jotka aiheutuvat tukkukaupan johdon toimista vaarojen hallinnoimiseksi, sekä elintarviketurvallisuutta koskeva epidemiologinen näyttö.

HACCP-järjestelmän tarkoituksena on kohdentaa hallinta kriittisiin hallintapisteisiin (CCP), ja HACCP-järjestelmää on sovellettava erikseen kuhunkin toimintoon.

HACCP-järjestelmän soveltamista on tarkasteltava ja siihen on tehtävä tarvittavia muutoksia aina kun johonkin vaiheeseen tehdään muutoksia. HACCP-järjestelmää sovellettaessa on tärkeää olla soveltuvassa määrin joustava ottaen huomioon käytön kokonaistilanne ja toiminnan luonne ja laajuus.

### **HACCP-järjestelmän seitsemän periaatetta**

- 1 - Tunnistetaan vaarat, jotka on torjuttava, poistettava tai saatettava hyväksyttävälle tasolle (vaarojen arviointi).
- 2 - Määritetään kriittiset hallintapisteet yhdessä tai useammassa vaiheessa, jossa hallinta on tärkeää vaaran torjumiseksi, poistamiseksi tai saattamiseksi hyväksyttävälle tasolle.
- 3 - Määritetään tunnistettujen vaarojen torjuntaa, poistamista tai vähentämistä varten kriittisten hallintapisteiden kriittiset rajat hyväksyttävän tason erottamiseksi tasosta, joka ei ole hyväksyttävä.
- 4 - Laaditaan tehokkaat kriittisten hallintapisteiden seurantamenettelyt ja pannaan ne täytäntöön.
- 5 - Toteutetaan korjaavia toimenpiteitä, jos seuranta osoittaa, että kriittinen hallintapiste ei ole hallinnassa.

6 - Laaditaan menettelyjä, joita on toteutettava säännöllisin väliajoin, kohdissa 1–5 esitettyjen toimenpiteiden tehokkuuden tarkistamiseksi.

7 – Laaditaan elintarvikeyrityksen kokoon ja luonteeseen suhteutettuja asiakirjoja ja pidetään kirjaa sen osoittamiseksi, että kohdissa 1–6 esitettyjä toimenpiteitä sovelletaan tehokkaasti.

## D - Seitsemän periaatteen soveltaminen tukkukaupan johdon kannalta

Seuraavat toimet on suositeltavaa toteuttaa esitysjärjestyksessä.

### 1. VAAROJEN ARVIOINTI

#### 1.1. Monialaryhmän kokoaminen (HACCP-ryhmä)

Ryhmässä ovat edustettuina kaikki henkilöt, jotka ovat osallisina suoritettavissa toiminnoissa, ja sen on katettava laaja erikoisalan tietämys ja asiantuntemus, joka liittyy tarkasteltavaan toimintaan ja mahdollisiin vaaroihin, ja lisäksi mukana olisi oltava mahdollisimman monia johtotason edustajia.

Tarvittaessa asiantuntijat voivat avustaa ryhmää kriittisten pisteiden arviointia ja hallintaa koskevien ongelmien ratkaisemisessa.

Ryhmässä voi olla mukana asiantuntijoita,

- jotka pystyvät arvioimaan tiettyyn tuoteryhmään liittyviä biologisia, kemiallisia tai fysikaalisia vaaroja
- jotka ovat vastuussa tai tiiviisti mukana suoritettavassa toiminnassa
- joilla on käytännön tuntemusta kyseisestä toiminnasta, erityisesti hygienian ja laitteiden osalta
- joilla on asiantuntemusta mikrobiologian, hygienian ja elintarviketeknologian erikoisaloilta.

Yhdellä henkilöllä voi olla useampia edellä mainituista pätevyyksistä, kunhan kaikki asiaankuuluvat tiedot ovat ryhmän käytettävissä ja niiden avulla on varmistettu, että kehitetty järjestelmä on luotettava. Jos asiantuntemusta ei ole saatavilla yrityksessä, on käytettävä muita lähteitä (konsultit jne.).

HACCP-ohjelman soveltamisala on määriteltävä. Soveltamisalan pitäisi kuvata, mistä elintarvikeketjun segmentistä on kyse ja mitkä ovat käsiteltävät vaarojen yleisluokat (biologiset, kemialliset ja fysikaaliset).

#### **Muistilista**

##### **Kysyttävät kysymykset:**

Onko meillä tai voimmeko hankkia vaarojen ja hallintatoimien tunnistamiseen tarvittavat taidot?

Onko meillä elintarviketurvallisuusohjelmasta kokonaisvastuussa oleva henkilö?

Onko vastuussa oleva henkilö saanut koulutuksen HACCP-järjestelmän vaatimuksista?

Onko tällä henkilöllä valtuudet luoda ja ylläpitää kyseistä ohjelmaa?

Onko henkilökunta tietoinen elintarviketurvallisuuden ja hygienian tärkeydestä?

Onko yrityksessämme koulutusohjelma?

Tietääkö henkilökunta, mitä tehdä ja kuka tekee päätökset, jos jotain menee vikaan?

#### 1.2. Tukku kaupan johdon vastuulla olevien toimien kuvaus

Koska tukku kaupan johto ei käsittele tai myy elintarvikkeita, tämä kohta käsittää kauppapaikan johdon eri tehtävät, joita sillä on suhteessa kauppapaikassa toimiviin elintarvikealan yrityksiin.

Toiminnoista on laadittava täydellinen kuvaus, jossa on kuvattu kaikki siihen liittyvät vaiheet.

## **Muistilista**

### **Kysyttävät kysymykset:**

Mitkä ovat kuhunkin toimintoon liittyvät eri vaiheet ja niihin liittyvät riskit?

Onko kaikki vaiheet huomioitu?

Onko jokin toiminnon vaiheista jäänyt huomioimatta?

### **1.3. Kutakin vaihetta vastaavien tehtävien määrittäminen**

HACCP-ryhmän on myös tunnistettava ja määritettävä kussakin vaiheessa suoritettavat eri tehtävät, ja otettava huomioon näiden tehtävien ja muiden tukkukaupan elintarvikealan yritysten hoitamien toimien väliset vaikutukset.

## **Muistilista**

### **Kysyttävät kysymykset:**

Onko kaikki mahdolliset kuhunkin vaiheeseen liittyvät tehtävät huomioitu?

Onko kaikki suoritettavaan tehtävään liittyvät elintarvikealan yritykset huomioitu?

Onko suoritettavasta tehtävästä järjestetty kaikki asiaankuuluva tieto?

### **1.4. Vuokaavion laatiminen (katso liite B.1)**

Valitusta esitystavasta riippumatta kaikki toimintoon kuuluvat vaiheet on tutkittava järjestelmällisesti ja esitettävä yksityiskohtaisena vuokaaviona, jossa on riittävät tekniset tiedot.

Näitä tietoja voivat olla muun muassa:

- työtilojen ja muiden tilojen pohjapiirros
- laitteiston sijoittelu ja ominaisuudet
- kaikki vaiheet järjestyksessä
- toimintojen tekniset parametrit
- elintarvikkeiden siirtyminen paikasta toiseen (myös ristikontaminaation mahdollisuudet)
- jaottelu puhtaisiin ja epäpuhtaisiin alueisiin (tai vähäisen/suuren riskin alueisiin).

Seuraavat vaatimukset ovat HACCP-järjestelmään sisällytettäviä ennakoedellytyksiä:

- puhdistus- ja desinfiointimenetelmät
- laitosten hygieeninen ympäristö
- henkilökunnan kulkureitit ja hygieniakäytännöt
- tuotteiden varastointi- ja jakeluolosuhteet.

## **Muistilista**

### **Kysyttävät kysymykset:**

Onko meillä vakiomenettely jokaisen vaiheen tarkistamiseksi ja hyväksymiseksi?

Onko meillä järjestelmä, jolla voidaan seurata suoritettavien toimintojen laatua?

Onko meillä kaikki tarvittava tieto mahdollisten vaarojen tunnistamiseksi?

### ***1.5. Vuokaavion vahvistaminen toimipaikalla***

Sen jälkeen kun vuokaavio on laadittu, monialaryhmän on varmistettava se paikan päällä työskentelyaikana. Jos eroja havaitaan, kaavio on muutettava vastaamaan todellisuutta.

Tarkkaile prosessia kriittisesti vuokaavio kädessä.

### **Muistilista**

#### **Kysyttävät kysymykset:**

Onko jotain vaiheita tai muita tietoja jäänyt huomioimatta?

Suorittammeko toiminnot todellisuudessa vuokaavion osoittamalla tavalla?

### ***1.6. Vaaroja ja hallintatoimenpiteitä koskevan luettelon laatiminen***

***1.6.1. Laadi luettelo kaikista mahdollisista*** biologisista, kemiallisista tai fysikaalisista vaaroista, joiden voidaan perustellusti olettaa voivan ilmetä kussakin vaiheessa (vaarat on määriteltävä asetuksen (EY) N:o 178/2002 artiklassa 3 (14) – *katso myös tämän asiakirjan sanasto*).

HACCP-ryhmän on seuraavaksi suoritettava vaarojen arviointi määrittääkseen HACCP-ohjelmaa varten, mitkä vaarat ovat sellaisia, että niiden poistaminen tai vähentäminen hyväksyttävälle tasolle on ehdottoman tärkeää elintarvikkeiden turvallisuuden kannalta.

Vaaroja arvioitaessa on huomioitava seuraavat seikat:

- vaarojen ilmenemisen todennäköisyys ja niiden haitallisten terveysvaikutusten vakavuus
- vaarojen esiintymisen kvalitatiivinen ja/tai kvantitatiivinen arviointi.

***1.6.2. Tarkastele ja kuvaile*** olemassa olevat riskien hallintatoimenpiteet, joita kuhunkin vaaraan voidaan soveltaa.

Vaarojen hallintatoimenpiteet ovat toimia tai toimintoja, joita voidaan käyttää vaarojen torjumiseen tai niiden vaikutusten tai ilmenemisen todennäköisyyden poistamiseen tai vähentämiseen hyväksyttävälle tasolle.

Tunnistetun vaaran hallitsemiseksi voidaan tarvita useita hallintatoimenpiteitä, ja useita vaaroja voidaan saada hallintaan yhdellä hallintatoimenpiteellä.

Hallintatoimenpiteiden tukena on oltava yksityiskohtaisia menettelyjä ja eritelmiä niiden tehokkaan täytäntöönpanon varmistamiseksi. Tällaisia ovat esimerkiksi yksityiskohtaiset puhdistusohjelmat, joita käytetään sovellettavan yhteisön lainsäädännön mukaisesti.

### **Huomautus:**

*Ensimmäistä kertaa HACCP-ohjelmia kirjoittavat määrittävät usein **liikaa** vaaroja! Tämä on ongelma, sillä mahdolliset vaarat heikentävät käsittelijän kykyä keskittyä hallitsemaan oikeasti merkittäviä vaaroja. Ongelmana on päättää, mitkä vaarat ovat merkittäviä.*

*Vaaran hallinta on tarpeen*

#### ***1) jos sen ilmeneminen on melko todennäköistä***

ja

**2) jos sitä ei hallita kunnolla, se todennäköisesti aiheuttaa kuluttajien terveydelle liian suuren riskin.**

*Sellaisten vaarojen ollessa kyseessä, joihin on laadittu sääntelevät toiminnan kynnysarvot, toleranssit tai muunlaiset rajoitukset turvallisuuskysymysten suhteen (esim. puhdistuskemikaalit, torjunta-aineet...), liian suuri terveysriski on rajan ylittymisen riski, ei pelkkä aineen olemassaolo havaittavalla tasolla. Näin ollen, jos tällaisessa elintarvikkeessa todennäköisesti ilmenee toiminnan kynnysarvon ylittymistä, käsittelijän vaarojen analysoinnin pitäisi tunnistaa tämä vaara HACCP-järjestelmän avulla hallittavaksi vaaraksi.*

### **Muistilista**

#### **Kysyttävät kysymykset:**

Olemmeko tutkineet kaikki vaarojen lähteet?

Olemmeko käyttäneet diagrammeja toimitiloista ja niiden ympäristöstä vaarojen tunnistamiseksi?

Olemmeko käyttäneet vuokaaviota tarkasteltavien prosessien mahdollisten vaarojen määrittämiseen?

Olemmeko määrittäneet itse vaiheeseen liittyvät riskit, kuten väärinkäytön mahdollisuudet (esimerkiksi puhdistuskemikaalit)?

## **2. KRIITTISTEN HALLINTAPISTEIDEN MÄÄRITTELY**

Vaaran hallinnan kannalta kriittisen pisteen tunnistaminen edellyttää loogista menettelytapaa. Tätä menettelyä voidaan helpottaa käyttämällä päätöksentekokaaviota (*katso liite B.2*).

Muitakin menetelmiä voidaan käyttää ryhmän tietojen ja kokemuksen mukaan.

Päätöksentekokaaviota sovellettaessa jokainen vuokaaviossa määritetty vaihe on käsiteltävä järjestyksessä. Jokaisessa vaiheessa on sovellettava kaaviota kaikkiin niihin vaaroihin, joiden voidaan kohtuudella odottaa ilmenevän tai tulevan esille, ja jokainen hallintatoimenpide on määritettävä. Kaavion soveltamisen on oltava joustavaa, ja siinä on otettava huomioon koko prosessi, jotta vältetään mahdollisimman pitkälti määrittelemästä tarpeettomia kriittisiä pisteitä.

Päätöksentekokaaviota koskeva koulutus on suositeltavaa.

Kriittisten hallintapisteiden määrittely vaikuttaa kahdella tavalla HACCP-ryhmän työskentelyyn:

- Ryhmän on varmistettava, että asianmukaiset hallintatoimenpiteet on suunniteltu ja pantu täytäntöön tehokkaasti. Etenkin, jos vaara on todettu vaiheessa, jossa vaaran hallinta on tarpeen elintarviketurvallisuuden vuoksi, eikä kyseiseen vaiheeseen tai muihin vaiheisiin liity hallintatoimenpiteitä, prosessia on muutettava kyseisessä vaiheessa tai sitä edeltävässä tai seuraavassa vaiheessa siten, että siihen sisällytetään hallintatoimenpide.
- Ryhmän on laadittava ja pantava täytäntöön seurantajärjestelmä jokaisessa kriittisessä pisteessä.

### **Muistilista**

#### **Kysyttävät kysymykset:**

Onko kutakin vaaraa koskevat hallintatoimenpiteet määritetty?

Poistavatko tai vähentävätkö ne tehokkaasti kyseisten vaarojen ilmenemisen todennäköisyyttä?  
Voiko prosessia muuttaa, jos torjuntatoimenpiteitä ei ole olemassa?  
Ymmärtääkö henkilökunta, mitä kriittisten hallintapisteiden vaatimukset ovat?

### **3. KRIITTISET RAJAT KRIITTISISSÄ HALLINTAPISTEISSÄ**

Jokaisen kriittiseen hallintapisteeseen liittyvän hallintatoimenpiteen kriittiset rajat on eriteltävä.

Kriittiset rajat vastaavat elintarviketurvallisuuden kannalta hyväksyttäviä ääriarvoja.

Niiden avulla hyväksytyt tuotteet erotetaan hylätyistä. Ne asetetaan havainnoitavissa tai mitattavissa oleville parametreille, joiden avulla voidaan osoittaa kriittisen pisteen olevan hallinnassa.

Niiden on perustuttava perusteltuun näyttöön siitä, että valitut arvot johtavat prosessin hallintaan.

Tällaisia parametreja ovat muun muassa lämpötila, aika, pH, kosteuspitoisuus sekä aistinvaraiset parametrit, kuten ulkonäkö.

Joissakin tapauksissa voi prosessin vaihteluista aiheutuvan kriittisen rajan ylittämisen riskin pienentämiseksi olla tarpeen määrittää tiukempia tasoja (kohdetasoja) sen varmistamiseksi, että kriittisiä rajoja noudatetaan.

Kriittiset rajat voidaan johtaa useista eri lähteistä. Jos ne eivät ole peräisin sääntelyvaatimuksista tai hyvien hygieniakäytäntöjen oppaista, ryhmän on varmistuttava niiden soveltuvuudesta kriittisissä hallintapisteissä todettujen vaarojen hallintaan.

#### **Muistilista**

##### **Kysyttävät kysymykset:**

Onko kaikkien kriittisten hallintapisteiden rajat määritetty?

Seurataanko asetettuja rajoja?

Ovatko mittalaitteet riittävän tarkkoja?

Täyttävätkö mittausjärjestelmämme tunnettujen standardien vaatimukset?

Onko kaikkien hallitsemattomien tilanteiden varalta päätetty korjaavista toimenpiteistä?

Onko valitusten käsittelyyn olemassa järjestelmä?

Onko seuranta- ja kirjaamistiheys asianmukainen?

### **4. SEURANTAMENETTELYT KRIITTISISSÄ HALLINTAPISTEISSÄ**

HACCP-järjestelmän olennaisena osana on jokaisessa kriittisessä pisteessä suoritettava havainnointi- tai mittausohjelma sen varmistamiseksi, että vahvistettuja kriittisiä rajoja noudatetaan.

Havainnoinnin tai mittaamisen avulla on oltava mahdollista jäljittää hallinnan menetys kriittisissä pisteissä ja saada ajoissa tietoa korjaavien toimenpiteiden toteuttamista varten.

Prosessia on mahdollisuuksien mukaan mukautettava, jos seurantatulokset osoittavat suuntausta hallinnan menetykseen kriittisessä hallintapisteessä. Mukautukset on tehtävä ennen poikkeaman ilmenemistä. Seurannasta saadut tiedot arvioi henkilö, jolla on oltava tiedot ja valtuudet korjaavien toimenpiteiden suorittamiseen tarvittaessa.



Havainnointia tai mittaamista voidaan suorittaa jatkuvasti tai säännöllisin väliajoin. Jos havainnointi tai mittaaminen ei ole jatkuvaa, on tarpeen vahvistaa sellainen havainnointi- tai mittaustiheys, jonka avulla varmistetaan tietojen luotettavuus.

Ohjelmassa on kuvattava käytetyt menetelmät, havainnointi- tai mittaustiheys, tietojen kirjausmenettely sekä määriteltävä jokaisen kriittisen pisteen osalta seuraavat seikat:

- Kuka suorittaa seurannan ja tarkastuksen?
- Milloin seuranta ja tarkistus suoritetaan?
- Miten seuranta ja tarkistus suoritetaan?

Seurannan suorittavan henkilön (suorittavien henkilöiden) on allekirjoitettava kriittisten hallintapisteiden seurantaan liittyvät kirjaukset, jotka yrityksessä todentamisesta vastaava(t) henkilö(t) tarkistaa (tarkistavat).

## 5. KORJAAVAT TOIMENPITEET

HACCP-ryhmän on suunniteltava ennalta jokaisen kriittisen pisteen osalta korjaavat toimenpiteet, jotka voidaan toteuttaa viipymättä, jos seurantatiedot osoittavat poikkeaman kriittisestä rajasta.

Korjaaviin toimenpiteisiin olisi sisällyttävä

- selkeät tiedot korjaavan toimenpiteen toteutuksesta vastaavasta yhdestä tai useammasta henkilöstä
- havaitun poikkeaman korjaamisen edellyttämien keinojen ja toimien kuvaus
- toimet, jotka on suoritettava silloin, kun prosessi ei ole hallinnassa
- kirjallinen merkintä toteutetuista toimenpiteistä ja kaikki niihin liittyvät tiedot (esimerkiksi päivämäärä, kellonaika, toimenpiteen tyyppi ja suorittaja sekä jälkepäin suoritettava todentaminen).

Seuranta voi osoittaa, että ehkäiseviin toimenpiteisiin (laitteiston tarkistaminen, tehtävästä vastuussa olevan henkilön toiminnan tarkistaminen, aiempien korjaavien toimenpiteiden tehokkuuden tarkistaminen jne.) ryhtyminen on tarpeen, jos korjaavia toimenpiteitä on toteutettava toistuvasti samalle menettelylle.

## 6. TODENTAMISMENETTELYT

**6.1. HACCP-ryhmän on eriteltävä käytettävät menetelmät ja menettelyt** sen määrittämiseksi, toimiiko HACCP-järjestelmä asianmukaisesti. Todentamismenetelminä voidaan käyttää etenkin satunnaisotantaa ja analyysiä, tavanomaista tarkempaa analysointia tai testausta tietyissä kriittisissä pisteissä.

Todentaminen on suoritettava riittävän usein sen varmistamiseksi, että HACCP-järjestelmä toimii tehokkaasti. Todentamisen suoritustiheys riippuu tukkukaupan johdon luonteesta (työntekijöiden lukumäärä, elintarvikkeiden luonne jne.), seurantatiheydestä, työntekijöiden tarkkuudesta, pitkällä aikavälillä havaittujen poikkeamien lukumäärästä ja asianomaisista vaaroista.

Todentamismenettelyjä ovat muun muassa

- HACCP-järjestelmän ja sen kirjanpidon auditoinnit
- toimintojen tarkastus
- sen vahvistaminen, että kriittiset hallintapisteet pysyvät hallinnassa

- kriittisten rajojen validointi
- poikkeamien ja tuotteelle tehtyjen korjaavien toimenpiteiden uudelleentarkastelu.

Todentamisen suoritusiheys vaikuttaa merkittävästi niiden uudelleentarkistusten määrään, joita on tehtävä, kun havaitaan poikkeama kriittisistä rajoista. Todentamiseen on sisällyttävä kaikki seuraavat toimet, joita ei kuitenkaan tarvitse välttämättä suorittaa samanaikaisesti:

- tarkistetaan kirjausten ja poikkeamia koskevien analyysien paikkansapitävyys
- tehdään tarkistus prosessointia, varastointia ja/tai kuljetusta valvovan henkilön luona
- suoritetaan seurannan alaisen prosessin fyysinen tarkistus
- kalibroidaan seurannassa käytetyt välineet.

Todentamisen suorittajan on oltava muu kuin seurannasta ja korjaavista toimenpiteistä vastaava henkilö. Jos tiettyjä todentamistoimenpiteitä ei voida suorittaa sisäisesti, ulkopuoliset asiantuntijat tai pätevät kolmannet osapuolet voivat tehdä sen yrityksen puolesta.

**6.2. Mahdollisuuksien mukaan**, validointiin on sisällytettävä toimia, joilla vahvistetaan HACCP-ohjelman kaikkien osatekijöiden tehokkuus. Muutosten yhteydessä järjestelmää on tarkasteltava uudelleen, jotta varmistetaan sen asianmukaisuus (nykyinen tai muutosten jälkeinen).

Uudelleentarkastelun tuloksena on tarvittaessa muutettava vahvistettuja menettelyjä. Muutokset on kokonaisuudessaan sisällytettävä asiakirjojen laadinta- ja tietojen kirjausjärjestelmään sen varmistamiseksi, että saatavilla on tarkat ajan tasalla olevat tiedot.

## 7. ASIAKIRJOJEN LAADINTA JA TIETOJEN KIRJAUS

HACCP-järjestelmän soveltaminen edellyttää tehokasta ja tarkkaa tietojen kirjausta.

HACCP-menettelyistä on laadittava asiakirjat. Asiakirjojen laadinnan ja tietojen kirjauksen on oltava toiminnon luonteeseen ja kokoon suhteutettua sekä yrityksen kannalta riittävää sen varmistamiseksi, että HACCP-järjestelmä on käytössä ja sitä pidetään yllä. Asiakirjat ja kirjaukset on säilytettävä riittävän pitkään, jotta toimivaltainen viranomainen voi auditoida HACCP-järjestelmän. Yrityksessä todentamisesta vastaavan henkilön on allekirjoitettava asiakirjat.

Asiakirjoja on laadittava muun muassa seuraavista aiheista:

- vaarojen arviointi
- kriittisten hallintapisteiden määrittäminen
- kriittisten rajojen määrittäminen
- HACCP-järjestelmän muutokset.

Kirjattavia tietoja ovat muun muassa

- kriittisten hallintapisteiden seurantoimet
- poikkeamat ja niihin liittyvät korjaavat toimenpiteet
- tarkistustoimet.

Yksinkertainenkin kirjanpitojärjestelmä on tehokas, ja siitä tiedottaminen työntekijöille on helppoa.

Se voidaan sisällyttää aiempiin toimintoihin, ja siinä voidaan hyödyntää jo laadittuja asiakirjoja.

## **Muistilista**

### **Kysyttävät kysymykset:**

Onko tietojen kirjaus riittävää?

Suoritetaanko kirjausten arkistointi ja varastointi turvallisesti?

Kirjataan kriittiset hallintapisteet ja niiden vaatimat toimet?

Onko kaikkien kriittisten hallintapisteiden rajat kirjattu?

Onko hallintatoimenpiteiden kirjaus riittävää?

Seurataan ja arvioidaan menetelmiä?

Kirjataan kalibroinnit?

Tehdäänkö ohjelmalle riippumattomia tarkastuksia?

Millä toimenpiteillä varmistetaan, että ohjelmaa toteutetaan?

Kirjataan järjestelmän tarkastukset?

*Esimerkki HACCP-työlistasta HACCP-suunnitelman kehittämiseksi on liitteessä B.3. Se käsittelee kylmävarastointia.*



**LIITE A**  
**TUKKUKAUPAN JOHTO**

**PUHDISTUS- JA DESINFIOINTISUUNNITELMA**

**ESITTELY- JA MYYNTIHALLIT**

<b>Tila</b>	<b>Puhdistusaine</b>	<b>Toimenpiteet</b>	<b>Tiheys</b>	<b>Terveys- ja turvallisuustoimenpiteet</b>	<b>Vastaava henkilö (nimettävä)</b>	<b>Tarkastaja (nimettävä)</b>
Lattia	Koko nimi Sopimus nro°.....	Kaikki roiskeet on käsiteltävä välittömästi. Toiminnan loppuksi pyyhi ja pese kuumalla vedellä ja puhdistusaineella.	Päivittäin	Katso tuotteen etiketti ja tekniset tiedot  (pidettävä saatavilla tarvittaessa)		
Seinät: - ... m:iin asti:  - ...m:n yläpuolelta:	Koko nimi Sopimus nro°.....  Koko nimi Sopimus nro°.....	Pese puhdistusaineella, huuhtelee puhtaalla, kuumalla vedellä ja käytä desinfiointiainetta (1) tarvittaessa. Pese kuumalla vedellä ja puhdistusaineella	Päivittäin  Säännöllisesti (2)	Katso tuotteen etiketti ja tekniset tiedot  (pidettävä saatavilla tarvittaessa)		
Katto	Koko nimi Sopimus nro°.....	Kuiva- tai märkäpesu pinnan luonteen mukaan	Säännöllisesti (2)	Katso tuotteen etiketti ja tekniset tiedot  (pidettävä saatavilla tarvittaessa)		
Ovet	Koko nimi Sopimus nro°.....	Pese kuumalla vedellä ja puhdistusaineella	Säännöllisesti (2)	Katso tuotteen etiketti ja tekniset tiedot  (pidettävä saatavilla tarvittaessa)		
Ikkunat	Koko nimi	Pese kuumalla vedellä	Säännöllisesti	Katso tuotteen etiketti ja		

	Sopimus nro°.....	ja puhdistusaineella	(2)	tekniset tiedot (pidettävä saatavilla tarvittaessa)		
Altaat ja/tai pesualtaat	Koko nimi Sopimus nro°.....	Päivän lopuksi hankaa, pese kuumalla vedellä ja puhdistusaineella ja kuivaa	Päivittäin	Katso tuotteen etiketti ja tekniset tiedot (pidettävä saatavilla tarvittaessa)		
Valaistus	Koko nimi Sopimus nro°.....		Säännöllisesti (2)	Katso tuotteen etiketti ja tekniset tiedot (pidettävä saatavilla tarvittaessa)		
Ilmastointi - Mekaaninen ilmavirtaus - Suodattimet	Koko nimi Sopimus nro°.....	Imuroi.  Pese kuumalla vedellä ja puhdistusaineella. Aseta paikoilleen vain kuivana.	Kuukausittain  Kuukausittain	Katso tuotteen etiketti ja tekniset tiedot (pidettävä saatavilla tarvittaessa)		
Jäteastiat	Koko nimi Sopimus nro°.....	Hankaa kuumalla vedellä ja puhdistusaineella	Päivittäin	Katso tuotteen etiketti ja tekniset tiedot (pidettävä saatavilla tarvittaessa)		

(1) 'Desinfointiaineella' tarkoitetaan elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistukseen soveltuvaa desinfointiainetta, jonka on oltava myrkytöntä ja tahraamatonta.

(2) 'Säännöllisesti' tarkoittaa tarvittaessa lian kerääntymisen mukaan.

## LIITE B.1

HACCP-PERIAATTEISIIN PERUSTUVIEN MENETTELYJEN  
LOOGINEN SOVELTAMISJÄRJESTYS  
TUKKUKAUPAN JOHDON KANNALTA

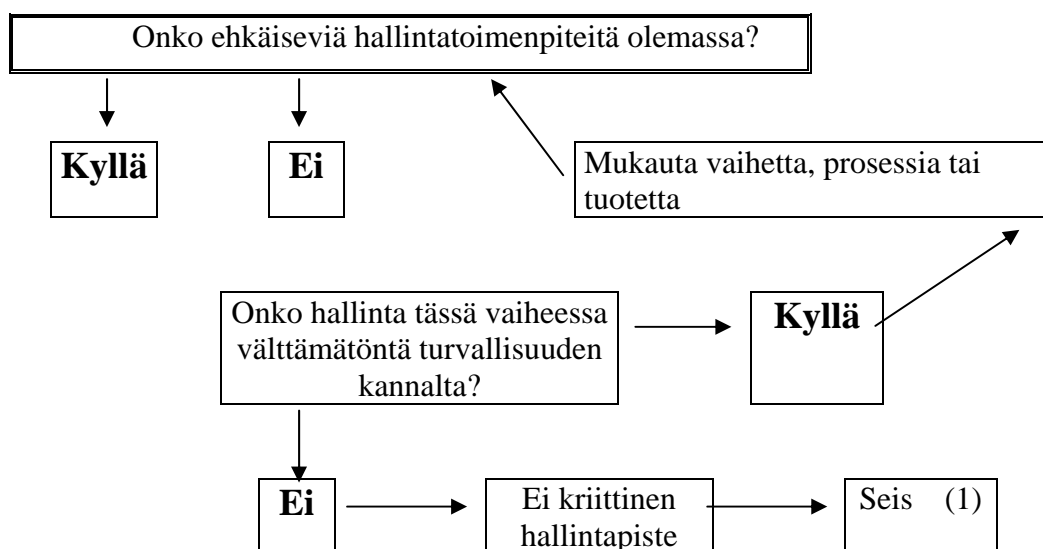
- |    |  |
|----|--|
| 1  | Muodosta HACCP-ryhmä   |
| 2  | Määrittele projekti hygienian hallintajärjestelmästä   |
| 3  | Laadi vuokaavio  |
| 4  | Vahvista vuokaavio toimipaikalla   |
| 5  | Luettelo kaikki mahdolliset vaarat<br>Suorita vaarojen arviointi<br>Mieti hallintatoimenpiteet |
| 6  | Määritä kriittiset hallintapisteet   |
| 7  | Määritä kunkin kriittisen hallintapisteiden kriittiset rajat                                   |
| 8  | Laadi kullekin kriittiselle hallintapisteelle seurantajärjestelmä                              |
| 9  | Laadi korjaavat toimenpiteet   |
| 10 | Laadi todentamismenetelmät   |
| 11 | Luo käytäntö asiakirjojen laadintaan ja tietojen kirjaamiseen                                  |

## LIITE B.2

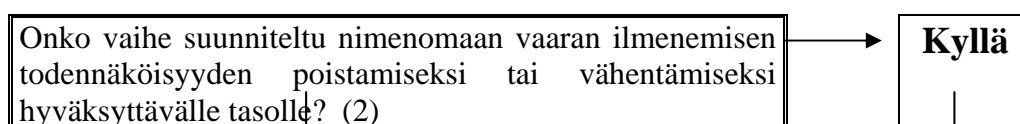
### TUKKUKAUPAN HALLINTO ESIMERKKI PÄÄTÖKSENTEKOPUUSTA KRIITTISTEN HALLINTAPISTEIDEN MÄÄRITTÄMISEKSI

(Vastaa kysymyksiin järjestyksessä)

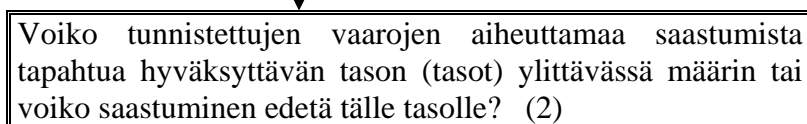
#### Kysymys 1



#### Kysymys 2



#### Kysymys 3

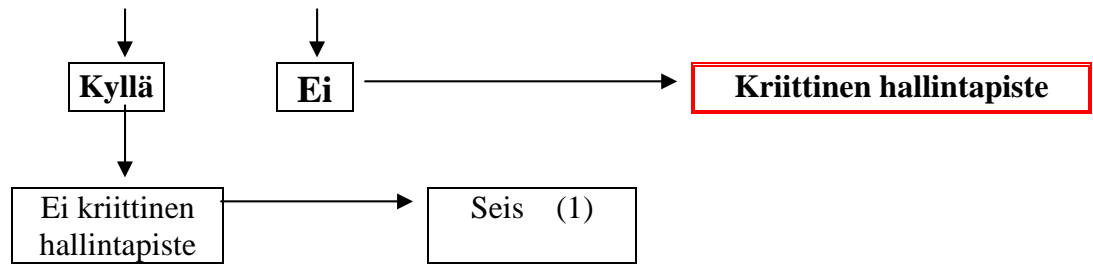


Poistetaanko tunnistettu vaara seuraavassa vaiheessa tai vähennetäänkö sen ilmenemisen todennäköisyys



## Kysymys 4

hyväksyttävälle tasolle? (2)



- 
- (1) Siirry kuvatun prosessin seuraavaan tunnistettuun vaaraan.
  - (2) Tasot, jotka voidaan hyväksyä ja joita ei voida hyväksyä, on määriteltävä kokonaistavoitteiden mukaisesti määritettäessä HACCP-suunnitelman kriittisiä hallintapisteitä.

## LIITE B.3

### TUKKUKAUPAN JOHTO ESIMERKKI HACCP-TYÖLISTASTA (kylmävarastointi)

#### 1 Kuvaile tukkukaupan johdon tehtävät

Varmista, että elintarvikkeiden säilytys tapahtuu

- tuotteelle sopivassa lämpötilassa
- tuotetta koskevien EU-asetusten mukaisesti.

#### 2 Menettelytapakaavio

#### LUETTELO

Vaihe	Vaara(t)	Hallintatoimenpide(- piteet)		Seurantamenettely(t)	Korjaava toimenpide (korjaavat toimenpiteet)	Kirjaus (kirjaukset)
Kylmävarasto	<u>Risti- kontaminaatio</u>	Peitetyt tai käärityt elintarvikkeet on varastoitava erillään avoimista elintarvikkeista		Visuaalinen tarkistus	Järjestä pohjapiirros uudelleen siten, että eri elintarviketyypit ovat erillään	Raportti korjaavista toimenpiteistä
		Pidä varastotila puhtaana		Varastoalueen hygieniaolosuhteet	Puhdista varastoalue välittömästi	Raportti korjaavista toimenpiteistä
	<u>Ruokamyrkytys- bakteerien kasvu</u>	Varastointilämpötila 4 °C tai alle		Seuraa asiaankuuluvia jäähdytysparametreja (jatkuvasti tai säännöllisin väliajoin) (mm. ilman lämpötilaa, ilman virtausnopeutta, kuormitusta, tuotelämpötiloja)	Säädi lämpötilaa tai korjaa jäähdytin tarvittaessa.  Seuranta on tihennettävä, kunnes voidaan olla varmoja, että prosessi on hallinnassa.	Jäähdyttimen lämpötilan kirjauslomake
		Varastointitilassa hyvä ilmanvaihto		Visuaalinen tarkistus	Tee uudelleenjärjestelyjä varaston pohjapiirrokseen	Raportti korjaavista toimenpiteistä

Pakastevarasto	<u>Ruokamyrkytys-</u> <u>bakteerien</u> <u>kasvu</u>	Pakastimen lämpötila – 18 °C tai alle			Seuraa asiaankuuluvia jäähdytysparametreja (jatkuvasti tai säännöllisin väliajoin) (mm. ilman lämpötilaa, ilman virtausnopeutta, kuormitusta, tuotelämpötiloja)	Säädä lämpötilaa tai korjaa pakastin tarvittaessa.  Seuranta on tihennettävä, kunnes voidaan olla varmoja, että prosessi on hallinnassa.	Pakastimen lämpötilan kirjauslomake
		Varastointitilassa hyvä ilmanvaihto			Visuaalinen tarkistus	Tee uudelleenjärjestelyjä varaston pohjapiirroksen	Raportti korjaavista toimenpiteistä

<b>3</b>	<b>Todentaminen</b>
----------	---------------------

Tämän on sisällettävä seuraavat asiat:

- pakastusparametrien validointi
- mittausvälineiden kalibrointi
- lopuksi:
  - o sisäinen auditointi
  - o ulkoinen auditointi
  - o HACCP-ohjelman uudelleentarkastelu.

## SANASTO

- **”Tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet”**: mikä tahansa vaihe, tuonti mukaan lukien, elintarvikkeen alkutuotannosta sen varastointiin, kuljetukseen, myyntiin tai lopulliselle kuluttajalle toimittamiseen asti ja, silloin kun sillä on merkitystä, rehujen tuonti, tuotanto, varastointi, kuljetus, jakelu, myynti ja toimittaminen.
- **Avoin elintarvike**: elintarvike, joka ei ole kääreessä tai astiassa, jolloin se saattaa saastua ympäristön vaikutuksesta.
- **Desinfiointi**: saastumistason alentaminen elintarvikkeiden käsittelylaitteissa tai elintarvikehuoneistoissa desinfiointiainetta käyttämällä.
- **Desinfiointiaine**: kemikaali, jota käytetään mikro-organismien tappamiseen ja saastumistason alentamiseen elintarvikkeiden käsittelylaitteissa tai elintarvikehuoneistoissa. Käytettävien desinfiointiaineiden on sovelluttava käytettäväksi elintarvikehuoneistoissa.
- **Elintarvike**: mikä tahansa aine tai tuote, myös jalostettu, osittain jalostettu tai jalostamaton tuote, joka on tarkoitettu tai jonka voidaan kohtuudella odottaa tulevan ihmisten nautittavaksi.
- **Elintarvikealan toimija**: luonnollinen tai oikeushenkilö tai -henkilöt, jotka ovat vastuussa elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamisen varmistamisesta valvonnassaan olevassa elintarvikeyrityksessä.
- **Elintarvikehygieniä (tai hygienia)**: toimenpiteet ja edellytykset, jotka ovat tarpeen vaarojen hallitsemiseksi ja sen varmistamiseksi, että elintarvikkeet sopivat ihmisravinnoksi niiden käyttötarkoituksen mukaisesti.
- **Elintarvikelainsäädäntö**: lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset, jotka koskevat yleisesti elintarvikkeita ja erityisesti elintarvikkeiden turvallisuutta sekä yhteisössä että jäsenvaltioiden tasolla. Siihen sisältyvät kaikki elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet samoin kuin elintarviketuotantoon käytettäviä eläimiä varten tuotettujen tai niille annettujen rehujen tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet (vrt. asetukset (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä).
- **Elintarviketuholaiset**: elintarvikehuoneistojen epämieluisat eläinvieraat. Erityisesti niveljalkaiset, linnut, rotat, hiiret ja muut jyrsijät, jotka saattavat saastuttaa elintarvikkeet joko suoraan tai epäsuorasti.
- **Elintarvikeyritys**: voittoa tuottava tai tuottamaton, julkinen tai yksityinen yritys, joka toteuttaa mitä tahansa toimia, jotka liittyvät mihin tahansa elintarvikkeiden tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheisiin.
- **Elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa oleva pinta**: mikä tahansa pinta, joka on tai joka saattaa olla kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa, joko suoraan tai niin läheisesti, että se voisi saastuttaa elintarvikkeet, jos se olisi likainen (muun muassa työskentelytasot, astiat ja laitteet).

- **Elintarvikkeita käsittelevä henkilö:** kuka tahansa elintarvikeyrityksessä toimiva henkilö, joka käsittelee elintarvikkeita missään määrin työssään tai osana tehtäviään, olivat elintarvikkeet sitten avoimia tai esipakattuja.
- **HACCP** (vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet): järjestelmä, jonka avulla tunnistetaan, arvioidaan ja hallitaan vaaroja, jotka ovat merkittäviä elintarviketurvallisuuden kannalta.
- **HACCP-ohjelma:** HACCP-periaatteiden mukaan laadittu asiakirja, jolla varmistetaan elintarviketurvallisuuden kannalta merkittävien vaarojen hallinta.
- **Hallintatoimenpiteet:** toimenpiteet, joihin ryhdytään tunnistetun vaaran poistamiseksi tai vähentämiseksi turvalliselle tasolle.
- **Henkilökohtainen puhtaus:** henkilökunnan itseensä kohdistamat toimenpiteet elintarvikkeiden saastumisen estämiseksi.
- **Home:** mikroskooppinen organismi, joka kasvaa kosteissa olosuhteissa elintarvikkeiden pinnalla ja voi tunkeutua elintarvikkeisiin.
- **Hyönteissuoja:** kehykseen kiinnitetty tiukka verkko, joka asennetaan ikkunaan tai muihin aukkoihin estämään kärpäsiä tai muita hyönteisiä pääsemästä sisälle.
- **Hyvät käytännöt:** kokoelma periaatteita, joita on noudatettava kyseisissä prosesseissa, jotta tuloksena on turvallisia ja terveellisiä elintarvikkeita, samalla kun otetaan huomioon taloudellisen, sosiaalisen ja ympäristön [kestävä kehitys](#).
- **Ilmatiiviisti suljettu säiliö:** vesitiivis säiliö.
- **Jäljitettävyys:** mahdollisuus jäljittää elintarvike, rehu, elintarviketuotantoon käytettävä eläin tai valmistusaine, joka on tarkoitettu lisättäväksi tai jota oletetaan lisättävän elintarvikkeeseen tai rehuun, kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa ja seurata kutakin näistä kyseisissä vaiheissa.
- **Jalostamattomat tuotteet:** elintarvikkeita, jotka eivät ole läpikäyneet jalostamiskäsittelyä, mukaan lukien tuotteet, jotka on jaettu, ositettu, annosteltu, viipaloitu, leikattu luuttomiksi, jauhettu massaksi, nyljetty, murskattu, leikattu, puhdistettu, siistitty, kuorittu, jauhettu jauheeksi, jäädytetty, jäädytetty, pakastettu tai sulatettu.
- **Jalostaminen:** toiminta, jonka avulla alkuperäistä tuotetta muutetaan merkittävästi, esimerkiksi kuumentamalla, savustamalla, suolaamalla, kypsyttämällä, kuivaamalla, marinoimalla, uuttamalla, puristamalla tai pursottamalla tai mainittujen käsittelyjen yhdistelmällä.
- **Jalostetut tuotteet:** jalostamattomia tuotteita jalostettaessa syntyvät elintarvikkeet. Nämä tuotteet voivat sisältää aineksia, joita tarvitaan niiden valmistuksessa tai antamaan niille erityisiä ominaisuuksia.
- **Jätteen kuljetusastia:** astiat, säkit tai muut säiliöt, joita käytetään jätteen väliaikaiseen keräämiseen elintarvikkeiden valmistustiloissa.
- **Jätteen varastoimisastia:** astiat tai säiliöt, joita käytetään jätteen varastointiin elintarvikkeiden valmistamistilojen ulkopuolella niiden odottaessa poistamista toimitiloista.
- **Juomavesi:** vesi, joka täyttää ihmisten käyttöön tarkoitetun veden laadusta 3. päivänä marraskuuta 1998 annetun neuvoston direktiivissä 98/83/EY säädetyt vähimmäisvaatimukset.

- **Käärminen:** elintarvikkeen sijoittaminen kääreeseen tai päällykseen, joka on suoraan kosketuksessa kyseiseen elintarvikkeeseen. Kääreellä tarkoitetaan itse käärettä tai päällystä.
- **Kosteuden tiivistyminen:** vesipisaroiden muodostuminen, mikä johtuu lämpimän, kostean ilman, kuten höyryn, ja suhteessa viileämmän pinnan välisestä kosketuksesta.
- **Kriittinen hallintapiste:** elintarvikkeiden valmistuksen vaihe, joka on suoritettava oikein, jotta voidaan olla varmoja, että vaara on poistettu tai minimoitu turvalliselle tasolle.
- **Kriittiset pisteet:** vaiheet, joissa vaarat on hallittava, jotta voidaan olla varmoja, että ne on poistettu tai minimoitu turvalliselle tasolle.
- **Laitos:** mikä tahansa elintarvikealan yrityksen yksikkö, joka toimii tukkukaupassa.
- **Likaa keräävä elementti:** mikä tahansa alue, joka kerää likaa. Näitä saattavat olla laitteiden osien väliset tilat, pintojen säröt ja liitokset, pitkät putkistoreitit. Likaa keräävät paikat on poistettava tai niihin on kiinnitettävä erityistä huomiota puhdistuksessa.
- **Lopullinen kuluttaja:** elintarvikkeen viimeinen kuluttaja, joka ei käytä elintarviketta mihinkään elintarvikealan liiketoimeen tai toimintaan.
- **Nestettä hylkivä:** mikä tahansa materiaali, jonka läpi vesi ei imeydy.
- **Pakkaaminen:** yhden tai useamman käärityn elintarvikkeen sijoittaminen toiseen säiliöön. Pakkauksella tarkoitetaan itse säiliötä.
- **Patogeeni:** mikro-organismi, joka saattaa aiheuttaa sairauden.
- **Perehdyttäminen:** uusille työntekijöille annettava koulutus.
- **Pilaantuva:** elintarvikkeet, jotka pilaantuvat nopeasti tai saattavat saastua bakteereista, jotka, jos se sallitaan, voivat moninkertaistua ja aiheuttaa elintarvikkeiden pilaantumisen ja/tai ruokamyrkytyksen.
- **Puhdas merivesi:** luonnollista, keinotekoista tai puhdistettua merivettä tai murtovettä, jossa ei ole mikro-organismeja, haitallisia aineita tai myrkyllistä meriplanktonia siinä määrin, että sillä voisi olla suoraa tai epäsuoraa vaikutusta elintarvikkeiden terveydelliseen laatuun.
- **Puhdas vesi:** puhdasta merivettä tai vastaavanlaatuista makeaa vettä
- **Puhdistusaine:** pesuaine, joka ei ole saippuaa, mutta joka voi myös emulgoida öljyä ja irrottaa likaa.
- **Puhdistussuunnitelma:** kirjallinen asiakirja, jossa määritetään, kuinka toimitilat pidetään puhtaina.
- **Riski:** vaaran aiheuttaman terveydellisen haittavaikutuksen todennäköisyys ja voimakkuus.
- **Riskianalyysi:** kolmiosainen prosessi, jossa on kolme toisiinsa liittyvää osaa: riskinarviointi, riskinhallinta ja riskiviestintä.
- **Riskinarviointi:** tieteellinen prosessi, joka koostuu seuraavista neljästä vaiheesta: vaaran tunnistaminen, vaaran kuvaaminen, altistuksen arviointi ja riskin kuvaaminen.
- **Riskinhallinta:** riskinarvioinnista erillinen prosessi, jossa verrataan toimenpidevaihtoehtoja, kuullaan asianomaisia osapuolia, otetaan huomioon riskinarviointi ja muut oikeutetut tekijät ja tarvittaessa valitaan tarkoituksenmukaiset ennaltaehkäisyä ja valvontaa koskevat vaihtoehdot.

- **Riskiviestintä:** vaaraan, riskiin, riskitekijöihin ja riskin havaitsemiseen liittyvien tietojen ja mielipiteiden vastavuoroista välittämistä riskianalyysin aikana riskinarvioinnista ja riskinhallinnasta vastaavien, kuluttajien, elintarvike- ja rehuyritysten, akateemisten yhteisöjen ja muiden asiasta kiinnostuneiden kanssa, mukaan lukien myös riskinarvioinnin tulosten ja riskinhallintaa koskevien päätösten taustan selittäminen.
- **Ristikontaminaatio:** vaaran siirtyminen toisesta elintarvikkeesta toiseen. Tämä voi tapahtua suorassa kosketuksessa, pisaroiden välityksellä tai elintarvikkeiden käsittelijöiden, laitteiden tai työskentelypintojen kautta.
- **Säännöllisesti:** tarkoittaa tarvittaessa, ja se liittyy liian kertymiseen tai huononemiseen tai kulumisasteeseen ja näiden vaikutuksiin elintarviketurvallisuuteen.
- **Saastuminen:** vaaran olemassaoloa tai syntymistä. Sellaisten saastuttavien ja/tai myrkyllisten elementtien (mikro-organismien ja kemikaalien) esiintyminen aineissa, mikä herkästi vaarantaa kyseisten aineiden turvallisuuden tai terveellisuuden.
- **Sähköinen hyönteiskarkotin:** laite, jolla karkotetaan kärpäsiä ja muita lentäviä hyönteisiä. Hyönteisiä houkutellessa UV-lamppujen avulla, ja ne kuolevat suurjänniteristikoon.
- **Seuranta:** säännölliset tarkastukset sen varmistamiseksi, että järjestelmä toimii kunnolla. Seurannan tulokset tallennetaan yleensä kirjallisesti.
- **Seurata:** arvioida suunnitellun valvontaparametrien havainnointi- tai mittausjärjestyksen avulla, onko kriittinen hallintapiste hallinnassa.
- **Steriloitu:** prosessi, jossa kaikki mikrobit tuhoutuvat.
- **Suojavaatetus:** suoritettavaan työhön soveltuva vaatetus, jonka on peitettävä täysin alkuperäinen vaatetus.
- **TK:** tukkukaupan lyhenne.
- **Toimivaltainen viranomainen:** jäsenvaltion keskusviranomainen, joka on toimivaltainen huolehtimaan tämän asetuksen vaatimusten noudattamisesta, tai muu viranomainen, jolle mainittu keskusviranomainen on siirtänyt tämän tehtävän; tämä voi myös tarvittaessa olla kolmannen maan vastaava viranomainen.
- **Tukkukaupan johto:** elintarvikealan toimija (yksityinen tai julkinen), jolla on erityisvastuu tukkukauppapaikan kokonaisjohtamisesta ja järjestämisestä paikassa, jonka alueella itsenäiset elintarvikealan yritykset toimivat.
- **Tukkukauppa:** elintarvikealan yritys, johon sisältyy useita erillisiä yksiköitä, joilla on yhteiset laitokset ja osastot, joissa elintarvikkeita myydään elintarvikealan toimijoille.
- **Tukkukauppias:** jakeluketjussa toimiva välikäsi, joka ostaa tuotetta suuren määrän tuottajalta ja myy sen pienemmissä erissä jakelijoille tai vähittäiskauppiaille.
- **Tuuletettu välitila:** suljettu alue, joka erottaa wc-tilat ja elintarvikehuoneet, ja jossa on joko mekaaninen tai luonnollinen ilmanvaihto ulkoilmaan.
- **Vaara:** elintarvikkeessa tai rehussa oleva biologinen, kemiallinen tai fyysinen tekijä tai tila, joka saattaa vaarantaa elintarvikkeen tai rehun turvallisuuden.
- **Vaarojen arviointi:** prosessi, jonka aikana kerätään ja arvioidaan tietoja vaaroista ja niiden olemassaoloon johtaneista olosuhteista sen määrittämiseksi, mitkä näistä vaaroista ovat merkittäviä elintarviketurvallisuuden kannalta ja jotka näin ollen pitäisi merkitä HACCP-ohjelmaan.
- **Vastaava:** eri järjestelmien osalta kykenevä saavuttamaan samat tavoitteet.

- **Vedenpitävä:** ei päästä nestettä sisään tai pois. Lämpöeristetty.
- **Yksityinen vesihuolto:** vesi, joka ei tule julkisesta jakeluverkosta.
- **Yksityiset tilat:** tukkukauppapaikan toimijan käytössä olevat tilat, joista se on yksin vastuussa.
- **Yleiset tilat:** kaikkien henkilöiden käytössä olevat tilat, joista huolehtii tukkukaupan johto.
- **Yleiset tilat:** yhden tai useamman itsenäisen toimijan käyttämät tukkukaupan tilat, joita johtaa tukkukauppapaikan johto.



## VIIITTEET

### Englanninkieliset viitteet:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, annettu 28 päivänä tammikuuta 2002, elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä (Euroopan yhteisöjen virallinen lehti L 31/1, 1. helmikuuta 2002)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, elintarvikehygieniasta (Euroopan yhteisöjen virallinen lehti L 139/1, 30. huhtikuuta 2004)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (Euroopan yhteisöjen virallinen lehti L 139/55, 30. huhtikuuta 2004)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1774/2002, annettu 3 päivänä lokakuuta 2002, muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveystieteistä
- Ohjeasiakirja HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen täytäntöönpanosta ja HACCP-periaatteiden täytäntöönpanon helpottamisesta tietyissä elintarvikeyrityksissä (16. marraskuuta 2005, Euroopan komission terveys- ja kuluttajansuoja-asioiden pääosasto)
- Codex Alimentarius FAO/Maailman terveysjärjestö 20 avenue Appia CH – 1211 Geneve 27 Sveitsi
- Kansainvälinen suositeltu käytännesäännöstö – Elintarvikehygienian yleiset periaatteet (CAC/RCP 1- 1969, vers. 4 – 2003)
- Etelä-Afrikan elintarviketieteen ja -teknologian yhdistys: Hyvät valmistuskäytänteet elintarviketeollisuudessa. (Etelä-Afrikka)
- Agence Canadienne d'Inspection des Aliments: Elintarviketurvallisuuden vahvistusohjelman täytäntöönpano. (Kanada)
- Alakohtainen hyvien hygieniakäytänteiden opas: Catering-opas: Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Alakohtainen hyvien hygieniakäytänteiden opas: Markkinoiden ja messujen opas: Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Alakohtainen hyvien hygieniakäytänteiden opas: Tukkukauppatoimijoiden opas: Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Irlannin elintarviketurvallisuusviranomainen: Elintarviketurvallisuuden käytännesäännöstö tuoretuotteiden jakeluketjussa Irlannissa. Käytännesäännöstö nro<sup>o</sup>4. (Irlanti)
- Elintarvikkeiden laatu ja turvallisuusjärjestelmät. Elintarvikehygienian ja HACCP-järjestelmän (vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet) koulutuskäsikirja – Yhdistyneiden Kansakuntien elintarvike- ja maatalousjärjestö, Rooma 1998. Publishing Management Group. FAO:n tiedotusosasto.

**Ranskankieliset viitteet:**

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Détaillant en produits laitiers. Les éditions des Journaux officiels - 1998 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Fruits et légumes frais non transformés. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant. Les éditions des Journaux officiels - 2001 (France)
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Boucher. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Distribution des produits surgelés. Les éditions des Journaux officiels - 2002 (France)

**Saksankieliset viitteet:**

- Handbuch zur wahrnehmung von hygieneaufgaben im fruchthandel (German Hygiene Guide for Fruit-Companies) zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von "Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen" gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Herausgeber: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband Des Deutschen Früchte-Import und -Großhandel E.V. Bundesvereinigung Der Erzeugerorganisationen Obst Und Gemüse E.V. Hamburg / Berlin / Bonn August 1998