MKN

Maitotuotteiden jatkojalostajaksi

Elintarvikehuoneiston ABC

Topi Kumpulainen
Ruoka-asiantuntija

Mitä voin tehdä alkutuottajana?

Alkutuotantoa on:

- maidontuotanto,
- munantuotanto,
- lihakarjan kasvatus,
- kalastus ja kalanviljely,
- kasvisten ja hedelmien sekä viljan ja sienten viljely,
- hunajantuotanto,
- luonnonvaraisten marjojen ja sienten keräily
- metsästys.

Tehtäviin kuuluu:

- alkutuotannon tuotteiden tuotanto ja kasvatus,
- viljely sekä sadonkorjuu,
- lypsäminen,
- eläintuotannon vaiheet ennen teurastusta,
- elävien eläinten kuljetus,
- alkutuotannon tuotteiden **(pois lukien maidon)** kuljetus seuraavaan elintarvikeketjun käsittelypaikkaan, esimerkiksi elintarvikkeiden jalostukseen tai vähittäiskauppaan
- elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäinen alkutuotannon tuotteiden luovutus suoraan kuluttajalle.
- kasvikunnantuotteiden kauppakunnostus

Lähde: Elintarvikkeiden alkutuotanto, Ruokavirasto

MKN

Rekisteröity vai hyväksytty elintarvikehuoneisto?

Rekisteröityä elintarviketoimintaa on esimerkiksi elintarvikkeiden myynti, ravintola, kahvila, leipomo, pitopalvelu, liikkuva elintarvikehuoneisto, elintarvikkeita myyvä verkkokauppa, elintarvikkeiden maahantuonti ja maastavienti sekä elintarvikkeiden ammattimainen kuljetus.

Jos elintarvikeyrityksessäsi käsitellään raakoja eläinperäisiä elintarvikkeita ja toimitetaan niitä vähittäismyyntiin tai toisiin hyväksyttyihin elintarvikehuoneistoihin, on elintarvikehuoneistolle haettava hyväksymistä (entinen laitoshyväksyntä) ennen toiminnan aloittamista.

MKN

Lähde: Elintarviketoiminnan rekisteröinti ja hyväksyminen, Oulun kaupunki

Elintarviketila

Hygieenisen elintarviketehtaan on tarkoitus:

- suojata tehtaan ulkoisilta vaaroilta
- suojata tehtaan sisäisiltä vaaroilta
- hallita sisäisiä virtoja (ihmiset, tuotteet, pakkaukset, ilma ja jäte yms.) ristikontaminaation estämiseksi
- ylläpitää hygieenisiä olosuhteita rakenteiden kautta (asianmukaiset perustukset, ilmanvaihto yms)
- ylläpitää hygieenisiä olosuhteita materiaalien kautta, kuten helposti pestävät lattiat ja seinät
- noudattaa asiakkaan ja lain vaatimuksia

MKN

Lähde: Hygieeniset suunnitteluohjeet elintarviketuotantotilaa rakennettaessa tai kunnostaessa, Peltomaa Jenni

Miten lähden suunnittelemaan toiminnan aloittamista?

Mitä haluan tuottaa?

- Tuorejuustot, jogurtit, viilit, rahkat, jäätelö, juustot/**kypsytetyt juustot**

Suunnitteluvaiheessa tulee miettiä tilojen, kulkureittien, pesupisteiden ja laitteiden sijoittelu niin, että hygieenisten reittien ja työtapojen noudattaminen on yksinkertaista, ergonomista ja mielellään väistämätöntä. Usein kuitenkin käytetään helpointa ja nopeinta reittiä, vaikkei se olisi hygieenisesti hyväksyttävä reitti. (Korkeala 2007, 359.)

Elintarviketila valmiiseen huoneistoon

- Kun pohdit, sopiiko tila sinun käyttötarkoitukseesi, ota huomioon vähintään se, voitko järjestää toimintasi tiloissa järkevästi.
- Selvitä, onko tiloissa esimerkiksi tarpeeksi varastotiloja, vesipisteitä ja lattiakaivoja.
- Valitse riittävän isot tai helposti muokattavat tilat heti, jos arvelet, että haluat laajentaa toimintaasi myöhemmin.

Ennen remonttia tai laitehankintoja ota yhteyttä kunnan elintarvikevalvontaan ja käy luonnokset läpi valvojan kanssa.

MKN

Lähde: Maitoalan laitoksen toiminnan aloittaminen – opas Ruokavirasto

Omavalvonta hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa

Elintarvikealan toimijana olet vastuussa elintarvikkeittesi turvallisuudesta. Lisäksi sinun on huolehdittava, että elintarvikkeistasi annettavat tiedot ovat oikeat ja riittävät. Omavalvonta alkaa raaka-aineen saapumisesta elintarvikevalmistajalle ja loppuu tuotteen luovuttamiseen kuljettajalle/asiakkaalle.

Omavalvontasuunnitelmaan kuvaat kaikki toimintaan liittyvät, elintarviketurvallisuuden kannalta olennaiset työvaiheet. Samoin käsittelet myös sen, miten ja millaisilla toimenpiteillä hallitset riskit.

MKN

Kuva: Maitoalan laitoksen toiminnan aloittaminen – opas Ruokavirasto

Omavalvontasuunnitelmaan

YLEISKUVAUS
- Toimijan tiedot, toiminnan kuvaus, laitoksen yleiskuvaus

OMAVALVONTA
- Dokumentit ja niiden säilytys, omavalvonnan arviointi, omavalvontatutkimuksia tekevät laboratorio

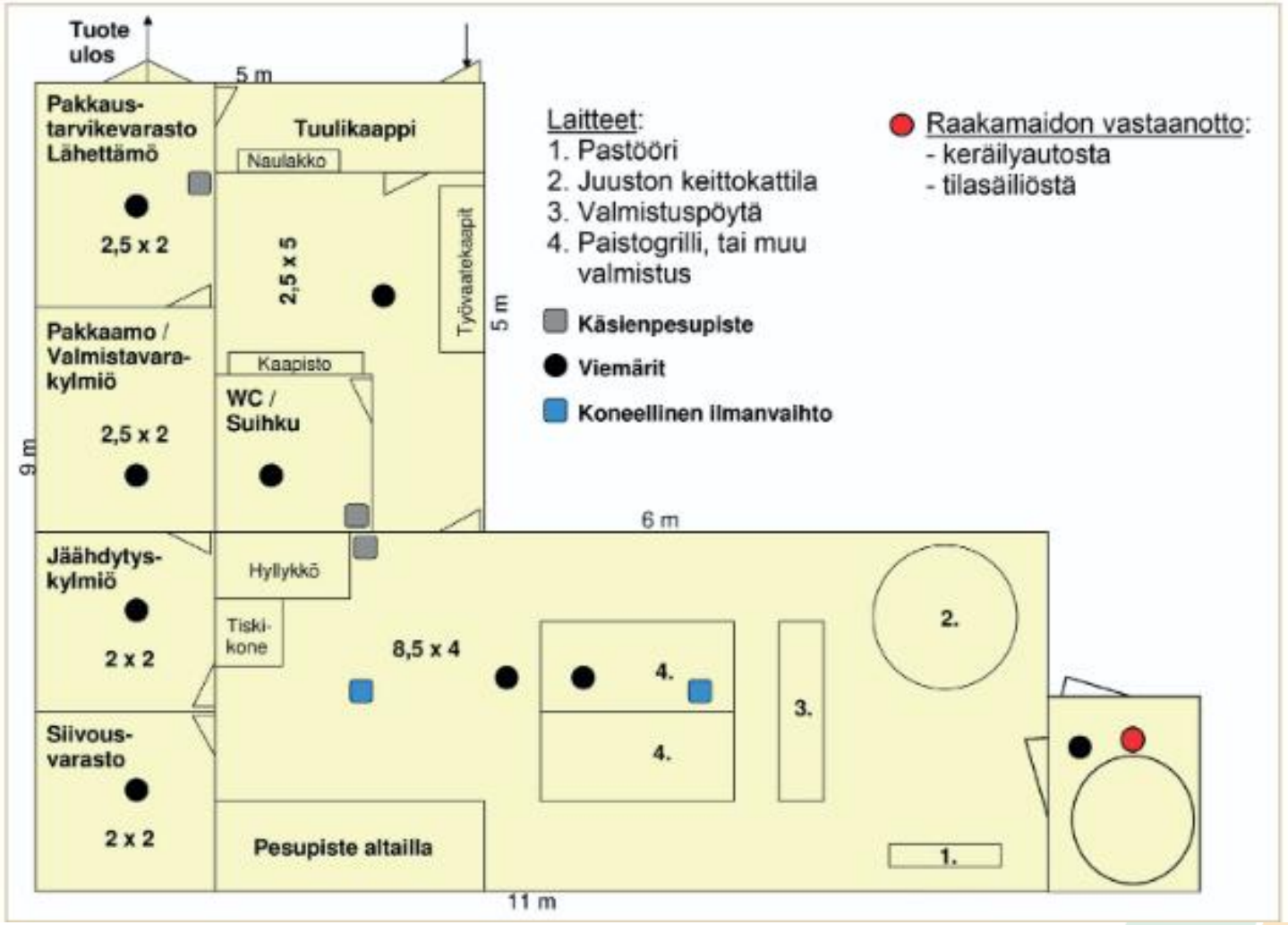
HENKILÖSTÖASIAT
- Yleiset hygieniaohjeet, pukeutuminen, käsien pesu, perehdytys, henkilöstön terveydentilan seuranta

VALMISTETTAVAT TUOTTEET JA TUOTETURVALLISUUDEN VARMISTAMINEN
- Tuotekuvaukset, eräkohtaiset tuotekortit, tuotteiden säilyvyyden tutkiminen, tuotteista tehtävät omavalvontamääritykset, raakamaidon laadunvarmistus, valmistusaineiden vastaanottotarkastus ja säilytys, puhdistus- ja pesutoiminnot sekä niiden tarkkailu, kylmiöiden ja pakastimien lämpötilojen seuranta, kunnossapito-ohjelma, haittaeläintorjunta, jätehuolto ja sivutuotteet, allergeenien hallinta, talousveden laadun seuranta, kuvaus pakkausmateriaaleista ja pakkausmerkinnöistä

JÄLJITETTÄVYYS JA MYYNTIPROSESSI
- Tunnistettavuus ja jäljitettävyys, myyntiinhyväksyminen, kuljetukset, poikkeamat, asiakasvalitukset, toiminta poikkeamatilanteessa, takaisinveto- ja tiedotussuunnitelma

MKN

Esimerkki maitoalan laitoksen pohjaratkaisusta (n. 60m2)



Kuva: Maitoalan laitoksen toiminnan aloittaminen – opas Ruokavirasto

MKN

Lisämateriaalia

- Maitoalan laitoksen toiminnan aloittaminen –opas, Ruokavirasto (saatavilla netistä)
- Hygieeniset suunnitteluohjeet elintarviketuotantotilaa rakennettaessa tai kunnostaessa, Jenni Peltomaa, Theseus (saatavilla netissä)

MKN