



TIEDOTE elintarvikealan toimijoille 17.02.2023

AJANKOHTAISTA

Varautuminen sähkökatkoihin

Ruokavirasto on laatinut [ohjeistusta](#) elintarvikealan toimijoille sähkökatkotilanteita varten. Ohjeita on kaksi; toinen on kohdennettu myynnille ja tarjoilulle ja toinen elintarviketeollisuudelle.

Huomaathan uudistetun jätelain mukaiset velvoitteet

Hallinto-, palvelu- ja elinkeinotoiminnassa syntyvän jätteen erilliskeräysvelvoitteet (valtionevoston asetus jätteistä [978/2021 § 21](#))

Elintarvikealan toimijan on järjestettävä taajamassa tai asema- tai yleiskaavoitetulla alueella sijaitsevalta elintarvikehuoneistolta bio-, pienmetalli- ja pakkausjätteen erilliskeräys 1.7.2022 alkaen, jos biojätettä syntyy vähintään 10 kg/vko, muovia/paperia/kartonkia yhteensä vähintään 5kg/vko ja lasia tai metallia vähintään 2 kg/vko. Voit kysyä lisätietoja omasta jätehuolto-yhtiöstäsi.

Kirjanpito ja tiedonantovelvollisuus elintarvikejätteistä (jätelaki 646/2011 § 118a)

Elintarvikealan toimijan on huolehdittava siitä, että toiminnassa syntyy mahdollisimman vähän elintarvikejätettä. Rekisteröityjen elintarvikealan toimijoiden on pidettävä kirjaa elintarvikejätteen määristä ja käsittelystä sekä mahdollisuuksien mukaan syömäkelpoisesta elintarvikejätteestä eli ns. ruokahävikistä.

Kirjaa on pidettävä käytöstä poistetuista elintarvikkeista, jotka elintarvikealan toiminnassa hylätään jätteeksi ja tavallisimmin toimitetaan biojätteenä tai sekajätteenä käsiteltäväksi. Tarvittaessa rehuksi tai lahjoitukseen meneistä elintarvikkeista voidaan pitää erillistä kirjanpitoa.

Elintarvikejätteestä on pidettävä aikajärjestyksen mukaista kirjaa. Kirjanpidossa on oltava seuraavat tiedot :

- 1) toiminnassa syntyvän elintarvikejätteen kokonaismäärä;
- 2) pääasialliset jätelajit, joista elintarvikejäte koostuu, sekä mahdollisuuksien mukaan niiden jätteenimikkeet;
- 3) mahdollisuuksien mukaan arvio jätteenä käytöstä poistetun syömäkelpoisen elintarvikkeen kokonaismäärästä;
- 4) jätteen vastaanottajan tunnistetiedot sekä jätteen käsittelytapa, jos jäte toimitetaan muualle käsiteltäväksi.

Kirjanpitotiedot on säilytettävä paperisina tai sähköisinä kuusi vuotta. Lisätietoja kirjanpidosta löydät [ympäristöministeriön oppaasta](#).

Käyttämättömien elintarvikkeiden luovuttaminen uudelleenjakeluun (valtionevoston asetus jätteistä 978/2021 § 29):

Elintarvikealan toimijan on luovutettava käyttämättä jääneet elintarvikkeet uudelleenjakeluun ensisijaisesti ihmisravinnoksi, jos se voidaan tehdä elintarviketurvallisuutta vaarantamatta ja kohtuullisin kustannuksin.

Velvollisuus koskee käyttämättä jääneen elintarvikkeen luovuttamista. Elintarvikealan toimija voi itse valita, kenelle ja miten käyttämättä jääneet elintarvikkeet luovutetaan niin, että luovutus ei vaaranna elintarviketurvallisuutta. Elintarvikkeita voidaan samoin edellytyksin luovuttaa myös yksityisille henkilöille. Toimijan ei välttämättä tarvitse toimittaa elintarviketta vastaanottajalle.

Ruokavirastolta on tulossa tarkempi ohjeistus ruoka-apu toimintaan liittyen.



Valvonnan painopisteet vuodelle 2023

Elintarvikevalvonnan valtakunnallisina painopisteinä vuonna 2023 ovat lämpötilavalvonta (Oiva-asiakokonaisuus 6 ”Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta”) ja jäljitettävyyden valvonta (Oiva -rivit 16.1 ja 16.9). Kalajoella painopisteenä on myös koulutukset oppilaitosten opiskelijoille elintarvikevalvonnasta.

Etkö saanut tarkastuksen jälkeen Oiva-raporttia? Tarkasta roskaposti-kansio.

Tehdystä elintarvikealan tarkastuksesta kirjoitetaan aina tarkastuskertomus ja muodostetaan Oiva-raportti noin 1-4 viikon sisällä tarkastuksesta. Tarkastuksen tehnyt valvoja laittaa tarkastuskertomuksen ja Oiva-raportin tulemaan sähköpostilla. Sähköpostin lähetysosoitteena näkyy tällöin noreply.valvonta@ruokavirasto.fi, jonka vuoksi posti saattaa päätyä roskapostikansioon.

Elintarvikehuoneistoilmoitukset

Ympäristöterveydenhuollon sähköisessä [ilppa](#)-ilmoituspalvelussa voit ilmoittaa elintarvikelain ja terveydensuojelun mukaisen toiminnan aloittamisesta, olennaisesta muuttamisesta ja lopettamisesta. Ilmoitukset pyydetään ensisijaisesti tekemään ilppa-palvelun kautta. Järjestelmän käyttö vaatii suomi.fi-tunnukset

HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ

Elintarvikealan kaikki keskeinen ohjeistus ja lainsäädäntö on koottu aiheittain yhdelle [ruokavirasto.fi](#) -sivulle. Ohjeet ja lainsäädäntö -sivulla on ”haitareita”, joiden alta löytyvät kyseiseen aiheeseen liittyvät nettisivut, ohjeet ja lainsäädäntö.

Voit tilata Ruokaviraston nettisivujen kautta [Ruokaketjun uutiskirjeen](#), jossa kerrotaan ajankohtaista tietoa elintarvikealasta, viennistä ja ruokaketjun hankkeista. Uutiskirje julkaistaan kuudesti vuodessa. Aiemmat uutiskirjeet sekä linkin uutiskirjeen tilauslomakkeelle löydät [täältä](#).

Voit tilata Ruokaviraston nettisivujen kautta myös [tiedotteen elintarvikkeiden takaisinvedoista](#) suoraan sähköpostiisi.

Ruokaviraston on tehnyt useita lyhyitä ohjeita ravintolan omavalvonnan tueksi.

Löydät ohjeet [Ohjeet ja lainsäädäntö -sivulta](#) avaamalla Ravintolatoiminta ja muu tarjoilu –kohdan haitarin otsikon vieressä olevasta nuolenkärjestä. Ohjeita on mm. lämpötiloista, allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista, elintarvikkeista annettavista tiedoista sekä jäljitettävyydestä. Ohjeita voi mainiosti soveltaa myös muuhun kuin tarjoilutoimintaan.

Oletko huomannut, että myös [medium-jauhelihapihvi](#) sekä [täyssäilykkeiden valmistukselle](#) on omat ohjeensa.