

PAKKAUSMERKINNÄT



Energiaa	2274 kJ (547 kcal)
Proteiinia	7,9 g
Hiilihydraattia	40,1 g
Rasvaa	39,4 g
Ravintokuitua	<0,5 g
Natriumia	0,08 g

Johanna Mattila / Mervi Louhivaara
LounaFood – Aitoa Makua Varsinais-Suomesta



PAKKAUSMERKINNÄT

- **EIVÄT SAA JOHTAA KULUTTAJAA HARHAAN!**
- **helposti havaittavia**
- **riittävän isokokoisin kirjaimin tehtyjä, fontti vähintään 1,2mm**
- **helposti luettavia ja ymmärrettäviä**
- **pysyvällä tavalla tehtyjä**
- **ei saa peittää, hämärtää tai katkaista**
- **molemmilla kotimaisilla kielillä**



KULUTTAJAINFORMAATIOASETUS 1169/2011

- **Voimaan 12.12.2011**
 - Siirtymäaika 3 v: pakolliset elintarviketiedot
 - Siirtymäaika 5 v: pakolliset ravintoarvomerkinnot



PAKOLLISET PAKKAUSMERKINNÄT

- **Nimi ja sitä täydentävät tiedot**

- Raaka-aineen osuus (esim. ruisleipä, mustikkajogurtti)
- Lisätty vesi, jos yli 5% raakalihavalmisteessa ja kalastustuotteessa
- Tuotantotapa (esim. luomu, kananmunat, kalastustuotteet)
- Pakastuspäivä lihassa, raakalihavalmisteissa ja jalostamattomissa kalastustuotteissa
- ”Sulatettu”, jos tuote on pakastettu ennen myyntiä ja jos se myydään sulatettuna
- ”Paloista yhdistetty liha /kala”, ei johda harhaan
- Makkaran syötäväksi kelpaamaton kuori





PAKOLLISET PAKKAUSMERKINNÄT VIIMEISTÄÄN 12.12.2014

- **Ainesosaluettelo**
 - tarvittaessa joidenkin pääaineosien määrä %
 - lisäaineet ryhmänimellä ja nimellä/E-koodilla
- **Sisällön määrä**
- **Vähimmäissäilyvyysaika, viimeinen käyttöajankohta**
 - Helposti pilaantuvat: päivä ja kuukausi
- **Parasta ennen: esim. kk ja vuosi (säilyy 3-18 kk), vuosi (säilyy yli 18 kk)**



PAKOLLISET PAKKAUSMERKINNÄT VIIMEISTÄÄN 12.12.2014

- **Valmistajan, pakkaajan tai EU:ssa toimivan myyjän nimi ja osoite**
- **Elintarvike-erän tunnus**
- **Alkuperämaa, jos sen puuttuminen voi johtaa harhaan**
 - Ei ”kotimainen”, vaan suomalainen
 - Eläinperäisissä tuotteissa on lisäksi soikea merkintä: valmistuslaitoksen sijaintimaan kirjaintunnus, viranomaisen antama hyväksymisnumero, lyhenne EY (ko. maan kielellä)



PAKOLLISET LISÄMERKINNÄT

- Säilytysohje (lämpötila) ja käyttöohje (laimennusohje, papujen käsittelyohjeet jne.) tarvittaessa
- Varoitusmerkintä (esim. korkea kofeiinipitoisuus, hunaja, pavut, korvasieni)
- Alkoholipitoisuus, jos nestemäisessä yli 1,2 ja kiinteässä yli 1,8-tilavuusprosenttia
- ”Pakattu suojakaasuun”
- Makeutusaineiden käyttö (yli 10% tuotteessa), lakritsikasvin/sen ammoniumsuolan lisääminen makeisiin, kasvisstanolit





PAKOLLISIA: ALLERGEENIT

- **Herne, kala, kananmuna, maito, soijapapu, äyriäiset, nilviäiset**
 - + niistä tehdyt valmisteet
- **Kaura, ohra, ruis ja vehnä**
- **Pähkinät, mantelit, maapähkinät**
- **Selleri ja sellerituotteet, lupiini**
- **Sinappi, sinapinsiemen, sinappituotteet**
- **Seesaminsienet**
- **Rikkidioksidi ja sulfiitti**





ALLERGEENIEN MERKITSEMISTAPA

- Erotuttava tekstistä
 - Eri fontti, *tyyli* tai **taustaväri**
- Allergeenit muistettava ilmoittaa myös pakkaamattomista elintarvikkeista ja ammattikeittiöihin toimitettavista elintarvikkeista





RAVINTOARVOMERKINNÄT VIIMEISTÄÄN 12.12.2016

Ei tarvitse ilmoittaa:

- Jalostamattomissa tuotteissa, joka koostuu yhdestä ainesosasta/aineosien ryhmästä
- Kypsyttämällä jalostetussa tuotteessa, joka koostuu yhdestä ainesosasta/aineosien ryhmästä
- Juomavedet, maustesekoitukset, suola, etikka, pöytämakeuttajat, pakkaukset joiden suurimman pinnan pinta-ala korkeintaan 25 cm²





RAVINTOARVOMERKINNÄN SISÄLTÖ

- **Pakollisia seuraavat tiedot: energiasisältö ja rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, hiilihydraatin, sokereiden, proteiinin ja suolan määrät**
 - voidaan täydentää ilmoittamalla näistä yhden tai useammat: kertatyydyttymättömät rasvat, monitydyttymättömät rasvat, polyolit, tärkkelys, ravintokuitu, vitamiinit/kivennäisaineet
- **Pakkaamattomat elintarvikkeet: vapaaehtoisesti energiasisältö tai energiasisältö ja rasva, tyydyttyneet rasvahapot, sokerit, suola**





OMAVALVONTASUUNNITELMA

- **jokaisen elintarvikealan yrittäjän (elintarvikealan toimijan) lakisääteinen velvollisuus = toimijan vastuulla**
 - Suunnitelma ja kuvaus yrityksen toiminnasta
 - Toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat ja elintarvike-turvallisuuden kannalta kriittiset kohdat omassa toiminnassaan.
- **Riskiperusteisuuden korostuminen**
- **Riskinhallintasuunnitelma eli HACCP**
 - Laajuus ja syvällisyys sidoksissa valmistettaviin tuotteisiin
- **Hyväksymismenettelystä jälkivalvontaan**





MITÄ OMAVALVONTASUUNNITELMASSA TULISI OLLA? OMAVALVONNAN TUKIJÄRJESTELMÄT

- **Elintarvikkeiden vastaanotto**
- **Säilytys ja lämpötilaseuranta**
- **Elintarvikkeiden valmistus ja tuotevirrat**
 - Erillään pito ja ristikontaminaation välttäminen
- **Elintarvikkeiden tarjoilu ja lämpötilaseuranta**
- **Varastointi, sulatus ja jäähdytys**
- **Elintarvikkeiden säilyvyys**
- **Pakkaus ja pakkausmerkinnät**



Esim. raaka-aineiden vastaanottotarkastus

Saapumis- päivämäärä	Tuote	Toimittaja	Eränumero	Raaka-aineen määrä	Aistittava laatu ja pintalämpötila ($<+7^{\circ}\text{C}$ ruhot ja $<+4^{\circ}\text{C}$ palat)	Kuittaus

Korjaavat toimenpiteet

Pvm	Tuote	Havaittu virhe/poikkeama	Toimenpide	Kuittaus





MITÄ OMAVALVONTASUUNNITELMASSA TULISI OLLA?

- **Jätehuolto**
- **Haittaeläintorjunta**
- **Puhtaanapitosuunnitelma**
- **Kunnossapitosuunnitelma**
- **Näytteenotto**
- **Jäljitettävyys ja takaisinvento**
- **Omavalvontasuunnitelma arviointi ja ylläpito**
 - Omavalvonnan vastuuhenkilöt
- **Talousveden tutkimusohjelma**
- **Kuljetus**
- **Sivutuotteet**





MITÄ OMAVALVONTASUUNNITELMASSA TULISI OLLA?

- **Henkilökunnan hygienia- ja omavalvontakoulutus**
 - Työtapojen hygieenisuus
 - Käsihygienia
 - Työvaatteet
 - Terveystila
 - Koulutus
 - Hygieniaosaamistodistus





Turun yliopisto
University of Turku



KIITOS

Lisätietoja:

Mervi Louhivaara 0400 260 390,

mervi.louhivaara@utu.fi

Johanna Mattila 040 565 8121,

johanna.mattila@utu.fi

www.lounafood.net



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus