

Elintarvikekoulutusta Etelä-Pohjanmaan seurakunnille 15.3.2023

Leena Pasanen, Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto
Sanna Tietäväinen, Kurikan kaupungin ympäristöterveyspalvelut
Jukka Luoto, Kauhajoen kaupungin ympäristöterveysvalvonta



Ympäristöterveydenhuollon valvontayksiköt

- Kauhajoen kaupunki ympäristöterveysvalvonta
- Kurikan kaupungin ympäristöterveyspalvelut
- Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto

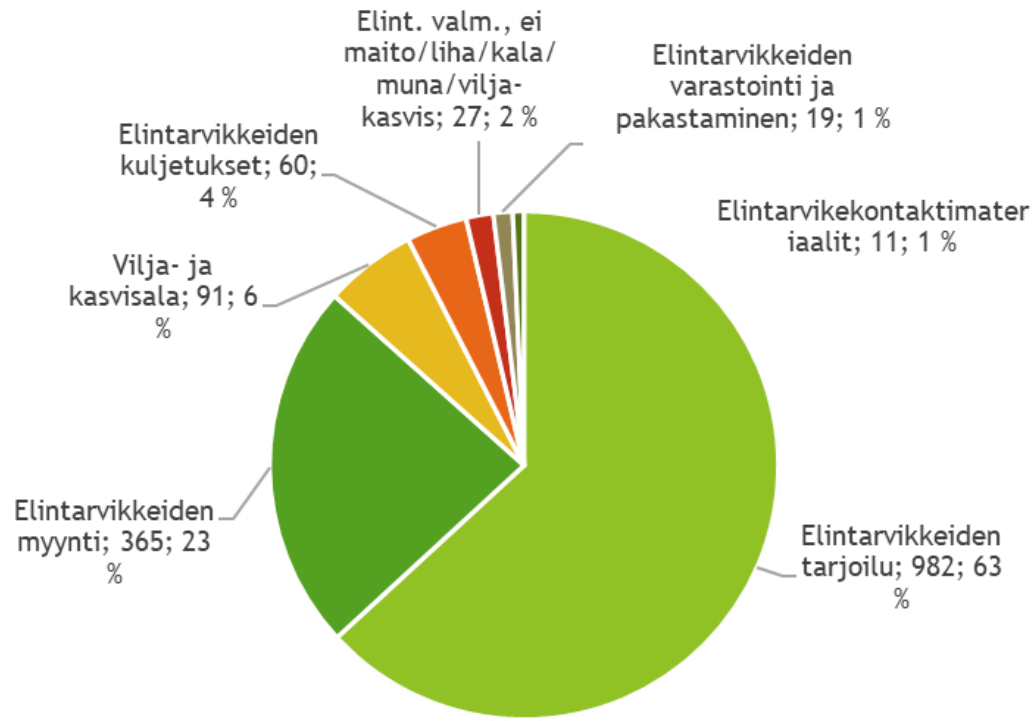
Sisältö

- Ajankohtaista elintarvikevalvonnasta
- Vapaaehtoistoiminta keittiötyössä - mahdollisuudet ja huomioitavaa
- Hävikkiruoka hyödyksi tarjoilupaikoissa
- Ruoka-apu ja elintarviketurvallisuus
- Muut ajankohtaiset asiat omavalvonnan puitteissa
- Elintarvikejätteen seurantavelvollisuus

Rekisteröidyt elintarvikevalvontakohteet Etelä-Pohjanmaa

Yli puolet valvontakohteista elintarvikkeiden tarjoilutoimintaa 63 %: ravintolat, keuhkeittiöt, suurkeittiöt, laitoskeittiöt, kahvilat, grillit ym.

Toimipaikassa voi olla useita kohdetoimintoja, esim. ravintolatoiminta + myynti



Toimintatyyppi	Toimipaikkoja	Kohdetoimintoja
Elintarvikkeiden vähittäismyynti	354	372
Ravintolatoiminta	264	273
Tarjoilukeittiötoiminta	204	206
Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)	164	165
Kahvilatoiminta	117	125
Grilli- tai pikaruokatoiminta	100	106
Suurkeittiö, keuhkeittiötoiminta	79	79
Elintarvikkeiden kuljetukset	60	60
Leipomotuotteiden valmistus	54	54
Pubitoiminta	41	41
Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus	23	23
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen	19	19
Pitopalvelu	13	13
Elintarvikekontaktimateriaalit	11	11
Muu valmistus mm. hunajatuotteet, ravintolisät	10	10
Pakkaamatoiminta ja kauppakunnostus	8	8
Juomien valmistus	7	7
Yhdistelmätuotteiden valmistus	7	7
Myllytoiminta ja viljatuotteiden valmistus	6	6
Makeisten valmistus	3	3

Elintarvikelain kokonaisuudistus

elintarvikelaki 297/2021, voimaan 21.4.2021

- Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla tunnistetaan ja hallitaan toimintaan liittyvät vaarat ja varmistetaan, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. (15 §)
 - Elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. (Elintarvikehygieniasetus 318/2021 § 22)
- Seuraamusmaksu (67 §) velvoitteiden noudattamatta jättämisestä.
- Valvonnan perusmaksu 150 € (72 §) vuoden 2022 alusta. Tarkastuksista peritään taksan mukaiset maksut.

Vapaaehtoistoiminta keittiötyössä - mahdollisuudet ja huomioitavaa

- Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan hygieniapassi (Elintarvikelaki 297/2021 19 § 1. mom.) ja terveydentilan selvitys (Tartuntatautilaki 1227/2016 ja -asetus 146/2017).
- Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä valvotaan ja ohjataan ja/tai koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla (Yleinen elintarvikehygieniasetus EY/852/2004 liite II luku 12 kohta 1.) Toimijan täytyy huolehtia tästä velvoitteestaan, vaikka henkilökunnalta tai työntekijöiltä ei vaadita hygieniapassia tai terveydentilan selvitystä. Toimijan täytyy opastaa työntekijöitä niin, että he osaavat toimia omavalvontasuunnitelman mukaisesti (esimerkiksi elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset tai käsihygienia).
- Selvitys vaaditaan kaikilta, myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden. Alle kuukauden ajan työskenteleviltä selvitystä ei vaadita, mutta se voidaan tehdä, mikäli työnantaja sen katsoo tarpeelliseksi. Kuukauden aikamääre ei perustu tutkittuun tietoon, vaan kyseessä on puhtaasti käytännöllinen raja. (THL:n toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi 2019, päivitetty 2022)

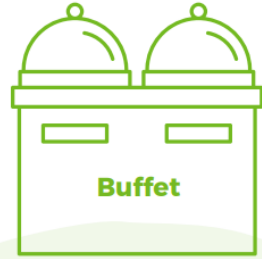
Hävikki hyödyksi

- Ruokapalveluissa elintarvikejätteeksi päätyy reilu 20 % valmistetusta ruoasta.
- Ruokaa, jota uhkaa joutuminen hävikiksi, voidaan helposti myydä hävikkisovellusten kautta tai luovuttaa ruoka-avuksi hyväntekeväisyysjärjestöille ja saada näin hävikki hyötykäyttöön. Ruoka-avussa elintarvikkeiden turvallisuudesta ei tingitä, ja vastuu siitä on sekä **ruokaa lahjoittavilla yrityksillä** että **ruokaa jakavilla hyväntekeväisyysjärjestöillä**.
- Toimiva kylmäketju, nopea luovutus ja varastokierto!
- Ruoka-apuun luovutettavien elintarvikkeiden tulee soveltua ihmisravinnoksi eivätkä ne saa aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai johtaa kuluttajaa harhaan.
- Ruoka-apuun tarkoitettuja elintarvikkeita voidaan pakastaa tai jäädyttää, **mutta ei enää viimeisen käyttöpäivän jälkeen**. Jäädytetyt elintarvikkeet suositellaan luovutettaviksi kuluttajille jäädytettyinä. Listeriavaaran vuoksi esim. jäädytettyä tyhjiö- tai suojakaasupakattua kylmäsavustettua tai graavattua kalaa saa käyttää vain ruoka-apua tarjoileva taho **kuumentamalla valmistettaviin ruokiin, jos viimeinen käyttöpäivä on ohitettu**.
- Jos pakastettavassa tai jäädytettävässä tuotteessa ei ole pakkausmerkintöjä, **niihin tulee selkeästi merkitä pakastus- tai jäädytyspäivämäärä**. Tuoreena ruoka-apuun lahjoitetuista elintarvikkeista ruokaa valmistavat hyväntekeväisyysjärjestöt voivat käyttää **viimeisen käyttöpäivän ylittäneitä tuotteita ruoan raaka-aineena vielä seuraavana päivänä, mikäli tuotteet kuumennetaan vähintään 70 asteen lämpötilaan ruokaa valmistettaessa**.
- Ruoka-aputoiminta tulee rekisteröidä elintarvikevalvonnan piiriin.
- Ruokaviraston ruoka-apuohjeen tavoitteena on vähentää ruokahävikin määrää (Päivitettyinä 3/2023)
- Elintarvikkeita voivat ruoka-apuun luovuttaa kaikki elintarvikealan toimijat, kuten alkutuottajat, jalostajat, varastot, myymälät, suurtaloudet, ravintolat. Ruoka-apua voidaan antaa kuluttajille joko hyväntekeväisyysjärjestöjen kautta tai suoraan elintarvikealan toimijoilta.

Tarjoilulinjastolla ollut ruoka



+ 60 °C



Buffet



6-12 °C

Lämmin ruoka

- ✓ Ruoan on pysyttävä vähintään + 60 asteisena.
- ✓ Lämmin, tarjolla ollut ruoka voidaan luovuttaa samana päivänä nopean (max. 4h) jäähdtyksen jälkeen (max. +6 asteeseen) ruoka-avuksi, mutta sitä ei saa jäähdtyksen jälkeen luovuttaa tai myydä asiakkaille.
- ✓ Älä luovuta jäähdtyttävää ruokaa kesken jäähdtyksen

Kylmä ruoka (esim. salaatti)

Voit luovuttaa tai myydä hävikkinä

- ✓ Kylmänä tarjoitua ruokaa (esim. salaattia) joka on ollut tarjolla enintään +6 asteessa.
- ✓ Jos ruoan lämpötila nousee tarjolla ollessa + 12 asteeseen, se tulee myydä tai luovuttaa neljän tunnin kuluessa tarjolle laitosta.

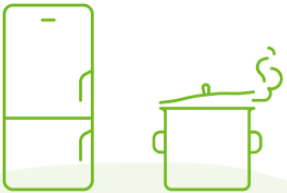
Ilmoita allergeeneista!

Asiakkaalle on ilmoitettava hävikkiruoan sisältämät allergeenit.

Tyypillisiä allergeeneja ovat:

- ✓ Maito
- ✓ Viljatuotteet
- ✓ Kananmuna
- ✓ Kala, äyriäiset ja nilviäiset
- ✓ Maapähkinä ja muut palkokasvit
- ✓ Pähkinät ja siemenet
- ✓ Hedelmät ja vihannekset
- ✓ Mausteet ja lisäaineet

Keittiössä säilytetty ruoka



- ✓ Ruokaa, joka ei ole ollut tarjolla voit luovuttaa tai myydä hävikkinä tai käyttää itse myöhemmin elintarviketurvallisuus huomioiden.
- ✓ Myy tai luovuta ruoka-apuun joko + 60 asteisena tai
- ✓ Jäähdytä vähintään + 60 asteinen ruoka enintään +6 asteeseen max. neljässä tunnissa.

Hävikki hyödyksi tarjoilupaikassa – Usein kysyttyä

Saako edellispäivän ruokaa myydä tai luovuttaa?

Vain edellispäivän ruokaa, **joka ei ole ollut tarjolla**, joka on säilytetty oikeassa lämpötilassa ja sen jälkeen jäähdytetty oikein, saa myydä ja luovuttaa. Arvioi kuitenkin käyttökelpoisuus aistinvaraisesti. On siis aina toimijan vastuulla arvioida, mihin asti ruoka on käyttökelpoista.

Saako viimeisen käyttöpäivän tai ajankohdan ylittäneitä tuotteita/ elintarvikkeita myydä tai luovuttaa?

Ei saa, mutta jos tuote pakastetaan ennen viimeisen käyttöpäivän umpeutumista, se voidaan luovuttaa eteenpäin vielä viimeisen käyttöpäivän jälkeen. Jäädetyt elintarvikkeet tulee käyttää kahden kuukauden sisällä jäädyttämispäivästä.

Kuinka pitkään linjastolla tarjolla ollutta ja yli jäänyttä ruokaa saa myydä tai luovuttaa?

Jos ruokaa säilytetään linjastolla 6-12 asteisena, tulee ruoka luovuttaa asiakkaalle neljän tunnin aikana. Sen jälkeen ruokaa voi luovuttaa ainoastaan ruoka-apuun tai omalle henkilökunnalle ja sen laatu ja turvallisuus on arvioitava aistinvaraisesti. Kuumana yli +60 asteessa noutopöydässä säilytetyille ruoalle ei ole aikarajaa, vaan myyntikunto tulee arvioida aistinvaraisesti.

Kenellä on vastuu luovutetun tai myydyn hävikkiruoan turvallisuudesta?

Ravintolalla/toimittajalla on vastuu myydyn ja luovutetun hävikkituotteen turvallisuudesta. Kun ruoka luovutetaan asiakkaalle, vastuu siirtyy hänelle. Myös ruoka-aputoimijoilla, joille luovutetaan ruokaa, on oltava suunnitelma omavalvonnasta.

Vaatiiko hävikkiruoan myynti tai luovutus jonkin luvan?

Ylijäävän ruoan myynti ulkopuolisille ei vaadi mitään erikoislupaa ja kaikki tarjoilupaikat voivat myydä tai luovuttaa ruokaa, joka uhkaa päätyä hävikkiin. **Toimijan on kuitenkin huomioitava hävikkiruoan luovutus omavalvonnassa.**

Estä hävikki ja laita ruoka jakoon – näin kerrot myös yrityksesi vastuullisuudesta.

Ruoka-apu ja elintarviketurvallisuus

- Elintarvikkeiden luovuttaminen ilmaiseksi tai nimellistä korvausta vastaan tarvitseville henkilöille.
- Ruoka-avulla on tärkeä sosiaalinen ja taloudellinen merkitys yhteiskunnissa.
- Ruoka-apu on hyvä ruokahävikin vähentämiskeino.
- Luovuttavat toimipaikat ovat yleensä rekisteröity valvonnan piiriin.
- Ruoka-aputoimijoiden on huolehdittava toiminnan rekisteröimisestä:
[Ilppa: Toiminnanharjoittajan ilmoitukset](#)
 - > pääsääntöisesti ei säännöllistä valvontaa. Alkutarkastus, mikäli helposti pilaantuvia elintarvikkeita
 - > Yksityishenkilön tilapäinen ruoka-apu ei edellytä rekisteröintiä (max. 12 x vuodessa)
- Erillistä ruoka-aputoiminnan rekisteröintiä ei edellytetä elintarviketoiminnalta, joka on jo rekisteröity. Ruoka-aputoiminta kuvataan omavalvonnassa.
- Suositeltavaa on, että yksityishenkilö ei luovuttaisi omassa ruokataloudessa käytössä olleita elintarvikkeita ruoka-apuun.

Ruoka-apu ja elintarviketurvallisuus

- Elintarvikkeilla oltava riittävästi käyttöaikaa jäljellä
--> Kuljetus (aika, lämpötilat, soveltuvuus) - (käsittely) - luovutus
- Lämpötilaketjujen katkeamattomuus – Omavalvonta
- VKP ylittäneet voi käyttää seuraavana päivänä kuumennettavien ruokien valmistukseen.
- Kerran tarjolla ollutta ruokaa saa jäähdyttää ja luovuttaa tai tarjoilla uudelleen.
- Kevennykset jäljitettävyyteen.
- Ruoka-avussa pakatut katsotaan välitöntä myyntiä varten pakatuiksi, eli pakkaamattomiksi. Pakatut + jäädytetyt = valmiiksi pakatuiksi.

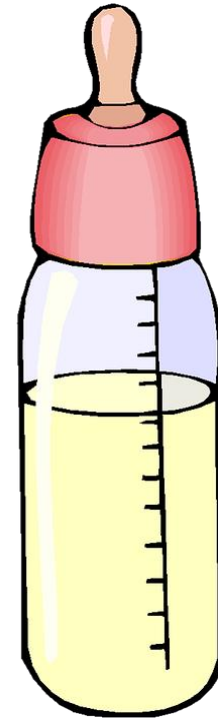
Elintarvikkeet, joita ei saa olla ruoka-avussa

- Elintarvikkeet, jotka eivät ole turvallisia ihmisten terveydelle
- Laatu heikentynyt siten, että ei ihmisravinnoksi soveltuva
- Kylmä-/kuumaketju katkennut
- Säilytetty väärin, epähygieenisesti
- Joukossa pilaantuneita elintarvikkeita tai biojätettä
- Vaurioituneet pakkaukset, joilla vaikutus sisällön turvallisuuteen
- Saatavat johtaa kuluttajaa harhaan



Tiettyt elintarvikkeet ruoka-avussa

- Äidinmaidonkorvikkeet - vain imeväisille, jotka aidosti tarvitsevat ja niin pitkään kuin he niitä tarvitsevat (korvikekoodi).
- Ravintolisiä ei suositella yleisesti luovutettavaksi -> Luovuttajan vastuu.





Omavalvonta, kirjanpito ja jäljitettävyys ruoka-avussa

Ruoka-avusta laadittava suunnitelma ennen toiminnan aloittamista

- tunnistetaan ja hallitaan ennakoivasti riskit
- toiminnan hallinta osoitetaan kirjanpidolla

Kirjanpito

- Elintarvikkeita luovuttaneiden tahojen nimet, yhteystiedot ja vastaanottopäivämäärät
- Suositeltavaa säilyttämään tarkempia tietoja elintarvikkeista

Vastaanottotarkastus

- Aistinvaraisesti + lämpötilat

Varastointi hygieenisesti

- Lämpötilamittaukset ja kirjaukset säännöllisesti. Poikkeamat ja toimenpiteet kirjataan.

Elintarvikkeista annettavat tiedot ruoka- avussa

Pakkaamattomat, esim. suurtaloudessa valmistettu ruoka

- Elintarvikkeen nimi
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet
- Lihan alkuperämaa
- *Suositus: tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet*

Pakkaamattomat, myymälän luovuttamat elintarvikkeet

- Elintarvikkeen nimi, ainesosat
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet
- Alkuperämaa ja lähtöpaikka tarvittaessa
- Käyttö- ja säilytysohjeet tarvittaessa
- Juustoista, makkaroista ja leikkeleistä rasvan ja suolan määrä ja ilmoitus voimakassuolaisuudesta
- Ruokaleivistä suolan määrä, ilmoitus voimakassuolaisuudesta
- Erityislainsäädännön edellyttämät tiedot

Tiedot voidaan antaa asiakkaalle kirjallisesti tai suullisesti. Jos annetaan **suullisesti**, on luovutuspaikassa ilmoitettava tästä kirjallisesti: "Tiedot elintarvikkeesta, kuten allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista on saatavissa pyydettäessä henkilökunnalta." Tietojen tulee olla kirjallisessa tai sähköisessä muodossa henkilökunnan ja tarkastajan saatavissa. Tiedot voidaan antaa suomeksi.

- Elintarvikkeista annettaviin tietoihin liittyviä suosituksia ja vaatimuksia ruoka-avussa on vielä selvitettävänä Ruokavirastossa.

Kun ryhmäpakkauksia jaetaan pienempiin yksikköpakkauksiin

- Elintarvikkeen nimi
- VKP tai parasta ennen päivämäärä
- Erityiset käyttö- ja säilytysolosuhteet
- Muut pakolliset pakkausmerkinnät tulee olla antaa niitä kysyessä

Ruoan luovutus
ruoka-apuun tai
myynti
kuluttajalle
tarjoiluajan
jälkeen

	Myynti kuluttajalle	Luovutus ruoka- apuun
Tarjolla ollut ruoka		
Kuumana (vähintään + 60°C) tarjolla ollut ruoka kuumana suoraan tarjoilupisteestä	Sallittu suoraan tarjoilupisteestä	Sallittu
Kuumana (vähintään + 60°C) tarjolla ollut ruoka, joka jäähdytetty välittömästi + 6 °C:een	Ei	Sallittu
Kuumana (vähintään + 60°C) tarjolla ollut ruoka, joka on välittömästi jäähdytetty ja sen jälkeen jäädytetty tai pakastettu	Ei	Sallittu
Kylmänä (korkeintaan +6°C) tarjolla ollut ruoka kylmänä suoraan tarjoilupisteestä	Sallittu suoraan tarjoilupisteestä	Sallittu
Kylmänä (korkeintaan +12°C) enintään 4 tuntia tarjolla ollut ruoka kylmänä	Sallittu 4 tunnin tarjoiluajan tarjoilupisteestä, mutta ei enää sen jälkeen	Sallittu 4 tunnin tarjoiluajan tarjoilupisteestä, mutta ei enää sen jälkeen
Ei vielä tarjolla ollut ruoka		
Keittiössä valmistettu, mutta ei vielä tarjolle laitettu kuuma ruoka kuumana (vähintään +60°C)	Sallittu	Sallittu
Keittiössä valmistettu, mutta ei vielä tarjolle laitettu kuuma ruoka, joka jäähdytetty +6°C:een	Sallittu	Sallittu
Keittiössä valmistettu, mutta ei vielä tarjolle laitettu kuuma ruoka, joka jäädytetty	Sallittu	Sallittu
Keittiössä säilytetty kylmä ruoka (korkeintaan +6°C)	Sallittu	Sallittu

Usein kysyttyä, ruoka-apu

Saako 3 tai 4 päivää sitten valmistettua ruokaa, joka ei ole ollut tarjolla, luovuttaa ruoka-apuun?

Kyllä, mikäli ruoka on aistinvaraisesti hyvälaatuista ja kylmä-/kuumaketjua on noudatettu. Lämpötilavaatimusten noudattamisen tärkeys korostuu säilytysajan pidentyessä.

Voiko luovuttaa elintarvikkeita, joissa virheelliset pakkausmerkinnät?

Kyllä, mikäli tuotteesta ei aiheudu vaaraa ja tuotteen luovutuksen yhteydessä tieto vääristä merkinnöistä siirtyy tuotteen käyttäjille (irrallinen lappu tai kyltti tms.) esim. Omenamehu - appelsiinimehu. Allergeenimerkintöjen oikeellisuuteen kiinnitettävä huomiota.

Muut ajankohtaiset asiat omavalvonnan puitteissa

- Toiminnan tietoja ja yhteystietoja ympäristöterveyspalveluiden rekisteriin voit päivittää osoitteessa: [Ilppa: Toiminnanharjoittajan ilmoitukset](#)

Pintapuhtausnäytteet keittiöillä, joissa ruoan valmistusta alusta asti

- Elintarvikkeiden mikrobiologinen vaatimustenmukaisuus varmistetaan tarjoilupaikoissa (esim. ravintola, kahvila, suurtaloudet, pitopalvelu, tarjoilukeittiö), yleensä **huolehtimalla tarkoituksenmukaisista myynti- ja tarjoiluajoista ja säilytysolosuhteista niin, etteivät elintarvikkeet vahingoitu tai altistu ulkoiselle haitalliselle vaikutukselle.**
- Näissä kohteissa näytteenotto painottuu pintapuhtausnäytteisiin (raakojen eläinperäisten elintarvikkeiden käsittely, riskiryhmille valmistus, riskiluokitusohje toimintaluokat 3 ja 4).** Pintojen puhtauden seuranta tulee tehdä säännöllisesti ja riittävän tiheästi, jotta tulosten kehityssuuntauksia voidaan seurata. Näytteitä tulee ottaa tuotteiden kanssa kosketuksiin joutuvilta pinnoilta (pöytäpinnat, leikkuulaudat, sekä lihan jauhamiseen käytettävien laitteiden ja leikkelekoneiden sisäpinnat). Pintahygieniavalvontaa tehdään pääasiassa puhdistuksen ja pintojen kuivumisen jälkeen ennen töiden aloitusta.

- Näytteet voidaan ottaa itse tai ostaa palvelu laboratoriolta tai ulkopuoliselta asiantuntijalta
- Tulokset kirjataan omavalvontaan

Tarjoilupaikka	Annosmäärä päivässä	Näytteenottotiheys Ruokavirasto	Näytteenottotiheys Etelä-Pohjanmaa*	Näytteenottokohde
		Kerralla otetaan 5 näytettä	Kerralla otetaan 5 näytettä	
Ravintola, kahvila (valmistus)	alle 50 annosta	4 - 6 x vuodessa	2 - 3 x vuodessa	Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: Laitteet, työtasot, leikkuulaudat, veitset, säilytys- ja tarjoiluastiat
	50 - 500 annosta	6 - 12 x vuodessa	3 - 4 x vuodessa	
	> 500 annosta	12 x vuodessa	4 - 6 x vuodessa	
Suurtalous-keittiö (valmistus)	alle 500 annosta	4 - 6 x vuodessa	2 - 3 x vuodessa	
	500 - 2000 annosta	6 - 12 x vuodessa	3 - 4 x vuodessa	
	> 2000 annosta	12 x vuodessa	4 - 6 x vuodessa	

Elintarvikejätteen seurantavelvollisuus

- Elintarvikealan toimijoiden on 1.1.2022 alkaen pidettävä kirjaa elintarvikejätteen määrästä ja käsittelystä sekä mahdollisuuksien mukaan syömäkelpoisesta elintarvikejätteestä eli ns. ruokahävikistä. Velvollisuus koskee suurinta osaa elintarvikealan toimijoista, kuten elintarviketeollisuutta, kauppaa sekä ravintola- ja majoitustoimintaa. Velvollisuus ei koske ruoka-apua tarjoavia hyväntekeväisyysjärjestöjä tai muita yleishyödyllisiä yhteisöjä eikä pienimuotoista toimintaa, joka jää suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan ulkopuolelle.
- Kirjaa on pidettävä käytöstä poistetuista elintarvikkeista, jotka elintarvikealan toiminnassa hylätään jätteeksi ja tavallisimmin toimitetaan biojätteenä tai sekajätteenä käsiteltäväksi.
- Muilla kirjanpitovelvollisilla toimijoilla kuin laitoksilla, kuten kaupalla, ravintoloilla ja majoitustoiminnalla ei ole tiedonantovelvollisuutta, mutta niiden täytyy pyynnöstä antaa kirjanpilotiedot elintarvikejätteestä. Lisäksi Luonnonvarakeskus kerää tietoja toimijoilta erillisselvityksin Euroopan komissiolle tehtävää raportointia varten.
- Edellä kuvattuja elintarvikealan toimijan velvollisuuksien noudattamista valvovat jätelain mukaiset valvontaviranomaiset, joita ovat kunnan ympäristönsuojeluviranomainen (muu toiminta) ja Luke (laitokset). Elintarvikealain valvontaviranomaiset antavat virka-apua jätelain valvontaviranomaisille velvoitteiden valvonnassa.

Jätepisteen siisteys ja ehjyys

Muistakaa myös huolehtia siitä, että jäteastianne pysyvät ehjinä ja puhtaina.





Lähteet ja linkit

- [Ruoka-apu ja hävikkiruoka - Ruokavirasto](#)
- [Ravintolan hävikki hyödyksi opas marraskuu 2020.pdf \(saasyoda.fi\)](#)
- Ruoka-apuohje – Ruokavirasto (Päivitettävänä 3/2023)
- <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely-taulukko-17.6.2021.pdf>
- [Omavalvonta | Seinäjoen kaupunki \(seinajoki.fi\)](#)
- [Opas elintarvikealan toimijoille elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamiseksi - Jukuri \(luke.fi\)](#)