

# LAADUNVARMISTUS

Suomen sisävesiammattikalastajat ry

## Laatujaosto

Jokainen laadunhallintajärjestelmää noudattava kalastaja tai kalastusyritys on täydentänyt  
omat tietonsa järjestelmään liitteillä 1 - 5.

Laadunvarmistuksen tueksi on laadittu työohjeet 1 - 8.

Laadunvarmistuksen tukena ja dokumentoinnissa käytetään lomakkeita 1 - 7.

## **SISÄLLYS**

### **A LAATUKÄSIKIRJA**

- A1 Organisaatio ja vastuut
- A2 Laadunvarmistuksen asiakirjat ja järjestelmän päivittäminen
- A3 Laatupolitiikka ja laatutavoitteet
- A4 Sidosryhmien huomioiminen
- A5 Sisäiset auditoinnit

### **B OMAVALVONTA**

- B1 Omavalvonnan tarkoitus, sisältö ja ylläpito
- B2 Toiminnan ja tuotantoprosessin kuvaus
  - B2.1 Laitteet ja välineet
- B3 Hygieenisen toiminnan tukijärjestelmä
  - B3.1 Henkilökunnan hygieniosaamisen ja terveydentilan seuranta
  - B3.2 Jäähdytettyjen tilojen lämpötilan seuranta
  - B3.3 Käytettävän veden ja jään laadunvalvonta
  - B3.4 Haittaeläinten torjunta
  - B3.5 Puhdistus ja puhtauden tarkkailu
  - B3.6 Tuotteiden säilytys- ja kuljetuslämpötilojen seuranta
  - B3.7 Jätteiden käsittely
  - B3.8 Saaliskirjanpito ja käsittelyajankohdan valvonta
  - B3.9 Lähetettyjen tuotteiden valvonta
  - B3.10 Takaisinvetotilanne
  - B3.11 Pakkausmateriaalien soveltuvuus ja pakkausmerkintöjen oikeellisuus
  - B3.12 Asiakirjojen säilyttäminen
- B4 Vaarojen arviointi
- B5 Henkilökunnan hygieniosaaminen ja jatkuva koulutus

### **C TUOTTEIDEN MYYNTI JA HANKINNAT**

- C1 Tarjouksen tekeminen, tilausten vastaanotto ja vahvistus
- C2 Toimitus, laskutus ja saatavien valvonta
- C3 Asiakastyytyväisyyden varmistaminen
- C4 Hankinnat

**LIITE 1: YRITYKSEN, TOIMINNAN JA OMAVALVONNAN TIEDOT**

**LIITE 2: ALUKSET, LAITTEET JA VÄLINEET**

**LIITE 3: KÄYTETTÄVÄ VESI JA JÄÄ**

**LIITE 4: KEMIKAALIT JA PINTAPUHTAUDEN TARKKAILU**

**LIITE 5: JÄTTEIDEN KÄSITTELY**

**LOMAKE 1: POIKKEAMA / REKLAMAATIO**

**LOMAKE 2: LÄMPÖTILAN SEURANTA**

**LOMAKE 3: TOIMENPIDE**

**LOMAKE 4: SISÄINEN AUDITOINTI**

**LOMAKE 5: TARJOUS / TILAUSVAHVISTUS**

**LOMAKE 6: PAKKAUSLUETTELO**

**LOMAKE 7: LASKU**

- OHJE 1: SUOJAVARUSTEET JA KÄSIHYGIENIA**
- OHJE 2: SAALIIN KÄSITTELY ALUKSELLA TAI PYYNTIPAIKALLA**
- OHJE 3: KALOJEN PERKAAMINEN**
- OHJE 4: FILEOINTI (KÄSIN)**
- OHJE 5: KALANLIHAN MEKAANINEN TALTEENOTTO**
- OHJE 6: KALAN MÄDIN TALTEENOTTO JA KÄSITTELY**
- OHJE 7: KALASTUSTUOTTEIDEN PAKASTAMINEN**
- OHJE 8: PAKKAUSTEN MERKITSEMINEN**

**LÄMPÖTILAN MITTAAMISEN MUISTILISTA**

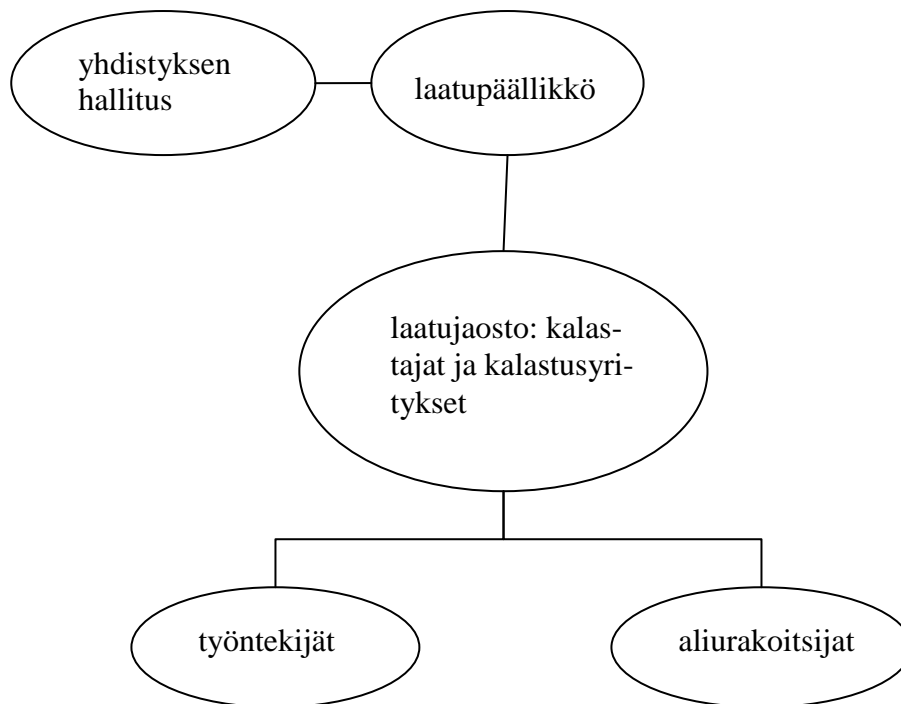
# A LAATUKÄSIKIRJA

## *A1 Organisaatio ja vastuut*

Tämän laadunhallintajärjestelmän omistajaorganisaatio on Suomen sisävesiammattikalastajat ry (myöhemmin tässä asiakirjassa SSAK). Järjestelmää noudattaa ja ylläpitää kyseisen järjestön toukokuussa 2006 perustettu laatujaosto.

SSAK on Suomen sisävesialueella toimivien päätoimisten ammattikalastajien ammatillinen järjestö. Järjestön toiminnan tavoitteena on ammattikalastajien edunvalvonta, toimijoiden yhteistyön lisääminen ja ammattikalastukseen liittyvien toimintojen monipuolinen kehittäminen. Kokonaistavoitteena on parantaa ammattimaisen kalastuksen toimintaedellytyksiä ja turvata taloudellisesti kannattava sisävesiammattikalastus, joka tuottaa laadukkaita elintarvikeraaka-aineita ja kalatuotteita.

Järjestön johdossa on sen jäsenten joukostaan valitsema hallitus (puheenjohtaja ja 10 hallituksen jäsentä varajäsenineen). Laadunhallintaa toteutetaan kahdella tasolla: yhdistyksen hallituksessa (johdon linjaukset) ja yhdistyksen laatujaoston yrityksissä (käytännön toteutus). Laatujaoston yrityksiä edustaa hallituksen joukostaan valitsema laatupäällikkö. Laatujaoston muodostavat ne yhdistyksen jäsenistöön kuuluvat kalastajat ja kalastusyri-tykset, jotka ovat sitoutuneet toimimaan tämän yhteisen laadunhallintajärjestelmän mukaisesti ja edellyttävät yhteisten laatuperiaatteiden noudattamista niin työntekijöiltään kuin alihankkijoiltaankin. (Kuva 1. Organisaatiokaavio).



Kuva 1. Organisaatiokaavio.

TUNNUS	AI – 1/v2
SIVU	2 / 4
PÄIVÄYS	24.5.2010
LAATIJA	LO
HYVÄKSYJÄ	VH

Laatujaostoon kuuluvat kalastajat ja kalastusyrietykset tuottavat (kalastavat ja käsittelevät) sekä myyvät suomalaisia sisävesikalaja asiakkaille kotimaassa sekä yhteisö- ja vientimarkkinoilla. Tämä yhteinen laadunhallintajärjestelmä käsittää sisävesikalan tilaus-toimitus -prosessin pyynnistä (siitä hetkestä, kun kala siirtyy kalastajan omistukseen) asiakkaalle (siihen saakka, kun asiakas on vastaanottanut tuotteen ja maksanut laskun). (Kuva 2. Toimintakaavio, s. 7 ja Kuva 3. Tuotteiden valmistuksen osaprosessit, s. 7).

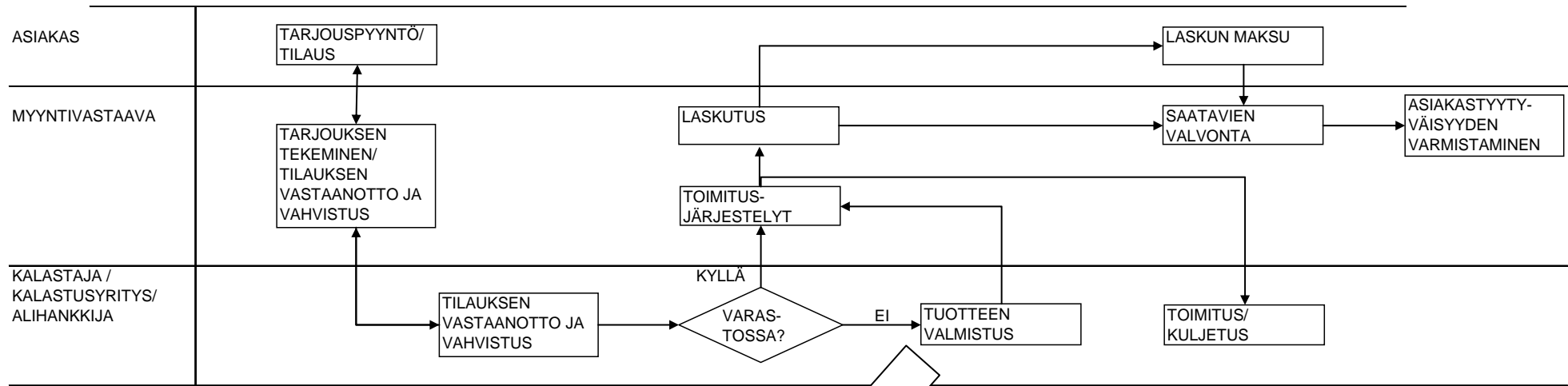
Tämä järjestelmä sisältää vain kalan alkutuotannon sekä siihen välittömästi liittyvät käsittelytoimenpiteet, joissa kalastaja / kalastusyrietyt kaupakunnostaa ja käsittelee itse pyytämäänsä saalista. Standardin ISO 9001:2008 vaatimuksista rajataan tämän järjestelmän ulkopuolelle seuraavat kohdat (perustelut suluissa): 7.3 Suunnittelu ja kehittäminen (tuotteet valmistetaan asiakkaiden suunnitelmien / vaatimusten mukaisesti), 7.5.2 Tuotannon ja palveluiden tuottamisen kelpuus (tuotantoprosessin loppuputulus on aina todennettavissa jälkeinpäin tehtävällä seurannalla / mittauksella), 7.5.4 Asiakkaan omaisuus (tuotantoprosessissa ei hyödynnetä asiakkaan omaisuutta).

Vastuu laatuolitiikasta ja järjestön sitoutumisesta siihen on lautupäälliköllä, hallituksella ja laatujaoston jäsenistöllä (toteutusvastuu). Laatujohtamista pidetään järjestössä osana ammattikalastajien ja kalastusyrietysten edunvalvontaa ja sen katsotaan luovan edellytykset laatuolitiikan toteuttamiselle. Tämä järjestön laatujaostoon kuuluvien kalastajien ja kalastusyrietysten toiminnassaan noudattama yhteinen kokonaislaadunhallintajärjestelmä on laatujohtamisen tärkein väline. Lautupäällikkö toimii linkkinä yhdistyksen hallituksen ja laatujaostoon kuuluvien yrietysten välillä sekä vastaa laadunhallintajärjestelmän ajantasaisuudesta ja koordinoi toimintojen jatkuvaa kehittämistä. (Taulukko 1. Vastuut toiminnoista ja toimintokokonaisuuksista).

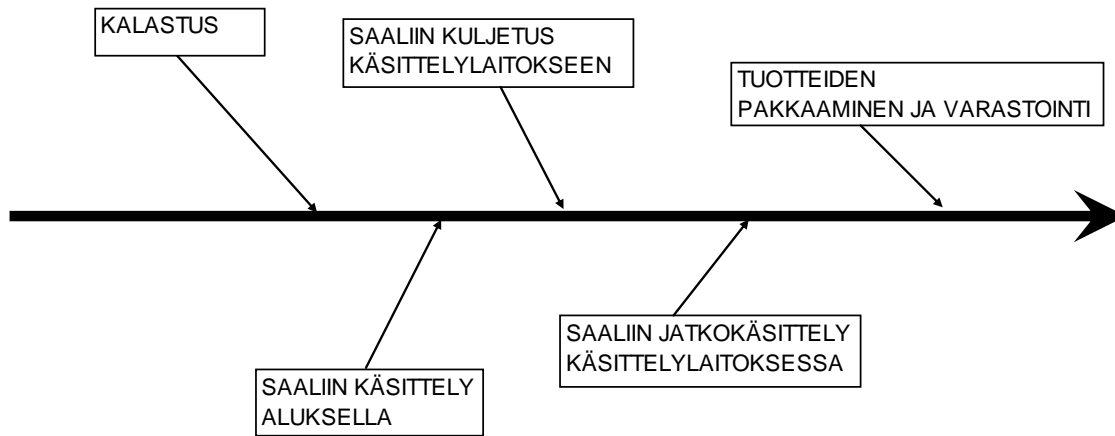
Jokainen laatujaostoon kuuluva kalastaja ja kalastusyrietyt on itse vastuussa oman toimintansa ja tuotteidensa laadusta sekä niiden jatkuvasta kehittämisestä. Kalastajilla ja kalastusyrietyksillä on myös velvollisuus valvoa alihankkijoidensa tuotteiden ja toiminnan laatua siltä osin kuin se voi vaikuttaa niiden omien toimintojen tai tuotteiden laatuun. Jokainen laatujaostoon kuuluvan yrietyksen työntekijä vastaa lähtökohtaisesti oman työnsä laadusta ja sen jatkuvasta kehittämisestä.

Taulukko 1. Vastuut toiminnoista ja toimintokokonaisuuksista.

<b>toiminto / toimintokokonaisuus</b>	<b>laatupäällikkö / hallitus</b>	<b>yritykset / alihankkijat</b>
laatuasiakirjat	vastaa	osallistuu
kokonaislaadun kehittäminen ja koulutus	vastaa	osallistuu
resurssien hallinta	vastaa	vastaa
laatutiedostot (omavalvonnasta)	-	vastaa
sisäiset auditoinnit	vastaa	vastaa / osallistuu
tarjouksen tekeminen, tilausten vastaanotto ja vahvistus	-	vastaa
tuotteiden valmistus / omavalvonta	-	vastaa
toimitus, laskutus ja saatavien valvonta	-	vastaa
asiakastyytyväisyyden varmistaminen	-	vastaa
hankinnat	osallistuu	vastaa



Kuva 2. Toimintakaavio.



Kuva 3. Tuotteiden valmistuksen osaprosessit

## ***A2 Laadunvarmistuksen asiakirjat ja järjestelmän päivittäminen***

Laatukäsikirja (A) antaa kokonaiskuvan Laatujaostoon kuuluvien kalastajien ja kalastusyritysten yhteistyössä tekemästä kokonaislaadun hallinnasta ja jatkuvan parantamisen menettelyistä.

Kaikista laadunhallintajärjestelmään sisältyvistä toiminnoista tai toimintokokonaisuuksista on laadittu kuvaukset, joihin sisältyvät kyseiseen toimintoon tai toimintokokonaisuuteen liittyvät tehtävät, vastuut ja tarvittaessa työohjeet. Kalastustuotteiden tuotantoon liittyvät kuvaukset sisältyvät yhteiseen omavalvontaan (B); työohjeet prosessin eri vaiheiden suorittamiseksi ovat tämän laadunhallintajärjestelmäasiakirjan lopussa (OHJEET 1 – 8) sekä erillisessä Pyynnistä Pakkaamiseen -oppaassa. Tuotteiden myyntiin ja toimintaa varten tehtäviin hankintoihin liittyvät kuvaukset, yhteiset toimintaperiaatteet ja -ohjeet esitetään erikseen osassa tuotteiden myynti ja hankinnat (C).

Laadunhallintajärjestelmän kaikkien osien oikeellisuudesta ja ajantasaisuudesta vastaavat laatupäällikkö ja järjestön hallitus. (Taulukko 1. Vastuut toiminnoista ja toimintokokonaisuuksista). Laatujaostoon kuuluvat kalastajat ja kalastusyritykset osallistuvat tähän esittämällä laatupäällikölle järjestelmää ja sen osia koskevia huomioita ja parannusehdotuksia.

Järjestön hallitus katselmoi laadunhallintajärjestelmän kokonaisuudessaan vuosittain yhdistyksen maaliskuu-toukokuussa järjestettävän vuosikokouksen yhteydessä. Samassa yhteydessä päätetään mahdollisista muutoksista tai lisäyksistä laadunhallintajärjestelmään. Katselmuksesta laaditaan pöytäkirjat, jotka laatupäällikkö arkistoi. Muutokset tai päivitykset kirjataan (LOMAKE 3: TOIMENPIDE), tarvittavat asiakirjat päivitetään ja molemmat edellä mainitut arkistoidaan. Muutoksista tiedotetaan viivyttämättä laatujaostoon kuuluville kalastajille ja kalastusyrityksille.

Laatupäällikkö arkistoi myös kaikki muut järjestelmään liittyvät tallenteet (sisäisten ja ulkoisten auditointien raportit, mahdolliset huomautukset / korjauskehotukset ja niihin annetut vastineet sekä esim. mahdolliset viranomaisasiakirjat). Kaikki asiakirjat ja dokumentit säilytetään vähintään kahden vuoden ajan ellei nimenomaisesti toisin määrätä.

Laatupolitiikka ja sen mahdolliset muutokset ja päivitykset käydään läpi järjestön vuosikokouksessa maaliskuu-toukokuussa.

Asiakirjojen versiot numeroidaan ja varustetaan päiväyksin versioiden tunnistamiseksi. Virallinen, voimassaoleva versio on sähköisessä muodossa laatupäälliköllä sekä ladattavissa internetistä. Kaikki järjestelmän tulosteet laatupäällikön hallussa olevaa varmuuskopiota lukuun ottamatta ovat epävirallisia kopioita.



### ***A3 Laatu politiikka ja laatu tavoitteet***

#### **Laatu politiikka:**

Ammattikalastajien etujärjestönä SSAK pyrkii parantamaan elinkeinokalatalouden toimintaedellytyksiä kehittämällä jatkuvasti sisävesikalastuksen kustannustehokkuutta ja kalastustuotteiden laatua. Tuotelaatua parantamalla pyritään erityisesti edistämään kalan ja kalatuotteiden kysynnän kasvua ja siten vähentämään kalastuksen markkinarajoitteisuutta.

Laatujaostoon kuuluvien kalastusyriyten tavoitteena on tuottaa korkealaatuisia kalaraaka-aineita ja -tuotteita, jotka aina täyttävät asiakkaiden tarpeet ja odotukset. Tuotantoketjun jokaisessa vaiheessa pyritään laadukkaisiin ja kustannustehokkaisiin toimintatapoihin siten, että valmistettavat tuotteet ovat poikkeuksetta teknisiltä ominaisuuksiltaan laadukkaita. Yriyten yhteistyön avulla varmistetaan myös suurten toimitusmäärien kokoon saaminen ja toimitusaikojen luotettavuus.

Yhteisen laadunhallintajärjestelmänsä avulla SSAK:n Laatujaostoon kuuluvat kalastusyriyket ja -yrittäjät tekevät järjestelmällistä työtä toimintansa ja tuotteidensa kokonaislaadun jatkuvaksi kehittämiseksi. Laatujaostoon kuuluvien kalastajien ja kalastusyriyten tavoitteena on ensisijaisesti varmistaa, että niiden toiminta on mahdollisimman hyvin kannattavaa ja että se täyttää kalastustuotteiden tuotantoa koskevat säädökset ja määräykset sekä että tuotteet ovat mahdollisimman korkealaatuisia ja muutoinkin täyttävät asiakkaiden toiveet ja vaatimukset. Yhteinen laadunhallintajärjestelmä kannustaa laatujaoston jäseniä jatkuvasti kehittämään ja parantamaan toiminnan ja tuotteiden laatua muun muassa kehittämällä yksittäisten tuottajien sekä tuottajayhteisöjen välistä tuotantoon liittyvää logistiikkaa. Laadunparantamisen perustana ovat sisäiset arvioinnit ja ulkopuolinen palaute.

#### **Laatu tavoitteet:**

Laadunhallintajärjestelmällä pyritään ensisijaisesti varmistamaan kalatuotteiden moitteeton tekninen laatu (mikrobiologinen puhtaus, hyvä ulkonäkö). Tärkein keino tämän tavoitteen saavuttamiseksi on heti pyynnin jälkeen tapahtuvan jäähdyttämisen ja siitä koko tuotanto- ja toimitusprosessin ajan jatkuvan kylmäketjun varmistamisen ohjaus. Tuotannon tulee myös olla voimassa olevien säädösten ja määräysten mukaista.

Lisäksi pyritään kehittämään toiminnan taloudellista tehokkuutta sekä varmistamaan asiakkaan tyytyväisyys tuotteisiin (asiakaslaatu).

## ***A4 Sidosryhmien huomioiminen***

Laatujaosto pyrkii tehokkaaseen sisäiseen viestintään. Sisäinen viestintä tapahtuu pääosin sähköisesti, internetin ja sähköpostin välityksellä sekä puhelin- ja tekstiviestiyhteyksin. Lisäksi tarpeen mukaan lähetetään postitettavia tiedotteita.

Asiakkaiden vaatimukset ovat kaikkien tuotettavien kalastustuotteiden laadun lähtökohta. Laadukkaan tuotteen ominaisuudet määrittelee aina asiakas ja asiakkaan mielipide otetaan huomioon kaikessa toiminnassa.

Yritysten työntekijät ja mahdolliset alihankkijat ovat korkealaatuisten tuotteiden ja laadukkaiden tuotanto- ja valmistusprosessien lähtökohta. Jokainen tuotantoketjun työntekijä on vastuussa oman osaprosessinsa suorittamisesta ja on oikeutettu saamaan palautetta työnsä laadusta. Lisäksi jokainen toimija on velvollinen antamaan asianmukaista palautetta havaitessaan laadullisia tai laatuun vaikuttavia puutteita jonkin osaprosessin suorittamisessa.

Tavaran ja palveluiden toimittajat pyritään aina valitsemaan siten, että hankittavat tuotteet parhaalla mahdollisella tavalla tukevat asetettuja laatutavoitteita.

Viranomaiset huomioidaan kaikessa toiminnassa pyrkimällä joustavaan yhteistyöhön siten, että tuotantoa koskevien säädösten ja määräysten noudattamiseen saadaan mahdollisimman paljon ohjeita ja tukea.

## ***A5 Sisäiset auditoinnit***

Sisäinen auditointi on sen järjestelmällistä selvittämistä, ovatko laatujaostoon kuuluvien kalastajien ja kalastusyritysten laatuun liittyvät toiminnot tehokkaita ja toimivatko ne yhteisten laatutavoitteiden saavuttamiseksi sekä vastaako yrittäjien ja yritysten toiminta laatu järjestelmässä esitettyä kuvasta ja täyttääkö se asetetut vaatimukset.

Sisäisten auditointien suunnittelusta ja kehittämisestä vastaavat laatupäällikkö ja järjestön hallitus. Laatupäällikkö seuraa, valvoo ja raportoi auditointien toteutumiset. Auditoinnit toteutetaan vuosittain, järjestön maaliskuussa järjestettävän vuosikokouksen yhteydessä laadittavan aikataulun mukaisesti siten, että jokainen laatujaostoon kuuluva kalastaja tai kalastusyritys tulee kolmen vuoden arviointijakson aikana auditoiduksi yhden kerran. Auditoinnit toteutetaan käytännössä siten, että laatujaosto arvioi objektiivisesti jäsentensä toimintaa ja raportoi auditoinnin tuloksista kirjallisesti. Sisäiset auditoinnit suorittaa joko laatupäällikkö itse tai hänen valtuuttamansa riippumaton ja riittävän asiantuntemuksen omaava henkilö. Valtuutuksesta sovitaan vuosikokouksessa auditointiaikataulun laatimisen yhteydessä ja valtuutus kirjataan auditointisuunnitelmaan.

Auditointien tukena on laatupäällikön laatima hyväksytty auditointisuunnitelma, jonka sisältö voidaan muokata auditoinnin painopistealueiden mukaan.

(LOMAKE 4: SISÄINEN AUDITOINTI). Tarkistuslistassa määritellään seikat, joihin tulee kiinnittää erityistä huomiota ja sellaiset puutteet, joiden perusteella auditointia voi antaa auditoitavalle toimijalle huomautuksen ja korjauskehotuksen. Auditointi kalastaja tai kalastusyritys sitoutuu korjaamaan mahdollisesti todetut puutteet ja raportoimaan tehdyistä korjaustoimista kirjallisesti laatupäällikölle kolmen kuukauden kuluessa huomautuksen / korjauskehotuksen antamisesta (LOMAKE 1: POIKKEAMA / REKLAMAATIO).

Laatupäällikkö arkistoi auditointidokumentit, joita säilytetään viiden vuoden ajan. Laatupäällikkö vastaa auditointien perusteella sovittujen muutosten toteutumisen seurannasta.

TUNNUS	BI – 1/v2
SIVU	1/1
PÄIVÄYS	14.6.2013
LAATIJA	LO
HYVÄKSYJÄ	VH

## B OMAVALVONTA

### *B1 Omavalvonnan tarkoitus, sisältö ja ylläpito*

Sisävesikalalan tuotannon laatu järjestelmään liittyvän omavalvonnan tavoitteena on pyrkiä varmistamaan kalastettujen ja käsiteltyjen kalatuotteiden turvallisuus ja korkea elintarvikehygieeninen laatu sekä tuotteiden ja toiminnan hyvä kokonaislaatu asiakkaille saakka. Omavalvonnan avulla toteutetaan luotettava järjestelmä tuotteiden turvallisuuden ja laadun takaamiseksi. Lisäksi omavalvonnalla varmistetaan, että toiminta on elintarviketuotantoa säätelevien määräysten mukaista.

SSAK:n Laatujaostoon kuuluvien tulee järjestää omavalvontansa tässä omavalvonnan kuvauksessa esitetyllä tavalla, (vähimmäisvaatimus). Kalastajan tai kalastusyrityksen tulee soveltaa kaikkia niitä tämän omavalvonnan kuvauksen kohtia, jotka liittyvät harjoitettavaan toimintaan.

Alkutuotannon elintarvikehygieniää koskevia vaatimuksia annetaan yleisellä elintarvikehygieniasetuksella ((EY) N:o 852/2004 liite I) sekä maa- ja metsätalousministeriön asetuksella alkutuotannolle elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista (N:o 134/2006, *alkutuotantoasetus*). Näiden lisäksi alkutuotantoa koskee myös muu elintarvikealan yhteinen EY- ja kansallinen lainsäädäntö (mm. yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002 ja elintarvikelaki N:o 23/2006). ([www.evira.fi](http://www.evira.fi), 19.4.2007). Kulloinkin voimassa oleva lainsäädäntö on tarkistettavissa Eviran sivuilta.

Tämä kalastajan tai kalastusyrityksen omavalvonta sisältää toimijakohtaisen alkutuotannon omavalvonnan sekä perustiedot kalastajan tai kalastusyrityksen toiminnassaan käyttämän elin-tarvikehuoneiston omavalvonnasta. Lisäksi tämä asiakirja sisältää tärkeimmät korkealaatuisten kalatuotteiden tuottamisessa huomioitavat laadunvalvonta- ja -varmistustoimenpiteet ja keskeisimpien tuotannon osaprosessien työohjeet (ks. myös opas Pyynnistä Pakkaamiseen),

Kalastajan tai kalastusyrityksen omavalvonnasta vastaavan tulee tarkistaa kerran vuodessa, että tämä omavalvonnan kuvaus vastaa käytännön toimintaa ja on muutoinkin ajan tasalla. Tarkistus tehdään joka vuosi tammi-helmikuun aikana. Yrityskohtaisesti todetut huomiot ja mahdolliset muutokset kirjataan omavalvontaan erillisillä liitteillä.

Tämän omavalvonnan perusteena oleviin Suomen sisävesiammattikalastajat ry:n Laatujaostoon kuuluvien kalastajien ja kalastusyritysten yhteisiin omavalvontaperiaatteisiin ja työohjeisiin liittyvät muutokset tulee antaa tiedoksi järjestön laatu päällikölle.

Elintarvikehuoneistossa suoritettavien kalankäsittely- ja jalostustoimenpiteiden osalta noudatetaan aina ensisijaisesti kyseisen elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelmaa. Tämän asiakirjan mukaisesti toimitaan niiltä osin kuin elintarvikehuoneistossa suoritettavia toimintoja koskeva yksityiskohtainen ohjeistus puuttuu.

Yhteisesti noudatettavista omavalvonnan periaatteista huolimatta jokainen toimija on itse vastuussa tuottamiensa kalatuotteiden turvallisuudesta ja laadusta. Virhe-, reklamaatio- tai takaisinvetotilanteessa puutteelliseen ohjeistukseen ei voi vedota.

## ***B2 Toiminnan ja tuotantoprosessin kuvaus***

Tätä omavalvontaa noudattavan kalastajan tai kalastusyrityksen toimialaan kuuluu päätoiminen ammattikalastus ja kalastustuotteiden käsittely sekä kauppa. Yrityksessä työskentelee vakituisesti yleensä 1-3 henkilöä. Lisäksi sesonkiaikoina yrityksen palveluksessa on tarvittaessa kausityövoimaa tarpeellinen määrä yleensä 1-3 henkilöä.

Kalastusta harjoitetaan Suomen sisävesialueella, avovesi ja / tai talvikalastusaikana. Kaikessa kalastustoiminnassa noudatetaan parhaita käytettävissä olevia, ekologisia ja taloudellisesti käyttökelpoisia tekniikoita ja toimintatapoja. Pyynnin yhteydessä huomioidaan erityisesti ympäristön olosuhteiden ja pyyntitapojen vaikutukset kalastustuotteiden turvallisuuteen ja laatuun. Käytettävät pyyntimenetelmät ovat avovesiaikana verkko / trooli / nuotta / rysä / katiska ja talvikalastuksessa verkko / nuotta / rysä / katiska. Saalis pyydetään kulloisenkin pyyntimuodon edellyttämällä tavalla ja nostetaan alukseen pyyntipahtuman kuluessa tai sen jälkeen.

Saalis jäähdytetään noston jälkeen viivyttämättä aluksella. Saalista voidaan tarvittaessa lajitella aluksella ja tarvittava osa kaloista verestä. Saalista aluksella käsiteltäessä huomioidaan ympäristön olosuhteet ja toimitaan siten, ettei käsittely viivästyä saaliin jäädyttämistä tai saalis pääse käsittelyn aikana uudelleen lämpenemään. Saaliin käsittelystä aluksella on laadittu yksityiskohtainen työohje (OHJE 2).

Saalis kuljetetaan välittömästi noston ja jäädytyksen jälkeen kannellisissa tai muutoin peitetyissä astioissa aluksella rantaan ja siitä edelleen jäävedessä tai laatikoituna asiakkaalle tai elintarvikehuoneistoon. Kalojen lämpötilan tulee koko kuljetusajan vaatimusten mukaisena. Kuljetuksen hoitaa joko kalat kalastanut kalastaja tai kalastusyritys tai muu kalastusyritys tai alihankkija (kuljetusyhtiö).

Talvikalastuksessa huolehditaan siitä, ettei saalis jäädy.

Kun saalis saapuu elintarvikehuoneistoon, kalastustuotteille suoritetaan vastaanottotarkistus ja lämpötilan mittaus. Tämän jälkeen saalis voidaan tarvittaessa ennen käsittelyä välivarastoida tarkoitukseen varatuissa varastotiloissa voimassa olevan lainsäädännön vaatimissa olosuhteissa.

Saalis kauppakunnostetaan ja / tai käsitellään elintarvikevalvontaviranomaisen hyväksymissä tiloissa (hyväksytty elintarvikehuoneisto). Käsittelyt suorittaa joko kalat kalastanut kalastaja tai kalastusyritys tai muu kalastusyritys tai alihankkija (esim. jalostusyritys).

Elintarvikehuoneistossa saalis lajitellaan tarvittaessa. Käytettävää elintarvikehuoneistoa koskevista määräyksistä riippuen saalis tai sen osia voidaan käsitellä perkaamalla / fileoimalla / pakastamalla. Edelleen elintarvikehuoneistoa koskevat määräykset huomioiden kaloista voidaan ottaa mekaanisesti talteen kalanlihaa ja kalalajista ja kalastuskesongista riippuen kalojen mäti voidaan ottaa talteen ja käsitellä sekä pakastaa. Kaikessa kalan käsittelyssä noudatetaan tuotteiden laadun kannalta parhaita mahdollisia, taloudellisesti käyttökelpoisia, hygieenisiä toimintatapoja. Suojavarusteista ja käsihygieniasta on laadittu erillinen ohje (OHJE 1). Yksityiskohtaiset työohjeet on laadittu seuraavista tehtävistä: perkaus, fileointi, kalanlihan mekaaninen talteenotto, mädin talteenotto ja käsittely sekä kalastustuotteiden pakastaminen (OHJEET 3-7).

Kaikki kalastetut ja käsitellyt tuotteet pakataan asianmukaisesti ja asiakkaiden tarpeet huomioiden käyttäen tarkoituksenmukaisia, elintarvikehyväksytyjä materiaaleja. Tavallisimmin käytetyt pakkaukset ovat styrox-laatikko (5/10 kg), pahvi / kartonkilaatikko (5/10 kg), muovipussi (1/5/10 kg) ja muovirasia

(0,1-1 kg). Pakkaaminen tehdään käsin tai koneellisesti. Pakkaamisen yhteydessä tuotteet merkitään vähintään lainsäädännön määräysten mukaisin pakkausmerkinnöin ja tunnistetiedoin. Pakkausmerkinnöistä on laadittu yksityiskohtainen työohje (OHJE 8), joka sisältää sekä pakolliset että niiden lisäksi suositellut pakkausmerkinnät.

Pakkaamisen ja merkinnän jälkeen tuotteet siirretään varastoihin. Tuotteet varastoidaan asianmukaisissa varastoissa ja lämpötiloissa **voimassa olevan lainsäädännön vaatimissa olosuhteissa**. ~~tuoreet kalastustuotteet 0...+ 3 °C ja pakastetut alle -18 °C. Pakastetut tuotteet pyritään säilyvyyden parantamiseksi ja korkean laadun säilyttämiseksi mahdollisuuksien mukaan varastoimaan kylmemmässä kuin -18 °C (tavoitelämpötila -25... -30 °C).~~ Vaatimukset on tarvittaessa tarkistettavissa Eviran sivuilta.

Valmiit tuotteet kuljetetaan asiakkaille siten, että tuoreiden tuotteiden lämpötila pysyy **voimassa olevan lainsäädännön vaatimissa olosuhteissa** ~~0...+ 3~~ asteessa. Pakastetut tuotteet kuljetetaan pakkaskuljetuksina. Kuljetuksesta vastaa kalastaja tai kalastusyriety itse tai muu toimija, jolla on asianmukainen kuljetuskalusto.

TUNNUS B2 - 1  
SIVU 2 / 2  
PÄIVÄYS 5.6.2008  
LAATIJA HP  
HYVÄKSYJÄ VH

JOKAINEN KALASTAJA / YRITYS TÄYTTÄÄ OMAT TIETONSÄ LIITTEESEEN 1!

## **B2.1 Laitteet ja välineet**

Kalastaja tai kalastusyritys huolehtii siitä, että käytössä on sellaiset alukset, kalastus- ja kalankäsittelyvälineet sekä laitteet, jotka tarvitaan hygieni- ja laatuvaatimukset ja -tavoitteet täyttävien tuotteiden valmistamiseksi. Lisäksi kalastajilla ja kalastusyrittäjillä on laadukkaan toiminnan ja laadukkaiden tuotteiden tuottamisen kannalta tarpeelliset dokumentointi-, viestintä- ja kuljetusvalmiudet. Kalastajat ja kalastusyrittäjät seuraavat säännöllisesti tuotantoon liittyvän infrastruktuurin tasoa ja toimivuutta ja tarvittaessa ryhtyvät toimenpiteisiin infrastruktuurin kehittämiseksi.

JOKAINEN KALASTAJA / YRITYS TÄYTTÄÄ OMAT TIETONSÄ LIITTEESEEN 2!

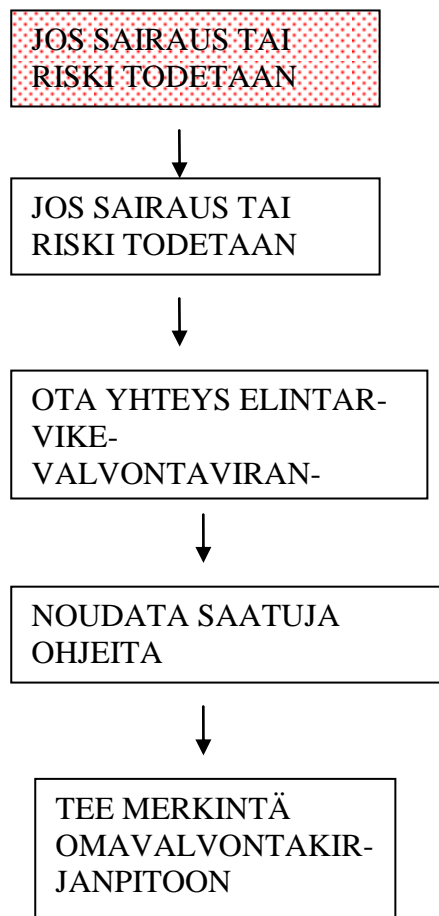


## B3 Hygieenisen toiminnan tukijärjestelmä

### B3.1 Henkilökunnan hygieniosaamisen ja terveydentilan seuranta

Henkilön työskennellessä sellaisissa tehtävissä, joissa vaaditaan hygieniosaamistodistusta, säilytetään osaamistodistuksesta kopio omavalvontakirjanpidossa. Uusilta työntekijöiltä tarkastetaan osaaminen ja heidät perehdytetään työtehtäviin myös hygieniasoioiden osalta.

Yrityksen henkilökunnan terveydentilan seuranta perustuu työntekijöiden omaan ilmoitukseen mahdollisista tuotteiden turvallisuuteen vaikuttavista sairauksista tai sairausepäilyistä. Tarvittaessa työntekijät ohjataan terveydenhuollon ammattilaisen vastaanotolle elintarviketurvallisuuteen vaikuttavien riskien toteamiseksi ja poistamiseksi.



Henkilöt käyvät terveystarkastuksessa ja jättävät lainsäädännön edellyttämät näytteet (esimerkiksi salmonella). Testitulokset arkistoidaan tietosuojamääräysten edellyttämällä tavalla.

Työntekijä ohjataan salmonellakokeeseen, mikäli on syytä epäillä tartuntaa. Positiivisesta koetuloksesta ja siitä seuranneista toimenpiteistä tehdään merkintä omavalvontakirjanpitoon (LOMAKE 1: POIKKEAMA). Tuloksen perusteella mahdollisesti edellyttävien toimenpiteiden ja kokeen uusimisen suhteen noudatetaan terveydenhuoltohenkilöstön ja/tai elintarvikevalvontaviranomaisen ohjeita.

- 1) EPÄILY SAIRAUDESTA TAI HYGIENIARISKISTÄ
- 2) OTA YHTEYS TERVEYDENHUOLTOON
- 3) JOS SAIRAUUS TAI RISKI TODETAAN
- 4) OTA YHTEYS ELINTARVIKEVALVONTAVIRANOMAISEEN
- 5) NOUDATA SAATUJA OHJEITA
- 6) TEE MERKINTÄ OMAVALVONTAKIRJANPITOON

## **B3.2 Jäähdytettyjen tilojen lämpötilan seuranta**

Lämpösäädelyjen kuljetusten lämpötiloja valvotaan tarkistamalla kuljetustilan lämpötila vähintään kerran jokaisen kuljetuksen aikana. Lämpötilan tulee olla voimassa olevan lainsäädännön vaatimusten mukainen . Jos lämpötila nousee yli + 3 asteen, säädetään kylmälaitteiden tehoa ja varmistetaan kylmälaitteiden toimivuus, tarvittaessa ryhdytään huolto- tai korjaustoimenpiteisiin. Lämpötila-poikkeamasta ja siitä seuranneista toimenpiteistä tehdään merkintä omavalvontakirjanpitoon (LOMAKE 1: POIKKEAMA).

Elintarvikehuoneistoissa ja niiden yhteydessä sijaitsevien tuotantotilojen sekä kylmä- ja pakkasvarastotilojen lämpötiloja seurataan näiden elintarvikehuoneistojen omavalvontasuunnitelmiin perustuen automaattisesti tai manuaalisesti vähintään kerran päivässä. Automaattisten lämpötilaseurantojen tulokset kirjautuvat suoraan seurantajärjestelmiin, manuaalisen seurannan tulokset kirjataan esim. seurantalomakkeille. Seurantojen tulokset ovat osa *laitoksen* omavalvontakirjanpitoa.

Elintarvikehuoneistojen tuotantotiloissa lämpötilan tulee olla voimassa olevan lainsäädännön vaatimusten mukainen . Jos toiminnan yhteydessä havaitaan em. lämpötila-arvojen ylittymisen mahdollisuus, säädetään kylmälaitteiden tehoa sekä varmistetaan niiden toimivuus ja ryhdytään tarvittaessa huolto- tai korjaustoimenpiteisiin. Havaituista lämpötilapoikkeamista ja niitä seuranneista toimenpiteistä tehdään merkinnät omavalvontakirjanpitoon (LOMAKE 1: POIKKEAMA).

Jäähdytetyt tilat ja kylmälaitteet sulatetaan tarvittaessa heti jos havaitaan jäätymisen tai huurteen vaikuttavan tilojen käyttöön tai hygieniaan tai havaitaan muutoksia laitteiden kylmäntuottotehossa.

Lämpötilojen seurannassa käytettävien mittalaitteiden (lämpömittarit) toimivuus tarkistetaan kerran vuodessa (tammikuun aikana) tai muutoinkin heti jos on syytä epäillä puutteita laitteen toimivuudessa. Lämpömittarien toiminnan tarkistuksesta tehdään merkintä omavalvontakirjanpitoon (LOMAKE 3: TOIMENPIDE).

**LÄMPÖSÄÄDELTY  
KULJETUS**

TARKISTA LÄMPÖTILA  
JOKAISEN  
KULJETUKSEN AIKANA

POIKKEAMATILAN-  
TEESSA TEE  
KORJAAVASTA  
TOIMENPITEESTÄ  
MERKINTÄ OMAVAL-  
VONTA-KIRJANPITOON

**LOMAKE 3**

**ELINTARVIKE-  
HUONEISTO**

TARKKAILE LÄMPÖTI-  
LOJA  
TOIMINNAN  
AIKANA

SULATA  
JÄÄHDYTETYT  
TILAT JA  
KYLÄLÄITTEET  
TARVITTAESSA

**LÄMPÖMITTARIT**

TARKISTA TOIMIVUUS  
AINA TAMMIKUUSSA

TEE TARKISTUKSESTA  
MERKINTÄ  
OMAVALVONTA-  
KIRJANPITOON

**LOMAKE 3**

### **B3.3 Käytettävän veden ja jään laadunvalvonta**

Toiminnassa käytettävän elintarvikehuoneiston vesipisteet on merkitty kyseisen laitoksen omavalvontasuunnitelmaan sisältyvään pohjapiirrookseen ja numeroitu. Myös vesi- ja jäänäytteenotto-ohjelma sisältyy *elintarvikehuoneiston* osalta sen *omavalvontasuunnitelmaan*.

Mikäli toiminnassa käytetään muualta kuin erikseen hyväksytystä elintarvikehuoneistosta saatavaa vettä tai jäätä, vesi- ja jääpisteet sekä näytteenotto-ohjelma on kirjattu liitteeseen 3. Näytteenotosta tehdään tällöin merkintä omavalvontakirjanpitoon (LOMAKE 3: TOIMENPIDE).

Jos käytetyn veden elintarvikehygieenisessä laadussa ilmenee puutteita, otetaan välittömästi yhteyttä vesihuollosta vastaavaan tahoon tilanteen korjaamiseksi. Mikäli käytettävää vettä ei saada laadultaan turvalliseksi, toiminta keskeytetään tai siinä käytetään vain sellaista vettä, joka täyttää veden laadulle asetetut kriteerit.

Ei-hyväksyttävästä vesi- tai jäänäytteen koetuloksesta ja siitä seuranneista toimenpiteistä tehdään merkintä omavalvontakirjanpitoon (LOMAKE 1: POIKKEAMA).

**JOKAINEN KALASTAJA / YRITYS TÄYTTÄÄ OMAT TIETONSÄ LIITTEESEEN 3!**

**NÄYTTEENOTTO MUUSTA  
KUN ELINTARVIKEHUONEISTON  
VESI- JA JÄÄPISTEESTÄ**

TEE MERKINTÄ OMAVALVONTAKIR-  
JANPITOON

**LOMAKE 3**

**TUTKIMUSTULOS: VESI  
JA / TAI JÄÄ EI TÄYTÄ  
ASETETTUJA LAATUVAATIMUKSIA**

OTA YHTEYS VESIHUOLLOSTA  
VASTAAVAAN TAHOON

KÄYTÄ VAIN LAATURITEERIT  
TÄYTTÄVÄÄ VETTÄ JA / TAI JÄÄTÄ

TEE MERKINTÄ OMAVALVONTAKIR-  
JANPITOON

**LOMAKE 1**

### **B3.4 Haittaeläinten torjunta**

Sekä aluksilla että käsittelytiloissa haittaeläinten torjunta perustuu huolelliseen puhtaanapitoon. Alukset ja tilat pestään jokaisen pyyntitapahtuman jälkeen huolellisesti, jotta hajut tai kalajätteet eivät houkuttele haittaeläimiä. Mikäli haittaeläinongelmia ilmenee, suoritetaan perusteellinen lisäpuhdistus ja ryhdytään lisäksi tarvittaessa elintarvikevalvontaviranomaisen edellyttämiin ja muihin tarpeellisiin toimiin ongelman poistamiseksi.

- 1) HAVAITTU HAITTAELÄIMIÄ
- 2) TARKISTA, MIKÄ HAITTAELÄIMIÄ HOUKUTTELEE
- 3) PUHDISTA TILAT
- 4) JOS ONGELMA JATKUU, OTA TARVITTAESSA YHTEYS ELINTARVIKEVALVONTAVIRANOMASEEN SOVELTUVAN TORJUNTATAVAN VALITSEMISEKSI
- 5) TORJU HAITTAELÄIMET

### **B3.5 Puhdistus ja puhtauden tarkkailu**

Alukset puhdistetaan jokaisen pyyntitapahtuman jälkeen ja tarvittaessa ennen pyyntitapahtumaa harjalla, järvisedellä ja tarvittaessa biohajoavalla, ympäristöystävällisellä pesuaineella. Lopuksi pinnat huuhdellaan järvisedellä.

Aluksilla käytettävät kala-astiat ja kalankäsittelyvälineet puhdistetaan aina käytön jälkeen ja tarvittaessa ennen käyttöä vedellä, harjalla ja tarvittaessa elintarvikehuoneistossa käytettäväksi hyväksytyllä, ympäristöystävällisellä pesuaineella. Astiat huuhdellaan huolellisesti ja ne jätetään kuivumaan seuraavaan käyttökertaan saakka.

Käytettävän elintarvikehuoneiston puhdistuksen osalta noudatetaan ensisijaisesti kyseisen laitoksen hyväksytyä *omavalvontasuunnitelmaa*, johon sisältyy luettelo laitoksessa käytettävistä kemikaaleista ja niiden käyttöturvallisuustiedotteet. Yleisesti ottaen puhtaanapidosta ohjeistetaan seuraavaa: Kaikki käsittelytilat, laitteet ja välineet puhdistetaan välittömästi käytön tai sulatuksen jälkeen ellei työohjeesta muuta ilmene. Jos tilojen tai laitteen käyttö on jatkuvaa, puhdistus suoritetaan - ellei työohjeesta muuta ilmene - vähintään kerran päivässä tai aina kun tilassa käsiteltävä kalaerä tai käsittelytapa vaihtuu. Puhdistukseen käytetään soveltuvia puhdistusvälineitä sekä hyväksytyjä pesuaineita. Tilat, laitteet ja välineet käsitellään lisäksi peruspuhdistuksen jälkeen desinfioivalla aineella toiminnan aikana vähintään kerran viikossa.

#### **JOKAINEN KALASTAJA / YRITYS TÄYTTÄÄ OMAT TIETONSA LIITTEeseen 4!**

Kaikkien alusten, tilojen, välineiden ja laitteiden puhtautta seurataan jatkuvasti aistinvaraisesti. Jos puhtaudessa havaitaan puutteita, suoritetaan viivyttämättä perusteellinen lisäpuhdistus. Alusta, tilaa, välinettä tai laitetta ei koskaan käytetä ennen kuin se on huolellisesti puhdistettu uudelleen.

Käytettävän elintarvikehuoneiston puhtauden seurannan osalta noudatetaan kyseisen laitoksen hyväksytyä *omavalvontasuunnitelmaa*, johon sisältyy pintapuhtauden näytteenotto-ohjelma.

Lisäksi mahdollisten muiden käytössä olevien tilojen, laitteiden ja välineiden pintapuhtautta valvotaan (TPC-) Hygicult -testein (tai vastaavin testein), joita tehdään itse toiminnan aikana näytteenotto-ohjelman mukaisesti. Jos pintapuhtaudessa havaitaan puutteita, suoritetaan viivyttämättä perusteellinen isäpuhdistus. Alusta, tilaa, välinettä tai laitetta käytetä ennen kuin se on huolellisesti puhdistettu uudelleen. Tehdyt testit, niiden tulokset ja tuloksista seuranneet toimenpiteet merkitään omavalvontakirjanpitoon (LOMAKE 3: TOIMENPIDE).

TUNNUS B3.5 - 1  
SIVU 2 / 2  
PÄIVÄYS 5.6.2008  
LAATIJA HP  
HYVÄKSYJÄ VH

1) PUHTAUDESSA HAVAITTU PUUTE

2) PUHDISTA UUDELLEEN

1) TESTIN TULOS: PINTAPUHTAUS HUONO

2) PUHDISTA JA TESTAA UUDELLEEN

3) TEE MERKINTÄ OMAVALVONTAKIRJANPITOON

**LOMAKE 3**

### **B3.6 Tuotteiden säilytys- ja kuljetuslämpötilojen seuranta**

Saalis jäähdytetään pyynnin yhteydessä, välittömästi noston jälkeen jäävedessä. ~~lämpötilaan 0...+3 °C.~~ Jäähdytyksen aikana kalojen lämpötilaa seurataan mittauksin ja jäähdyttämistä jatketaan jäätä lisäämällä kunnes lämpötila on laskenut vähintään +3 asteeseen. Jäähdytysnopeuden tulee olla vähintään 2 °C / 5 min ja kalojen lämpötilan tunnin kuluttua nostosta +1...3 °C.

Kalojen lämpötila mitataan kuljetuksen jälkeen käsittelylaitoksen vastaanottotarkistuksen yhteydessä, ennen käsittelyn aloittamista. Lämpötila tarkistetaan pistelämpömittarilla kaloista sekä kuljetusastian pinnalta että pohjalta, 1-2 kuljetusastiasta saapunutta kalaerää kohden. Lämpötilan tulee olla lainsäädännön vaatimusten mukainen.

Käsittelyprosessien aikana jokaisen raaka-aine- tai tuote-erän lämpötila tarkistetaan aina myös käsittelyn aikana. Valmiiden tuotteiden lämpötila tarkistetaan vielä (varastoinnin jälkeen) ennen kuljetusta asiakkaalle ja kuljetuksen jälkeen kun tuotteet luovutetaan asiakkaalle. Tuoreen kalan ja kalatuotteiden lämpötilan tulee olla aina lainsäädännön vaatimusten mukainen. Jos lämpötilat ovat toistuvasti näiden arvojen ylärajalla, tarkistetaan prosessin kulku ja tehostetaan kylmäketjun toimintaa.

Laitoksessa käsittelyn aikana raaka-aineille tai tuotteille tehdyissä lämpötilamittauksissa havaitut poikkeamat edellä esitetyistä raja-arvoista merkitään omavalvontakirjanpitoon. Lisäksi kirjataan poikkeaman aiheuttamat toimenpiteet ja korjaavat toimenpiteet. (LOMAKE 1: POIKKEAMA tai LOMAKE 6: PAKKAUSLUETTELO)

Lämpötilojen seurannassa käytettävien mittalaitteiden (lämpömittarit) toimivuus tarkistetaan kerran vuodessa tammikuun aikana tai heti jos on syytä epäillä puutteita laitteen toimivuudessa. Lämpömittarien toiminnan tarkistuksesta tehdään merkintä omavalvontakirjanpitoon (LOMAKE 3: TOIMENPIDE).



TUNNUS B3.6 - 1  
SIVU 2 / 2  
PÄIVÄYS 5.6.2008  
LAATIJA HP  
HYVÄKSYJÄ VH

**LÄMPÖMITTARIT**

TARKISTA TOIMIVUUS  
AINA TAMMIKUUSSA

TEE TARKISTUKSESTA  
MERKINTÄ OMAVAL-  
VONTA-KIRJANPITOON

**LOMAKE 3**

**KALOJEN LÄMPÖTI-  
LAA  
MITATAAN**

JÄÄHDYTETTÄESSÄ

LAITOKSEEN TUOTA-  
ESSA

KÄSITTELYN AIKANA

ENNEN KULJETUSTA  
ASIAKKAALLE  
(=VARASTOINTI)

LUOVUTETTAESSA  
ASIAKKAALLE

LIITÄ POIKKEAMASTA  
MERKINTÄ OMAVAL-  
VONTA-KIRJANPITOON

**LOMAKE 1  
TAI  
LOMAKE 6**

*TUORE KALA  
AINA 0...+3 °C*

*PAKASTETTU  
TUOTE AINA  
ALLE -18 °C*

### **B3.7 Jätteiden käsittely**

Aluksella syntyvät jätevedet ovat kalan jäädyttämisessä käytetyn jään sulamisvettä, kalojen mukana alukseen tulevaa järvivettä ja aluksen pesuun käytettävää järvivettä. Jäteveden käsittelyä aluksella ei tarvita.

Aluksella syntyy vain vähäisiä määriä kiinteää jätettä, joka on kaatopaikkajätteeksi luokiteltavaa sekajätettä. Jätteet toimitetaan kalastajan tai kalastusyrityksen pyyntitukikohdan jäteastioihin.

Käytettävässä elintarvikehuoneistossa syntyvät jätevesi ja kalajätteet (esim. lajiteltu sivusaalis, perkuujäte) käsitellään laitokseen rakennettujen edellytysten ja laitoksen hyväksytyn omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Elintarvikehuoneiston yhteydessä syntyvä kuivajäte on pääasiassa pakkauksessa käytettäviä muovi- ja paperikääreitä sekä rikkoutuneita styroksisia tai pahvisia kalalaatikoita. Laitoksen jätteidenkäsittely on kuvattu yksityiskohtaisesti kunkin laitoksen omavalvontasuunnitelmassa.

**JOKAINEN KALASTAJA / YRITYS TÄYTTÄÄ OMAT TIETONSÄ LIITTEESEEN 5!**

### **B3.8 Saaliskirjanpito ja käsittelyajankohdan valvonta**

Kalastaja tai kalastusyritys pitää kalastustuotteiden saaliista ja käsittelystä kirjanpitoa. Saaliskirjanpitoon merkitään kunkin pyyntipäivän osalta saatu saaliin määrä kalalajeittain sekä pyyntipaikka. Jos saalis tai sen osia jatkokäsitellään pyynnin ja jäähdyttämisen jälkeen, kirjanpitoon merkitään lisäksi näiltä osin vähintään käsittelytapa ja -ajankohta.

Saaliskirjanpidon välineenä käytetään sähköistä jäljitettävyysohjelmistoa tai vaihtoehtoisesti edellä mainitut tiedot voidaan merkitä kirjanpitokirjaan tai -vihkoon tai liittää omavalvontaan kopiot pakkausluetteloista (LOMAKE 6: PAKKAUSLUETTELO). Lisäksi omavalvontakirjanpitoon merkitään mahdolliset eräkohtaiset laatupoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet (LOMAKE 1: POIKKEAMA tai LOMAKE 6: PAKKAUSLUETTELO).

Jokaisen kalaerän aistinvarainen laatu (mm. mahdollisten loisten varalta) ja lämpötila tarkistetaan, kun kalat saapuvat käsittelylaitokseen. Ensimmäisenä pyydetyt kalastustuotteet käsitellään aina ensimmäisinä. Varastoinnissa huomioidaan kalojen pyyntiajankohdat ja tuotteiden käsittelyajankohdat siten, että ensimmäisenä pyydetyt tai käsitellyt tuotteet toimitetaan ensimmäisinä asiakkaille (ns. ensimmäisenä sisään - ensimmäisenä ulos -periaate).

Sellaiset kalastustuotteet, jotka voivat sisältää dioksiinia yli neuvoston asetuksen (EY) n:o 2375/2001 mukaisten enimmäismäärien, merkitään ja pidetään erillään muista kalastustuotteista.

MERKITSE SAALIS  
(MÄÄRÄ, PYYNTIAIKA  
JA -PAIKKA) KIRJANPI-  
TOON

KÄSITTELE ENSIMMÄI-  
SINÄ  
PYYDETYT  
ENSIMMÄISINÄ

TOIMITA ENSIMMÄISI-  
NÄ  
KÄSITELLYT  
TUOTTEET ENSIMMÄI-  
SINÄ

**HAVAITTU LAATU-  
POIKKEAMA**

LIITÄ MERKINTÄ  
OMAVALVONTA-  
KIRJANPITOON

**LOMAKE 1  
TAI  
LOMAKE 6**

SEURAAVIEN KALALA-  
JIEN  
DIOKSIINIPITOISUUS  
ON TUTKITTU JA SE  
ALITTAU EU-  
ASETUKSEN MÄÄRÄÄ-  
MÄN PITOISUUDEN:

AHVEN (*Perca fluviatilis*)  
HAUKI (*Esox lucius*)  
KUHA (*Sander lucioperca*)  
KUORE (*Osmerus eper-  
lanus*)  
MADE (*Lota lota*)  
MUIKKU (*Coregonus albu-  
la*)  
NIERIÄ (*Salvelinus al-  
pinus*)  
SIIKA (*Coreginus lavare-  
tus*)  
SÄRKI (*Rutilus rutilus*)  
TENOJOEN LOHI (*Salmo  
salar*)

PIDÄ ERILLÄÄN JA  
MERKITSE MUUT KA-  
LALAJIT JA  
NIISTÄ VALMISTETUT  
TUOTTEET

### **B3.9 Lähetettyjen tuotteiden valvonta**

Kalastaja tai kalastusyritys kirjaa päivättyyn pakkausluetteloon jokaisen lähtevän tuote-erän osalta vastaanottajan tiedot, tuotteen nimen, kalalajin, toimitetun erän määrän, pyyntipaikan ja -päivämäärän, laitoksen tunnistusmerkin (tarvittaessa) ja tuotteen lämpötilan tarkistusmittaukset (malli: LOMAKE 6: PAKKAUSLUETTELO).

Kalastustuotteiden yhteisökaupassa huomioidaan rajoitukset neuvoston asetuksessa (EY) n:o 2375/2001 ilmoitettuun elintarvikkeiden korkeimpaan sallittuun dioksiinien ja PCB-yhdisteiden pitoisuuteen sekä mahdollisesti pitoisuudet ylittäviin kalastustuotteisiin liittyen. Muihin Euroopan yhteisön jäsenvaltioihin kuin Ruotsiin toimitettavien kalastustuotteiden osalta tarkistetaan aina ennen tilauksen vahvistamista, ettei dioksiinipitoisuus muodostu esteeksi yhteisökaupalle.

### **B3.10 Takaisinvetotilanne**

Mikäli jokin kalaerä on lähtenyt terveydelle vahingollisena tai muutoin virheellisenä tai mikäli kalaerä osoittautuu myöhemmin terveydelle vahingolliseksi tai muutoin virheelliseksi, kalastaja tai kalastusyritys noutaa viipymättä tuotteet pois markkinoilta. Lisäksi kalastaja tai kalastusyritys ilmoittaa takaisinvetotilanteesta alueensa elintarvikevalvontaviranomaiselle. Kalastaja tai kalastusyritys sopii yhdessä elintarvikevalvontaviranomaisen kanssa tapauskohtaisesti, miten ja missä laajuudessa takaisinvetotilanteesta tiedotetaan sekä miten terveydelle haitalliset tai muutoin virheelliset erät hävitetään. Takaisinvedosta ja siihen johtaneista syistä sekä seuranneista toimenpiteistä tehdään selvitys omavalvontakirjanpitoon (LOMAKE 3: TOIMENPIDE).

- 1) VIRHEELLINEN TAI VAHINGOLLINEN TUOTE PÄÄSSYT MARKKINOILLE
- 2) NOUDA TUOTTEET POIS
- 3) ILMOITA ELINTARVIKEVALVONTAVIRANOMAISELLE
- 4) SOVI TOIMENPITEISTÄ JA TOIMI OHJEIDEN MUKAAN
- 5) TEE MERKINTÄ OMAVALVONTAKIRJANPITOON

**LOMAKE 3**

### **B3.11 Pakkausmateriaalien soveltuvuus ja pakkausmerkintöjen oikeellisuus**

Kalastustuotteet pakataan uusiin ja puhtaisiin, erityisesti kalaa varten suunniteltuihin laatikoihin tai pakkauksiin (materiaalit: styrox, pahvi, muovi). Käytettyjen pakkausmateriaalien elintarvikekel-  
poisuudet varmistetaan hankintojen yhteydessä materiaalien valmistajilta ja todistus  
elintarvikekelpoisuudesta liitetään tarvittaessa osaksi omavalvontakirjanpitoa.

Pakkausmerkintöjen oikeellisuus tarkistetaan tuote-eräkohtaisesti aina tuotteiden merkitsemisen  
yhteydessä. Pakkausmerkintöihin liittyviä määräyksiä seurataan vähintään puolivuositain,  
jotta merkinnät jatkuvasti täyttävät lain vaatimukset. Merkitsemisestä on laadittu Laatujaoston  
yhteinen ohje (OHJE 8).

TARKISTA AINA PAKATESSA,  
ETTÄ MERKINNÄT PITÄVÄT  
PAIKKANSA

SEURAA LAINSÄÄDÄNNÖN  
PAKKAUSMERKINTÄVAATIMUKSIA

**OHJE 8**

### **B3.12 Asiakirjojen säilyttäminen**

Ajan tasalla pidettävää laatujärjestelmäkansiota ja siihen sisältyvää kirjattua alkutuotannon omavalvontaa säilytetään kalastajan tai kalastusyrityksen toimistossa: suunnitelma voi olla tietokoneella sähköisessä muodossa, mutta lisäksi on oltava tulostettu varmuuskopio.

Laatujärjestelmäkansiossa säilytetään myös saaliskirjanpito (jos ei erillisessä jäljitettävyysohjelmistossa), poikkeamahavainto- ja toimenpidetiedot sekä työntekijöiden ammattitaidon dokumentaatiot (lomakkeilla 1 ja 3), lämpötilaseurannan ja mahdollisten lämpötilamittausten tulokset (lomakkeella 2) sekä valvontaviranomaisen tarkistusasiakirjat ja tarvittaessa kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteet ja pakkausmateriaalien elintarvikekelpoisuustodistukset.

Lisäksi kansioon liitetään kaikki laatujärjestelmän mukaiseen toimintaan liittyvät dokumentit (esim. auditointiraportit ja niihin liittyvät huomautus- / korjauskehotusasiakirjat sekä näihin annetut vastineet) sekä laatujärjestelmän ja omavalvonnan ajantasaisuuden tarkistamisen yhteydessä tehdyt muutokset (lomakkeella 3) ja päivitykset.

Kaikki omavalvontaan ja laatujärjestelmään liittyvät asiakirjat ja dokumentit säilytetään vähintään kahden vuoden ajan.



## ***B4 Vaarojen arviointi***

Sisävesikalan tuotantoprosesseihin liittyvät elintarvikehygieeniset vaarat on kartoitettu. Todetut vaarat, kriittiset valvontapisteet, valvonta ja korjaavat toimenpiteet on esitetty taulukossa 1.

Taulukko 1. Vaarojen arviointi (HACCP)

Riskikartoitus ja toimenpiteet

### **Riskikartoitus ja toimenpiteet**

<b>Vaara</b>	<b>Kriittinen valvontapiste</b>	<b>Valvonta</b>	<b>Korjaus</b>
saalis nostettaessa huonolaatuinen	silmämääräinen havainto: - saalis ollut liian kauan kuolleena - saalis kärsinyt mekaanista rasitusta	aistinvarainen seuranta	- hylätään huonolaatuinen saaliinosa - lisätään kokukertoja - lyhennetään pyyntiaikaa - tarkistetaan pyydyksen toimivuus
saaliin liian korkea lämpötila: liian hidas jäähdytys pyynnin jälkeen	jäähtymisnopeus vähintään 2 °C viidessä minuutissa	lämpötilan mittaus	- tehostetaan jäähdytystä lisäämällä jäätä - tehostetaan jäähdytystä sekoittamalla
saaliin sekaan joutuu muuta materiaalia	silmämääräinen havainto: - saaliin joukossa puun lehtiä, roskia tms.	aistinvarainen seuranta	- poistetaan muut materiaalit - tarkistetaan, että kuljetusastiat on peitetty
saaliin liian korkea lämpötila: lämpötila kohonnut kuljetuksen aikana	lämpötila max. + 3 °C käsittelylaitoksen vastaanottotarkistuksessa	lämpötilan mittaus	- kalaerä hylätään - varmistetaan kuljetuskaluston kylmälaitteiden toiminta

tuotteen liian korkea lämpötila: lämpötila kohonnut käsittelyn aikana	lämpötila max. + 3 °C käsittelyn jälkeisessä tarkistusmittauksessa	lämpötilan mittaus	- jos lämpötila yli + 3 °C, kalaerä hylätään - tehostetaan käsittelyprosessia lämpötilan nousun estämiseksi
tuotteen liian korkea lämpötila: lämpötila kohonnut varastoinnin aikana	A. Tuore kala / kalatuote varastointilämpötila max. + 3 °C B. Pakastettu kala / kalatuote varastointilämpötila max. -18 °C	- tuotteiden lämpötilan mittaus - varastojen lämpötilan seuranta	- jos tuotteen lämpötila yli + 3 / -18 °C kalaerä hylätään - tarkistetaan kylmälaitteiden toiminta - säädetään termostaattia kylmemmälle
tilojen, välineiden ja laitteiden epäsiisteys ja huono hygienia	- silmämääräinen havainto: pölyä, likaa, roskia - epäily puutteellisesta hygieniasta	- aistinvarainen seuranta - pintapuhtaustestaukset	- suoritetaan perusteellinen lisäpuhdistus - otetaan näyte pintapuhtaudesta
työntekijöiden terveydentila aiheuttaa hygieniariskin	- työntekijän oma havainto - esimiehen / työtoverin havainto	- työympäristön tarkkailu - lääkärin- / laboratorio- tutkimukset	- suojavälineiden käyttö ja / tai sairas- poissaolo, kunnes riski poistunut
työntekijöiden ammattitaidon puute aiheuttaa hygieniariskin	- esimiehen / työtoverin havainto	- työympäristön tarkkailu	- lisäperehdytys hygieenisiin työtappoihin

---

## ***B5 Henkilökunnan hygieniaosaaminen ja jatkuva koulutus***

Kalastaja tai kalastusyritys varmistaa, että kaikilla henkilöillä (omat työntekijät ja alihankkijoiden työntekijät), joiden työ vaikuttaa tuotteen laatuun, on tehtävään soveltuva koulutus, ammattitaito tai kokemus. Uudet työntekijät perehdytetään tehtäviinsä ja kaikki työntekijät saavat asianmukaista koulutusta uusiin tai muuttuneisiin tehtäviin siirtyessään.

Kaikki kalastustuotteiden käsittelyyn osallistuvat yrityksen tai sen alihankkijoiden työntekijät ovat osoittaneet elintarvikehygieenisen perusosaamisensa ja heillä on osaamisestaan todistus (hygieniapassi). Alihankkijoilta edellytetään vastaavaa niiden työntekijöiden osalta, joiden työ vaikuttaa toiminnan tai lopputuotteen laatuun.

Aluksilla tai laitoksissa asioivien, muiden kuin välittömästi kalastustuotteiden käsittelyyn osallistuvien henkilöiden osalta varmistetaan ohjeistamalla, että he työssään huomioivat elintarviketuotantoon liittyvät hygienia- ja laatuohjeet.

Kaikille työntekijöille korostetaan laadun merkitystä jokaisessa prosessin vaiheessa. Yritykset dokumentoivat työntekijöidensä koulutus-, taito- ja kokemustiedot (omavalvontakirjanpitoon kopio hygieniaosaamistodistuksesta, muussa dokumentoinnissa käytä pohjana lomaketta 3).

PEREHDYTÄ TYÖNTEKIJÄT  
TEHTÄVIINSÄ

VALVO TYÖN JA  
SEN TULOKSEN  
LAATUA

OHJEISTA TARVITTAESSA  
UUDELLEEN

SELVITÄ TYÖNTEKIJÖIDEN  
KOULUTUS JA  
KOKEMUS

LIITÄ KOPIOT HYGIENIAOSAAMISTODISTUKSISTA  
OMAVALVONTAKIRJANPITOON

JÄRJESTÄ TARVITTAESSA  
LISÄKOULUTUSTA

TEE KOULUTUKSESTA  
MERKINTÄ OMAVALVONTAKIRJANPITOON

**LOMAKE 3**

## **C TUOTTEIDEN MYYNTI JA HANKINNAT**

### ***C1 Tarjouksen tekeminen, tilausten vastaanotto ja vahvistus***

Tuotteiden markkinoinnista ja myynnistä vastaava kalastaja, kalastusyrittäjä, työntekijä tai alihankkija (myöhemmin tässä asiakirjassa myyntivastaava) tarjoaa valmistettavia tuotteita asiakkaille oma-aloitteisesti sekä vastaa saatuihin tarjouspyyntöihin.

Myyntivastaava myös vastaanottaa tilauksen. Tämän jälkeen hän tarkistaa tuotteesta riippuen varastotilanteen, muun tilauskannan ja / tai tuotantomahdollisuudet. Jos tuote on varastossa, myyntivastaava vahvistaa asiakkaan tilauksen ja sen toimitusajan. Muussa tapauksessa myyntivastaava tiedottaa tilauksesta tuotannosta vastaaville, saa arvion toimitusajankohdasta ja hinnasta ja vahvistaa sen jälkeen asiakkaan tilauksen ja tuotteiden toimitusajankohdan.

Tuotannosta vastaavat huolehtivat tilauksen kohteena olevan tuotteen valmistamisesta ja toimitusajan paikkansapitävyydestä sekä mahdollisten viivästysten ilmoittamisesta myyntivastaavalle.

Mallilomake:

Tarjous / tilausvahvistus (LOMAKE 5)

TUNNUS C2 - 0  
SIVU 1 / 1  
PÄIVÄYS 19.4.2007  
LAATIJA HP  
HYVÄKSYJÄ VH

## ***C2 Toimitus, laskutus ja saatavien valvonta***

Tuotteet toimitetaan asiakkaalle sovittuna ajankohtana. Kuljetusjärjestelyistä ja niiden sopimises-  
ta huolehtii myyntivastaava. Kuljetukset hoitaa kalat tuottanut kalastaja tai kalastusyritys, muu  
kalastusyritys tai alihankkija (kuljetusyhtiö).

Laskutus suoritetaan asiakkaan kanssa sovitulla tavalla ja maksuehdoilla. Saatavat valvotaan  
ja tarvittaessa tehdään maksumuistutus.

Mallilomakkeet:

Pakkausluettelo (LOMAKE 6)

Lasku (LOMAKE 7)

### ***C3 Asiakastytyväisyyden varmistaminen***

Asiakastytyväisyyden varmistamiseksi myyntivastaavat suorittavat asiakaskyselyitä, joiden perusteella tuotteita tai palveluita pyritään kehittämään. Myös muulla tavoin saatu asiakaspalautte tai reklamaatiot kirjataan ja arkistoidaan laadun kehittämisen tausta-aineistoksi. (Asiakaskyselyt LOMAKE 3; reklamaatiot, LOMAKE 1)

## ***C4 Hankinnat***

Tuotantoon liittyvät hankinnat ovat joko materiaaleja (esim. pakkaukset, pakkausmateriaalit ja -tarvikkeet) tai palveluita (esim. kalankäsittelytyö alihankintana, kuljetuspalvelut). Hankinnat tehdään mahdollisuuksien mukaan useiden kalastajien tai kalastusyritysten yhteishankintoina kustannussäästöjen aikaansaamiseksi. Vastuu yhteisesti hankittavien tuotteiden tai palveluiden määräystenmukaisuudesta (esim. pakkausten elintarvikekelpoisuuden selvittäminen) on yhteishankintaa kulloinkin hoitavalla taholla.

LIITE 1: YRITYKSEN, TOIMINNAN JA OMAVALVONNAN TIEDOT

**Tätä omavalvontaa noudattaa:**

Kalastusyrityksen nimi:

Osoite:

Puhelinnumero:

Sähköpostiosoite:

**Yritys tuottaa seuraavia kalastustuotteita (rastita):**

KOKONAINEN KALA

PERATTU KALA

FILEOITU KALA

KALANLIHA

MÄTI

PAKASTETUT KALATUOTTEET

**Yrityskohtaisesta omavalvonnasta vastaa:**

Vastuuhenkilön nimi:

Puhelinnumero:

**Valvontaviranomainen on:**

Viranomaisen nimi:

Vastuuhenkilön nimi:

Osoite:

Puhelinnumero:



**Omavalvontanäytteiden tutkimisesta vastaa:**

Laboratorion nimi:

Osoite:

Puhelinnumero:

**Elintarvikehuoneiston tiedot (mikäli kalastaja tai kalastusyritys käyttää toiminnassaan hyväksytyä elintarvikehuoneistoa):**

Elintarvikehuoneiston nimi:

Osoite:

Hyväksymisnumero:

**Kyseisen laitoksen omavalvonnasta vastaa:**

Vastuuhenkilön nimi:

Puhelinnumero:

**Laitoksen valvontaviranomainen on:**

Viranomaisen nimi:

Vastuuhenkilön nimi:

Osoite:

Puhelinnumero:

**Laitoksen omavalvontanäytteiden tutkimisesta vastaa:**

Laboratorion nimi:

Osoite:

Puhelinnumero:

## LIITE 2: ALUKSET, LAITTEET JA VÄLINEET

### Toiminnassa käytetään seuraavia aluksia, laitteita ja välineitä:

#### Alukset:

1. aluksen nimi / rekisterinumero:  
tyyppi / malli:
2. aluksen nimi / rekisterinumero:  
tyyppi / malli:
3. aluksen nimi / rekisterinumero:  
tyyppi / malli:

#### Laitteet:

Laitteen nimi / malli / käyttötarkoitus

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

#### Työvälineet:

Työvälineen nimi / käyttötarkoitus

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

#### Kuljetuskalusto:

1. ajoneuvon merkki, malli ja rekisterinumero / käyttötarkoitus:

Hyväksytetty elintarvikevalvontaviranomaisella , päivämäärä:

2. ajoneuvon merkki, malli ja rekisterinumero / käyttötarkoitus:

Hyväksytetty elintarvikevalvontaviranomaisella , päivämäärä:

### LIITE 3: KÄYTETTÄVÄ VESI JA JÄÄ

#### **Toiminnassa käytettävä vesi ja jää saadaan:**

Vesi- / jääpisteen 1 nimi:

Vesi- / jääpisteen 2 nimi:

#### **Käytettävän veden ja jään laadun valvonnasta vastaa:**

Vastuuhenkilön nimi:

Puhelinnumero:

Mikäli vesi- ja jääpiste sijaitsee muualla kuin hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa, jonka omavalvontasuunnitelmaan kuuluu vesi- ja jäänäytteidenotto-ohjelma, täydennetään lisäksi alla oleva näytteenottosuunnitelma.

Vedestä tutkitaan:

Koliformiset bakteerit

kuukauden välein

näytteet otetaan pisteistä:

Enterokokit ja heterotrofiset mikrobit

kuukauden välein

näytteet otetaan pisteistä:

Jäästä tutkitaan:

Koliformiset bakteerit

kuukauden välein

näytteet otetaan pisteistä:

Enterokokit ja heterotrofiset mikrobit

kuukauden välein

näytteet otetaan pisteistä:

#### LIITE 4: KEMIKAALIT JA PINTAPUHTAUDEN TARKKAILU

Luettelo toiminnassa käytettävistä kemikaaleista ja niiden käyttötarkoituksista sekä kaikkien käytettävien kemikaalien käyttöturvallisuusohjeet (toiminnassa käytettävän elintarvikehuoneiston osalta luettelo sisältyy kyseisen laitoksen omavalvontasuunnitelmaan).

#### **Toiminnassa käytettävän laitoksen pintapuhtauden valvonnasta vastaa:**

Vastuuhenkilön nimi:

Puhelinnumero:

#### **Muiden tilojen, laitteiden ja välineiden pintapuhtauden valvonnasta vastaa:**

Vastuuhenkilön nimi:

Puhelinnumero:

LIITE 5: JÄTTEIDEN KÄSITTELY

**Pyyntitukikohdan jäteastioiden tyhjentämisestä vastaa:**

Yrityksen nimi:

Osoite:

Puhelinnumero:

**Käsittelytilojen jätehuollosta vastaa:**

Yhteyshenkilö:

Puhelinnumero:

LOMAKE 1: POIKKEAMA / REKLAMAATIO

**Poikkeaman tai reklamaation aihe:**

**Lomakkeen täyttäjä:**

**Päivämäärä:**

**Määräaika, johon mennessä poikkeaman / reklamaation tulee olla hoidettu\*:**

**Kuvaus tilanteesta:**

-----  
**Poikkeama / reklamaatio hoidettu:**

**Päivämäärä:**

**Vastuhenkilö:**

**Toimenpiteet, joihin poikkeaman / reklamaation johdosta ryhdyttiin:**

-----  
**Poikkeama / reklamaatio todettu hoidetuksi\*:**

**Päivämäärä:**

**Hyväksyjä:**  
-----

\* -merkityt täytetään tarvittaessa



LOMAKE 3: TOIMENPIDE

Toimenpidelomakkeelle kirjataan esim. tilojen ja laitteiden huoltotoimenpiteet (kylmiön sulatus, lämpömittarien tarkistus ym.).

**Toimenpiteen aihe:**

**Lomakkeen täyttäjä:**

**Päivämäärä:**

**Kuvaus toimenpiteestä:**



LOMAKE 4: SISÄINEN AUDITOINTI

**Auditoitava kalastaja / kalastusyritys:**

**Auditoija:**

**Auditoinnin päivämäärä:**

**Tarkasteltavat kohteet:**

**INFRASTRUKTUURI – Onko käytössä laadukkaaseen toimintaan ja laadukkaiden tuotteiden tuottamiseen tai valmistamiseen tarvittavat:**

	OK	kehityskehotus	ei oleellinen
1. alukset			
a) pinnat helposti puhtaana pidettävät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) alusten yleisilme hygieeninen ja siisti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) tilaa jääastioille ja jäävesijäähdyttämiseen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
HUOM!:			
2. varusteet			
a) kelluntapukineet kaikille työntekijöille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) asianmukaiset suojavaatteet ja jalkineet sekä päähineet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
HUOM!:			
3. laitteet			
a) tuotteiden laadun kannalta oleelliset: lämpömittari yms.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) toiminnan laadun kannalta oleelliset: nosturi, pumppukärri, perkauskone, pakastuslaitteisto...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
HUOM!:			
4. välineet			
a) hygieenisiä ja helposti puhtaana pidettäviä jää ja jäähdytysastioita	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) kalojen nostossa tarvittavat välineet: laadun kannalta oleelliset			
c) kalojen tainnutuksessa ja käsittelyssä tarvittavat välineet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
HUOM!:			

5. kuljetuskalusto

a) hygieeninen ja helposti puhtaana pidettävä

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------

HUOM!:

6. hyväksytyt elintarvikehuoneisto

a) onko hyväksytyt kaikille suoritettaville toiminnoille

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------

HUOM!:

7. merkintälaitteet

a) valmistarroja, jotka täytetään käsin

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------

b) tarrapohjat tietokoneella, täytetään ja tulostetaan

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------

c) käytössä muu merkintätapa, mikä?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------

HUOM!:

**HENKILÖKUNTA - Onko huolehdittu kokonaislaatuun vaikuttavien henkilöiden:**

1. työhön perehdytyksestä ja tarvittaessa lisäkoulutuksesta

a) perehdytys aina uuteen tehtävään siirryttäessä

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------

b) työsuoritteiden tarkkailu elintarvikehygieenisten riskien kannalta

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------

c) lisäkoulutus

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------

HUOM!:

2. elintarvikehygieenisestä perusosaamisesta ("hygieniapassi")

a) edellytetään "hygieniapassia" työntekijöiltä

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------

b) kopiot kaikkien työntekijöiden osaamistodistuksista omavalvontakansiossa

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------

HUOM!:

3. terveydentilan seurannasta (elintarvikehygieeniset riskit)

a) työntekijät ovat tietoisia riskitekijöistä

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------

b) työntekijät ilmoittavat, jos on syytä epäillä hygieniariskiä

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------

c) työntekijä siirretään toisiin tehtäviin, jos terveydentila aiheuttaa hygieniariskin tietyssä tehtävässä

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------

HUOM!:

**TOIMINTATAVAT – Vastaako toiminta laatujärjestelmässä esitettyä kuvausta**

1. omavalvonnan ajantasaisuus ja omavalvontakirjanpito

a) laatujärjestelmä- ja omavalvontakansio  
pidetty ajan tasalla

b) tehty merkinnät poikkeamista, toimenpiteistä  
ja liitetty tilojen lämpötilaseuranta  
omavalvontakirjanpitoon

HUOM!:

2. tuotantotapaohjeiden noudattaminen

a) noudatetaan toiminnassa yhteisesti sovittuja  
toimintaohjeita

HUOM!:

3. toiminnan kehittäminen ja jatkuva parantaminen

a) onko toiminnan ja tuotteiden laatua kehitetty  
ja parannettu

HUOM!:

LOMAKE 5: TARJOUS / TILAUSVAHVISTUS

- TARJOUS - ANBUD  
 TILAUSVAHVISTUS – ORDERGODKÄNNANDE

Päivämäärä – Datum

---

Ostaja - Köpare

Laskutusosoite – Faktureringsadress

Toimitusosoite – Leveransadress

Toimitustapa - Leveranssätt

Toimituslauseke ja -aika - Leveransklausul och –tid

Maksuehdot – Betalningsvillkor

Viivästyskorko – Dröjsmålsränta

---

Eritelmä – Specifiering

---

Allekirjoitus – Underskrift

---

Myyjän postiosoite – Säljarens postadress

Puhelin – Telefon

ALV rek. – MOMS reg.

LOMAKE 6: PAKKAUSLUETTELO

Päivämäärä

Ostaja

Toimitusosoite

Toimitustapa

Toimituslauseke ja -aika

Merkit ja numerot, kolliluku ja -laji Nettopaino (kg)

Eritelmä

Pyyntipaikka ja -päivämäärä

Vastaanottajan allekirjoitus

Myyjän postiosoite

Puhelin

Laitoksen tunnistusmerkintä (tarvittaessa):

FINLAND

EY

Tuotteiden lämpötilan tarkistusmittaukset:

- 1 h pyydyksestä noston jälkeen\* °C
- tuotaessa käsittelylaitokseen °C
- käsittelyn aikana °C
- ennen kuljetusta (varastointi) °C
- luovutettaessa asiakkaalle\* °C

Lisähuomiot tarvittaessa:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\* -merkityt kohdat on aina täytettävä.

LOMAKE 7: LASKU

LASKU – FAKTURA

Päivämäärä ja numero- Datum och nummer

---

Ostaja - Köpare

Laskutusosoite – Faktureringsadress

Toimitusosoite – Leveransadress

Toimitustapa - Leveranssätt

Toimituslauseke ja -aika - Leveransklausul och –tid

Maksuehdot – Betalningsvillkor

Eräpäivä – Förfallodag

Viivästyskorko – Dröjsmålsränta

---

Eritelmä – Specifiering

Määrä  
Mängd

Yksikköhinta  
Enhetspris

Yhteensä  
Sammanlagt

---

Myyjän postiosoite  
Säljarens postadress

Puhelin  
Telefon

Pankki  
Bank

ALV rek.  
MOMS reg.

## OHJE 1: SUOJAVARUSTEET JA KÄSIHYGIENIA

1. Kaikessa kalan käsittelyssä on käytettävä seuraavia suojavarusteita:

- a) suojahaalarit tai housut
- b) suojatakki tai työtakki ja esiliina
- c) kumisaappaat tai muut helposti puhdistettavat jalkineet
- d) suojapäähine
- e) hihansuojat
- f) suojakäsineet

2. Suojavarusteiden on oltava puhtaita ja hygieenisinä.

3. Kaikessa toiminnassa on noudatettava hyvää käsihygieniaa. Hyvään käsihygieniaan kuuluvat seuraavat asiat (Lähde: Elintarviketurvallisuusvirasto, [www.evira.fi](http://www.evira.fi)):

- a) Pese kädet huolellisesti ennen työhön ryhtymistä sekä tarvittaessa työn aikana ja työvaiheiden välillä, esimerkiksi pakkaustarvikkeiden käsittelyn jälkeen.
- b) Pese kädet aina WC:ssä käynnin yhteydessä, tupakoinnin jälkeen tai yskimisen, aivastamisen tai niistämisen jälkeen.
- c) Käsien pesutekniikka:
  - i) Ota käsistä pois sormukset, korut ja kellot.
  - ii) Kastele kädet lämpimällä mutta ei liian kuumalla vedellä.
  - iii) Ota käsiisi pesunestettä. Palasaippuat eivät ole riittävän hygieenisinä.
  - iv) Pese molemmat kädet huolellisesti kyynärpäitä myöten. Pese myös peukalot, kämmenselkä, sormien välit, sormenpäät ja kynsienalustat. Muista, että kynsien alustat ovat oikeita bakteeripesiä!
  - v) Huuhtele kädet hyvin lämpimän veden alla.
  - vi) Taputtele kädet kuiviksi kertakäyttöiseen pyyhkeeseen.
  - vii) Ellei hana sulkeudu automaattisesti, sulje hanat pyyhkeellä. Vältä koskettamasta hanaan puhtailla käsillä.

## OHJE 2: SAALIIN KÄSITTELY ALUKSELLA TAI PYYNTIPAIKALLA

1. Troolikalastuksessa tulee huomioida, että vetoajalla on merkittävä vaikutus saaliin laatuun. Laadun kannalta pisin mahdollinen vetoaika on 1 – 3 tuntia. Tarkempi vetoaika riippuu

a) kalan koosta: pienillä kaloilla vetoaika tulee olla lyhyempi kuin suurilla kaloilla  
b) veden lämpötilasta: lämpimän veden aikaan vetoaika tulee olla lyhyempi kuin kylmän veden aikaan

c) vetonopeudesta: pienillä kaloilla vetonopeuden tulee olla hitaampi kuin suurilla kaloilla ja suurilla vetonopeuksilla vedon tulee olla lyhyempi kuin hitailla vetonopeuksilla.

Ohjeellinen, sopiva vetonopeus muikun troolikalastuksessa on 1,8 – 2,2 solmua eli 3 – 4 km/h.

2. Saalis poistetaan pyydyksestä sellaisin menetelmin ja sellaisissa erissä, etteivät kalat pääse putoilemaan, puristumaan tai muulla tavoin kärsi mekaanista rasitusta.

3. Pyydykseen kuolleita kaloja saa käyttää elintarvikkeeksi vain jos niiden hygieeninen laatu ei ole heikentynyt.

4. Saalista voidaan tarvittaessa lajitella tai muulla tavoin esikäsitellä (esimerkiksi tainnuttaa ja verestää) aluksella tai pyyntipaikalla. Jos esikäsitteilyyn kuluisi kauemmin kuin 15 min, tulee saaliin jäädyttäminen aloittaa ennen esikäsitteilyä.

a) Sisävesikaloista made (*Lota lota*) on aina tainnutettava ja sen jälkeen verestettävä välittömästi pyynnin jälkeen aluksella tai pyyntipaikalla. Lohi (*Salmo salar*), järvitaimen (*Salmo trutta m. lacustris*), nieriät (*Salvelinus sp.*), hauki (*Esox lucius*), kuha (*Sander lucioperca*) sekä yli 500 g painoiset siika (*Coregonus laveretus*), peledsiika (*Coregonus peled*), lahna (*Abramis brama*) ja ahven (*Perca fluviatilis*) on tainnutettava ja sen jälkeen verestettävä mahdollisimman nopeasti kalastusaluksella tai pyyntipaikalla.

Jos em. kaloja ei perata jo aluksella tai pyyntipaikalla, ne on perattava heti elintarvikehuoneistoon saapumisen jälkeen (Alkutuotantoasetus (134/2006)).

b) Kalojen tainnuttamisen ja verestämisen on suositeltavaa tehdä ennen jäädyttämistä, ellei tämä johda kalojen lämpenemiseen. Veri valuu paremmin pois, kun kala ei ole vielä ehtinyt jäähtyä 0...+3 asteeseen.

5. Saaliin jäädyttäminen tulee aloittaa viivyttelemättä sen jälkeen kun kalat on poistettu pyydyksestä. Saaliin lämpötila ei missään tilanteessa saa nousta ennen jäädyttämisen aloittamista. On tärkeää, että kalojen lämpötila lähtee mahdollisimman nopeasti laskemaan eikä lämpötilan lasku pysähdy ennen kuin kalojen lämpötila on 0...+3 astetta. Lämpötilan laskeminen on ainoa tapa hidastaa pilaantumista, joka alkaa heti kalan kuoltua.



6. Saalis jäädytetään aina jäävedessä:

a) Kalat siirretään pyydyksestä tarkoituksenmukaisiin jäädytysastioihin.

i) Jäädytysastian tulee olla mieluiten eristetty ja sen kokoinen ja muotoinen sekä siten asennettu, ettei saalis vaurioitu jäädytyksen aikana. Kala-jää-vesi -seoksen ”loiskumista” voidaan estää käyttämällä riittävän pieniä tai väliseinällisiä astioita ja täyttämällä astiat mahdollisimman täyteen.

b) Astioihin lisätään jäätä ja tarvittaessa vettä niin paljon, että kala-jää-vesi -seosta voi helposti sekoittaa. Mikäli sivusaaliina saadaan runsaasti pyydyksestä vapautettavia kaloja, voidaan kalat ja jää laittaa ensin kerroksittain jäädytysastiaan ja samassa yhteydessä poimia vapautettavat kalat saaliin joukosta. Tämän jälkeen jäädytysastiaan lisätään välittömästi riittävä määrä vettä.

i) Vettä on oltava niin paljon, että sekoittaminen ei vaurioita kaloja. Erityisesti pienikokoisia kaloja jäädytettäessä on käytettävä runsaasti vettä ja sekoitettava hyvin hellävaraisesti.

c) Kala-jää-vesi -seosta sekoitetaan sen varmistamiseksi, että jäädytys on mahdollisimman nopeaa.

i) Jos sekoittamista ei tehdä, lämpö siirtyy kalasta huomattavasti hitaammin. Lisäksi kalojen väliin voi jäädä lämpimiä kohtia, joissa jäähtymistä ei tapahdu.

d) Jäädytysastioihin lisätään jäätä sitä mukaa kun niissä oleva jää sulaa: astioissa tulee aina olla sulamatonta jäätä jäljellä.

i) Nyrkkisääntönä voidaan pitää, että kun veden lämpötila on + 20 °C, tarvitaan jäädyttämiseen jäätä noin 30 - 50 % arvioidusta saaliin määrästä. Esimerkiksi 100 kg saaliin jäädyttämiseen tulee tällöin varata 30 - 50 kg jäätä.

e) Kalojen jäähtymisnopeutta seurataan mittaamalla jokaisesta astiasta pistokokein kalojen sisälämpötilaa: lämpötilan tulee laskea vähintään 2 astetta (°C) jokaisen 5 minuutin aikana kunnes sisälämpötila on 0...+3 astetta.

i) Näin toimien kalojen jäädyttäminen 0...+3 asteeseen kestää kesän lämpimillä säilläkin korkeintaan tunnin!

7. Jäädytyksen ja esikäsittelyn jälkeen kala-astiat peitetään kansilla tai esimerkiksi tarkoitukseen varatuilla pressuilla kuljetuksen ajaksi.

8. Kuljetuksen aikana varmistetaan tarvittaessa, että kala-astioissa on jäljellä sulamatonta jäätä. Näin kalat eivät pääse matkan aikana uudelleen lämpenemään.

9. HUOMAA! Kalat eivät saa myöskään päästä jäätymään pyyntitapahtuman aikana. Talvikalastuksessa saalista on siis varjeltava jäätymiseltä.

### OHJE 3: KALOJEN PERKAAMINEN

1. Kalat perataan aina mahdollisimman pian pyynnin jälkeen. Perattava saaliinosa tulee kokonaisuudessaan perata 24 tunnin sisällä pyynnistä.

a) Jos kalat perataan noin kolmen tunnin sisällä pyynnistä (ennen kuolinjäykkyyttä), ne säilyvät hyvälaatuisina noin 30 % pitempään kuin myöhemmin peratut.

2. Kylmäsäilytyksestä käsiteltäväksi otetaan sopivankokoinen kertaerä kaloja: suuri erä ehtii lämmitä liikaa käsittelyn kestäessä. Kalojen lämpötila ei missään käsittelyn vaiheessa saa nousta yli +3 asteen!

3. Ennen perkaamisen aloittamista tarkistetaan perattavan kalaerän lämpötila. Lämpötilan tulee olla 0...+3 astetta. Jos lämpötila on korkeampi, kalaerä hylätään paitsi jos pyynnistä on kulunut alle yksi tunti ja kalojen jäähtyminen on vielä kesken.

4. Perkaus suoritetaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

a) Koneellinen perkaus

i) Tarkistetaan silmämääräisesti perkauskoneen puhtaus ja tarvittaessa pestään laitteisto ennen käyttöönottoa.

ii) Perataan kokeeksi muutamia kaloja, jotta varmistetaan perkauskoneen toimivuus.

iii) Tarvittaessa säädetään konetta ja toistetaan toimivuuskoe kunnes perkaustulos on moitteeton.

(1) R = Rekilä-tyyppinen perkauskone: katkaisee kalan pään ja vetää sisälmykset ulos, munuainen jää kalan sisälle.

(2) KP = KP-tyyppinen perkauskone: avaa kalan vatsan, poistaa sisälmykset ja munuaisen, pää voidaan katkaista tai jättää kalaan.

iv) Hyvän perkaustuloksen tuntomerkit, konetyyppi sulkeissa:

(1) pää on katkennut rintaevien takaa (R, KP)

(2) perkausviilto on keskellä kalaa (KP)

(3) viilto on riittävän pitkä (alkaa kalan kuonon alta ja jatkuu peräaukon ohi), jotta pesu poistaa munuaisen (KP)

(4) viilto ei katkaise kylkiruotoja eli ei ole liian syvä (KP)

(5) harjat ja vesisuihkut poistavat sisälmykset ja puhdistavat kalan siten, että kalaan ei jää kiduksia, munuaista eikä kurkkutorven- tai suolenpätkiä (KP)

(6) kalan sisälmykset on kokonaisuudessaan vedetty pois kalasta (R)

(7) kalassa ei ole puristumisen tai muun mekaanisen rasituksen merkkejä (R, KP)

b) Perkaus käsin

i) Tarkistetaan silmämääräisesti kalankäsittelyvälineiden puhtaus ja tarvittaessa pestään välineet ennen perkauksen aloittamista.

ii) Perataan kalat mahdollisimman nopeasti varmistaen, että kalan kidukset ja sisälmykset on kokonaan poistettu. Jos kala avataan, poistetaan myös munuainen.

5. Peratut kalat siirretään suoraan 0...+3 asteiseen jääveteen, jossa ne huuhdotaan huolellisesti.
  - a) Perattuja kaloja ei saa seisottaa jäävedessä yhtä tuntia kauempaa. Perattu kala imee vettä leikkauspinoiltaan, jolloin kala turpoaa ja laatu heikkenee.
6. Jäävesi vaihdetaan riittävän usein uuteen ja puhtaaseen.
7. Perattujen kalojen lämpötilaa valvotaan mittaamalla kalojen sisälämpötiloja pistokokein. Lämpötilan tulee olla ennen laatikointia tai pakkaamista 0...+3 astetta.
8. Peratut kalat nostetaan jäävedestä ja vesi valutetaan pois tarkoitukseen soveltuvissa koreissa tai muissa astioissa. Lopuksi kalat laatikoidaan tai pakataan muulla tavoin ja siirretään varastoon (lämpötila 0...+3 °C).

#### **OHJE 4: FILEOINTI (KÄSIN)**

1. Kalat fileoidaan aina mahdollisimman pian pyynnin jälkeen. Fileoitava saaliinosa tulee kokonaisuudessaan käsitellä 24 tunnin kuluessa pyynnistä.
2. Kylmäsäilytyksestä otetaan kerrallaan käsiteltäväksi sopivankokoinen kertaerä kaloja: suuri erä ehtii lämmitä liikaa käsittelyn kestäessä. Kalojen lämpötila ei missään käsittelyn vaiheessa saa nousta yli +3 asteeseen!
3. Ennen fileoinnin aloittamista tarkistetaan käsiteltävän kalaerän lämpötila. Lämpötilan tulee olla 0...+3 astetta. Jos lämpötila on korkeampi, kalaerä hylätään paitsi jos pyynnistä on kulunut alle yksi tunti ja kalojen jäähtyminen on vielä kesken.
4. Fileointi suoritetaan seuraavien periaatteiden mukaisesti:
  - a) Tarkistetaan silmämääräisesti kalankäsittelyvälineiden puhtaus ja tarvittaessa pestään välineet ennen fileoinnin aloittamista.
  - b) Kalat avataan, sisälmykset poistetaan ja kalat huuhdellaan aina ennen fileointia. Samassa yhteydessä kalat voidaan tarvittaessa suomustaa.
    - i) Perkaamatonta kalaa ei saa fileoida, koska tällöin fileoitaessa sisälmyksistä siirtyy mikrobeja kalan lihaan.
  - c) Sisälmysten poiston ja mahdollisen suomustuksen jälkeen työtilat ja -välineet puhdistetaan ennen fileoinnin aloittamista.
  - d) Kalat fileoidaan mahdollisimman nopeasti ja valmiiden fileiden lämpötila tarkistetaan ennen laatikointia tai pakkaamista pistokokein. Lämpötilan tulee olla 0...+3 astetta.
5. Pakattaessa laitetaan riittävän suuri muovi fileiden ja mahdollisen jäähileen väliin, jotta jää tai siitä sulava vesi ei joudu kosketuksiin fileiden kanssa.
  - a) Jos vesi pääsee kosketuksiin fileiden kanssa, kalanliha vettyy ja turpoaa ja laatu heikkenee.

## **OHJE 5: KALANLIHAN MEKAANINEN TALTEENOTTO**

1. Kalanlihan mekaaninen talteenotto tehdään aina mahdollisimman pian kalojen pyynnin jälkeen. Tällä tavoin käsiteltävä saalis tai saaliinosa tulee kokonaisuudessaan käsitellä 24 tunnin kuluessa pyynnistä.
2. Kylmäsäilytyksestä otetaan kerrallaan käsiteltäväksi sopivankokoinen kertaerä kaloja: suuri erä ehtii lämmitä liikaa käsittelyn kestäessä. Kalojen lämpötila ei missään käsittelyn vaiheessa saa nousta yli + 3 asteeseen!
3. Ennen kalanlihan talteenoton aloittamista tarkistetaan käsiteltävän kalaraaka-aine-erän lämpötila. Lämpötilan tulee olla 0...+3 astetta. Jos lämpötila on korkeampi, kalaerä hylätään paitsi jos pyynnistä on kulunut alle yksi tunti ja kalojen jäähtyminen on vielä kesken.
4. Kalanlihan mekaaninen talteenotto suoritetaan seuraavien periaatteiden mukaisesti:
  - a) Kalanlihan mekaaninen talteenotto saadaan tehdä vain joko välittömästi perkaamisen ja huuhtelun jälkeen tai välittömästi fileoinnin jälkeen. Kalan suolistoa ei saa käyttää.
  - b) Kalanlihan talteenottolaitteisto on puhdistettava huolellisesti vähintään kahden tunnin välein.
  - c) Talteenoton jälkeen kalanliha on mahdollisimman pian pakastettava (katso ohje 7) tai käytettävä pakastettavan tuotteen tai säilyvän jalosteen raaka-aineena.

## OHJE 6: KALAN MÄDIN TALTEENOTTO JA KÄSITTELY

1. Kalan mädin erotus tehdään aina mahdollisimman pian pyynnin jälkeen. Tällä tavoin käsiteltävä saaliinosa tulee kokonaisuudessaan käsitellä 24 tunnin sisällä pyynnistä.
2. Kylmäsäilytyksestä käsiteltäväksi otetaan sopivankokoinen kertaerä kaloja: suuri erä ehtii lämmitä liikaa käsittelyn kestäessä. Kalojen lämpötila ei missään käsittelyn vaiheessa saa nousta yli + 3 asteeseen!
3. Koneellista mädin erotusta varten kalat lajitellaan ensin sukupuolen perusteella ja vain naaraspuoliset eli mätikalat perataan mädin erotuksen yhteydessä.
  - i. Jos mädin sekaan joutuu maitia, mäti hedelmöittyy ja sen elintarvikelaatu heikkenee.
4. Ennen mädin talteenoton ja käsittelyn aloittamista tarkistetaan perattavan kalaerän lämpötila. Lämpötilan tulee olla 0...+ 3 astetta. Jos lämpötila on korkeampi, kalaerä hylätään paitsi jos pyynnistä on kulunut alle yksi tunti ja kalojen jäähtyminen on vielä kesken.
5. Mädin talteenotto ja käsittely suoritetaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:
  - a) Kalojen mätipussit poistetaan käsin perkaamisen tai koneellisen perkaamisen yhteydessä. Perkaamisessa ja kalojen käsittelyssä noudatetaan ohjetta 3. Tuotteen korkean laadun takaamiseksi mätiä ei saa erottaa lypsämällä.
    - i) On pyrittävä siihen, että mätipussit pysyvät talteen otettaessa ehjinä.
  - b) Mäti on aina pestävä välittömästi talteenoton jälkeen. Mätiä ei saa lainkaan säilyttää tai varastoida pesemättömänä!
  - c) Kalvojen poisto mädistä tehdään erityisesti tätä tarkoitusta varten varatussa siivilässä. Tässä työvaiheessa on käytettävä runsaasti jääkylmää vettä, jotta mätimunat säilyvät ehjinä!
  - d) Kalvoista puhdistettu mäti pestään runsaalla jääkylmällä vedellä. Pesu toistetaan 2-3 kertaa tai kunnes huuhteluvesi on kirkasta ja mäti puhdasta.
    - i) Pesun tarkoituksena on poistaa veri mätimunien pinnalta. Jos mätiin jää verta, se nopeuttaa tuotteen pilaantumista. Valmiissa, sulatetussa tuotteessa veri ilmenee ruskehtavana värinä, joka heikentää tuotteen aistinvaraista laatua.
  - e) Kalvojen poisto ja pesu eivät yhteensä saa kestää kauemmin kuin 20 minuuttia eikä mätiä saa missään vaiheessa jättää veteen seisomaan.
    - i) Mäti imee itseensä vettä koko ajan kun se on tekemisissä veden kanssa. Jos kontakti veden kanssa kestää yli 20 minuuttia, mätijyvät turpoavat ja siksi rikkoutuvat pakastuksen aikana. Valmis, sulatettu mäti on tällöin helposti pilaantuvaa ja vetistä.
  - f) Pesun jälkeen tarvittaessa poimitaan mädin joukosta sinne jääneet kalan suomut tai muut vastaavat roskat.
  - g) Ennen valutusta tarkistetaan mädin lämpötila. Lämpötilan on oltava 0...+3 °C.
  - h) Mäti valutetaan elintarvikekelpoisesta keinokuidusta valmistetussa harsossa tai elintarvikehyväksytystä materiaalista valmistetussa siivilässä vähintään 24 tuntia lämpötilassa 0...+ 3 °C.

- i) Valutusharson tai -siivilän on oltava helposti puhdistettavaa materiaalia. Valutusharsot ja -siivilät on puhdistettava ja desinfioitava jokaisen käytön jälkeen.
- ii) Vesi poistuu mädistä parhaiten, jos valutuslämpötila on lähellä + 3 astetta.
- i) Mätiin lisätään hienokiteistä merisuolaa 2...2,5 %. Suolassa ei saa olla jodia! Suola sekoitetaan varovaisesti mutta huolellisesti mädin joukkoon.
- i) Haluttaessa mätiä voidaan vielä suolauksen jälkeen valuttaa 12 tunnin ajan 0...+3 asteessa mahdollisimman kuivan lopputuloksen saavuttamiseksi.
- j) Suolattu mäti pakataan elintarvikehyväksytystä materiaalista valmistettuihin pakkauksiin, jotka merkitään ohjeen 8 mukaisesti.
  - i) Tulee suosia sellaisia pakastusrasioita tai -pakkauksia, joissa mätikerroksen paksuus on enintään noin 4 cm. Tällöin mäti jäätyy nopeasti eivätkä mätimunat rikkoudu vesikiteiden muodostuessa.
- k) Pakattu mäti on aina pakastettava, pakastamisessa noudatetaan ohjetta 7.
- l) Pakastettu mäti varastoidaan – 18 °C tai kylmemmässä.
  - i) Mahdollisuuksien mukaan mäti tulee varastoida vähintään -25 asteessa.
  - ii) Mätiä ei saa varastoida tilassa, jossa pakastetaan kalastustuotteita, sillä se on arka säilytyslämpötilan vaihteluille. Hyvä tapa varastoida mätiä on pakata pakastetut mätirasiat kannella suljettaviin styrox-laatikoihin, joissa ne pakastevarastoidaan.

## OHJE 7: KALASTUSTUOTTEIDEN PAKASTAMINEN

1. Vain tuoreita ja korkealaatuisia kalaraaka-aineita ja -tuotteita saa pakastaa.
2. Raaka-aineiden ja tuotteiden lämpötilojen tulee olla ennen pakastamista 0...+3 C.
3. Raaka-aineet ja tuotteet esikäsitellään ja tarvittaessa jatkokäsitellään ennen pakastamista. Käsitelyssä noudatetaan ohjeita 1-6.
4. Raaka-aineita ja tuotteita pakastetaan vain pakastamistarkoitukseen suunnitelluilla laitteilla ja kalastustuotteiden pakastamiseen hyväksytyissä tiloissa. Pakastamisessa noudatetaan seuraavia periaatteita:
  - a) Pakastumisen tulee tapahtua mahdollisimman nopeasti: pakastumisen (lämpötilan alenemisen -18 asteeseen tai kylmemmäksi) tulee edetä tuotteessa vähintään noin 1 cm tunnissa.
  - b) Kalablokkeja tai -tuotteita ei saa pakastaa styrox-laatikoissa tai muusta eristävästä materiaalista valmistetuissa kääreissä, laatikoissa tai telineissä.
    - i) Blokkipakastamisessa on hyvä käyttää ”muotteina” ns. leipomolaatikoita (muovinen ritilälaatikko), johon kalat laitetaan pakastumaan HD-muovipussissa.
  - c) Pakastettavan kertaerän kokoa arvioitaessa tulee ensisijaisesti huomioida käytettävän pakastuslaitteen lämmönsiirtokapasiteetti. Katso käytössä olevan laitoksen omavalvontasuunnitelma!
5. Tuotteet kääritään, pakataan ja merkitään (katso ohje 8) välittömästi pakastamisen jälkeen ellei niitä ole kääritty ja varustettu asianmukaisin merkinnöin jo ennen pakastamista.
  - a) Käärimiseen ja pakkaamiseen käytetään elintarvikehyväksytyjä materiaaleja, jotka ovat ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne mahdollisimman hyvin säilyttävät tuotteiden ominaisuudet pakastevarastoinnin aikana.
6. Tuotteet varastoidaan erillisessä varastotilassa, kylmemmässä kuin -18 °C. Tuotteita ei saa varastoida samassa tilassa, missä pakastetaan, sillä varastointilämpötilan tulee pysyä vakiona.



## **OHJE 8: PAKKAUSTEN MERKITSEMINEN**

Kalaraaka-aineiden ja tuotteiden kääreisiin tai pakkauksiin tulee merkitä seuraavat tiedot:

1. Kuluttajalle tai suurtaloudelle toimitettavat tuotteet

- a) tuotteen nimi ja kalalajin tieteellinen nimi
- b) sisällön määrä
- c) myyjän nimi ja osoite
- d) pyyntipaikka
- e) pyyntipäivä
- f) pakkauspäivä, jos eri kuin pyyntipäivä
- g) viimeinen käyttöajankohta
- h) tunnistusmerkintä
- i) säilytysohje: tuore 0...+ 3 °C, pakastettu alle -18 °C
- j) käyttöohje tarvittaessa

2. Muulle kuin kuluttajalle tai suurtaloudelle (kalatukku tai jalostaja) toimitettavat tuotteet:

- a) tuotteen nimi ja kalalajin tieteellinen nimi
- b) sisällön määrä
- c) myyjän nimi ja osoite
- d) pyyntipaikka
- e) pyyntipäivä
- f) pakkauspäivä, jos eri kuin pyyntipäivä
- g) tunnistusmerkintä

## LÄMPÖTILAN MITTAAMISEN MUISTILISTA

TUNNUS MUISTILISTA - 0  
SIVU 1 / 1  
PÄIVÄYS 19.4.2007  
LAATIJA HP  
HYVÄKSYJÄ VH

### JÄÄHDYTETTYJEN TILOJEN LÄMPÖTILAN TARKISTUSKOHDAT

### PROSESSIN TYÖVAI- HEET

### TUOTTEIDEN LÄM- PÖTILAN TARKISTUSKOHDAT

PYYNTITAPAHTUMA

SAALIIN NOSTO

JÄÄHDYTYS

0...+3 °C

ESIKÄSITTELY  
lajittelu  
verestys / perkaus

KULJETUS

VASTAANOTTO

0...+3 °C

TUORE 0...+3 °C

VÄLIVARASTOINTI

TUORE 0...+15 °C  
PAKASTUS < -18 °C

KÄSITTELY  
lajittelu  
perkaus  
fileointi  
kalalihan erotus  
mädin erotus  
pakastus

TUORE 0...+3 °C  
PAKASTETTU < -18 °C

PAKKAAMINEN

PAKKAUSTEN MER-  
KINTÄ

TUORE 0...+3 °C  
PAKASTETTU < -18 °C

VARASTOINTI  
KULJETUS

TUORE 0...+3 °C  
PAKASTETTU < -18 °C