

Elintarvikekuljetukset

Espoon seudun ympäristöterveys
Ohje 2020



ELINTARVIKEKULJETUKSET

päivitetty 16.4.2020

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	3
2	ILMOITUS JA LAADUNHALLINTAJÄRJESTELMÄ	3
3	KULJETUSVÄLINEITÄ- JA ASTIOTA KOSKEVAT YLEISET VAATIMUKSET	4
4	TOIMINTAA KOSKEVAT YLEISET VAATIMUKSET	5
	4.1 Lastaus, kuljettaminen ja purkaminen	5
	4.2 Kuljetuslämpötilat ja niiden seuranta	5
	4.3 Henkilökohtainen hygienia ja koulutus	7
	4.4 Kuljetusajoneuvon ja kuljetusastioiden puhtaanapito	8
5	HELPOSTI PILAANTUVIEN ELINTARVIKKEIDEN KANSAINVÄLISET KULJETUKSET (ATP-SOPIMUS).....	8
	5.1 Soveltamisala	8
	5.2 ATP-todistus ja kuljetuslämpötilat	8
6	LAINSÄÄDÄNTÖÄ JA MUITA OHJEITA.....	9
7	YHTEYSTIEDOT	9

1 JOHDANTO

Ammattimaisesta elintarvikkeiden kuljetuksesta on toimijan tehtävä elintarvikelain 13 § mukainen kirjallinen ilmoitus valvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Ilmoitusta ei kuitenkaan tarvitse tehdä, jos toiminta kokonaisuudessaan sisältyy jonkun muun elintarvikehuoneiston ilmoitukseen. Ilmoituslomake on saatavilla Espoon seudun ympäristöterveyden toimipisteissä sekä ympäristöterveyden internet -sivuilla https://www.espoo.fi/fi-fi/sosiaali_ja_terveyspalvelut/Terveyspalvelut/Ymparistoterveydenhuolto/Elintarvikevalvonta > Elintarvikehuoneistoilmoitus ja ohjeita.

Espoon seudun ympäristöterveys antaa toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä. Ilmoituksen käsittelystä peritään Espoon kaupunginhallituksen hyväksymän taksan mukainen maksu 116 €.

Ympäristöterveys suosittelee, että toimija olisi yhteydessä terveystarkastajaan jo suunnitteluvaiheessa ja kävisi terveystarkastajan kanssa lävitse elintarvikehuoneiston toimintaa ja sitä varten suunnitellut kuljetuskalustot. Näin pyritään varmistumaan, että toiminta ja kalusto ovat elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaiset.

Tarkastuskäynnille terveystarkastaja tulee pääsääntöisesti toiminnan jo alettua. Tarkastuksella arvioidaan, täyttävätkö kuljetusvälineet ja toiminta elintarvikelainsäädännön vaatimukset.

2 ILMOITUS JA LAADUNHALLINTAJÄRJESTELMÄ

Elintarvikelain 13 §:n 1 momentin mukaisesta elintarvikehuoneiston ilmoituksesta on käytävä ilmi:

- 1) elintarvikealan toimijan nimi, kotikunta ja yhteystiedot;
- 2) toimijan yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus;
- 3) elintarvikehuoneiston nimi ja käyntiosoite;
- 4) harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus;
- 5) toiminnan arvioitu aloittamisajankohta;
- 6) tieto laadunhallintajärjestelmästä.

Elintarvikehuoneiston ilmoituksen vastaanottava valvontaviranomainen voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä.

Laadunhallintajärjestelmä

Toimijalla on oltava laadunhallintajärjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että elintarvike ja sen kuljetus täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Laadunhallintajärjestelmässä on mainittava ne toimenpiteet, joilla elintarvikkeiden hygieenisen laadun heikentyminen kuljetuksen aikana voidaan estää.

Laadunhallintajärjestelmä on oltava kirjallinen ja se on pidettävä ajan tasalla. Laadunhallintajärjestelmä ja siihen liittyvä kirjanpito voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja.

Laadunhallintajärjestelmässä on selvitettävä kuljetusajoneuvon ja toiminnan luonteen mukaan ainakin seuraavat seikat:

- 1) toiminnan kuvaus
- 2) kuljetusten vastuuhenkilöt ja -tehtävät
- 3) kuljetusvälineiden ja kuljetusastioiden kuvaus ja vaatimustenmukaisuus
- 4) toiminnan vaiheet, joissa elintarvikehygieeninen vaara voi ilmetä (kriittiset valvontapisteet)
- 5) kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilat, toimenpiderajat ja kirjaukset
- 6) vastaanotto, lastaus ja purku
- 7) puhtaanapito
- 8) henkilökunnan hygienia ja koulutus
- 9) asiakasvalitukset.

Mikäli kuljetusyrittäjä käyttää vuokrattuja kuljetusvälineitä (autoja, kontteja, perävaunuja jne.), pitää siitä olla maininta laadunhallintajärjestelmässä.

Tarkempia ohjeita laadunhallintajärjestelmän sisällöstä saa terveystarkastajalta.

Kopio elintarvikehuoneiston ilmoituksen käsittelyä koskevasta todistuksesta ja laadunhallintajärjestelmästä tulee säilyttää kuljetusajoneuvossa.

3 KULJETUSVÄLINEITÄ KOSKEVAT YLEISET VAATIMUKSET

Elintarvikkeiden ammattimaiseen kuljettamiseen käytetään kuorma-autoa, pakettiautoa tai muuta vastaavaa ajoneuvoa, jossa on elintarvikkeiden kuljetukseen soveltuva kuormatila.

Kuormatilan pitää olla umpinainen ja tiivis, jotta se suojaisi tuotteet ulkopuoliselta pölyltä ja kosteudelta. Kuormatilan pinnoitteiden ja materiaalien tulee olla sileät sekä kestävästä ja helposti puhtaana pidettävästä materiaalista.

Kuormatilaa ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen siten, että se aiheuttaa terveydellisen riskin elintarvikkeiden käsittelylle. Mikäli kuljetuksiin käytetään vuokrakalustoa, sen on täytettävä samat elintarvikehuoneistolle asetettavat vaatimukset kuin kuljetusyrittäjän oman kaluston.

4 TOIMINTAA KOSKEVAT YLEISET VAATIMUKSET

4.1 Lastaus, kuljettaminen ja purkaminen

Ennen lastausta on varmistettava, että kuljetusvälineet ja astiat ovat puhtaat ja kuormauslämpötila oikea. Myös elintarvikkeiden lämpötilojen tulee olla säädettyssä lämpötiloissa ennen lastausta.

Kuljetusvälineitä, joissa kuljetetaan pakkaamattomia nestemäisiä, rakeisia tai jauhomaisia elintarvikkeita taikka pakkaamattomia leipomotuotteita tai pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, saa käyttää vain elintarvikkeiden kuljettamiseen. Kuljetusvälineissä on oltava merkintä "Ainoastaan elintarvikkeille/Endast för livsmedel" tai muu vastaava merkintä, joka ilmaisee niiden käyttötarkoituksen.

Elintarvikkeita kuljetettaessa on huolehdittava, että elintarvikkeet on suojattu kastumiselta, jäätymiseltä, pölyntyymiseltä tai muulta likaantumiselta ja ettei niiden hygieeninen laatu vaarannu kuljetuksen aikana. Suojaamattomien tai sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden kuljettamisessa on kiinnitettävä erityistä huomiota niiden saastumisen estämiseen.

Jos kuljetusajoneuvossa kuljetetaan tuotteita, jotka voivat vaarantaa elintarvikkeen hygieenisen laadun, elintarvikkeet on kuljetettava näistä tuotteista erillään. Elintarvikkeita on kuljetettava siten, että niihin ei siirry vierasta hajua tai makua taikka haitallisia ominaisuuksia ajoneuvosta tai kuljetusvälineestä tai muista kuljetettavista elintarvikkeista tai tavaroista.

Lämpötilahallittavien elintarvikkeiden kuljettamisessa tulee huomioida kuormatilan riittävä ja tasainen ilmankierto. Jäähdytyslaitteen (laitteiden) tulee olla riittävän tehokas ja tuotteiden kuormaus tulee järjestää siten, että ilma kiertää koko kuormatilassa.

Kuljetettaessa samanaikaisesti elintarvikkeita, joilla on eri lämpötilavaatimukset, tulee kuormatila osastoida. Kussakin osastossa tulee olla oma höyrystimensä lämpötilahallintaa varten.

Palautettavat kuormankantajat (rullakot ja lavat) tulee eristää muusta koritlasta sekä hygienian että lämpötilamuutosten takia. Erityisesti kesällä palautettavien kuormankantajien aiheuttama lämpökuorma on merkittävä.

4.2 Kuljetuslämpötilat ja niiden seuranta

Kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötila hallitaan joko jäähdytyslaitteistolla tai mulla tavalla esim. kuljettamalla elintarvikkeet styrox-laatikossa, jossa esim. kuuma/tai kylmä geelimatto riippuen siitä onko kyseessä elintarvikkeiden kylmä- tai kuumakuljetus.

Seuraavassa taulukossa on esitetty elintarvikkeiden kuljetuslämpötiloja. Elintarvikkeiden kuljetusta koskevat lämpötilavaatimukset tarkoittavat elintarvikkeen lämpötilaa. Lyhytaikaiset poikkeamat vähittäiskaupan toimituksissa ovat mahdollisia käytännön seikkojen vuoksi edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveysriskiä. Elintarvikkeille, joille ei ole säädetty erikseen kuljetuslämpötiloja, voidaan käyttää raja-arvoina säilytys ja varastointilämpötiloja tai tuotekohtaisia lämpötilavaatimuksia.

Elintarvike	Lämpötila
tuoreet kalastustuotteet sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet sekä keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet	lähellä sulavan jään lämpötilaa a)
kylmä savustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet	0 – 3 °C b)
muut jalostetut kalastustuotteet (täyssäilykkeitä ja muita huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita lukuun ottamatta), sushi sekä elävät simpukat	enintään 6 °C b)
sisäelimet	enintään 3 °C a)
raaka liha	enintään 7 °C a)
siipikarjanliha	enintään 4 °C a)
raakalihavalmisteet	enintään 4 °C a)
jauheliha ja jauhettu maksa	enintään 2 °C a)
siipikarjan jauheliha	enintään 2 °C a)
helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely	enintään 8 °C b)
muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet sekä helposti pilaantuvat maidot ja kermit	enintään 6 °C b)
kylmäsäilytystä vaativat munatuotteet	enintään 4 °C a)
pakastetut tai jäädytetyt elintarvikkeet, joiden lämpötilasta ei ole muuta säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa	-18 °C tai kylmempi b)
kuumina kuljetettavat ruoat	vähintään +60 °C c)
kylminä kuljetettavat ruoat	enintään +6 °C c)

a) eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liite III

b) laitosasetus 795/2014

c) Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1367/2011, muutos 291/2017

Kuormatilassa tulee aina olla lämpömittari, joka mahdollistaa lämpötilaseurannan. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joka tulee säilyttää alhaisessa lämpötilassa, tulee kuljettaa jäädytyslaitteistolla varustetussa kuljetusastiassa tai eristetyssä kuormatilassa.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden yli 2 tuntia kestävässä vähittäiskaupan toimituksissa kuormatila tai muu jäädytettävä kuljetustila tai -astia tulee varustaa tallentavalla lämpötilanseurantajärjestelmällä. Tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei kuitenkaan vaadita, kun alkutuotannon tuotteet kuljetetaan pois alkutuotantopaikalta.

Pakastettujen elintarvikkeiden kuljetusvälineet on varustettava tallennusvälinein, jotta pakastettujen elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevan ilman lämpötilaa voidaan valvoa tihein ja säännöllisin väliajoin. Mittausvälineiden tulee täyttää standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 asettamat vaatimukset. Toimijan tulee pystyä osoittamaan asiakirjojen avulla, että laitteet ovat em. standardin mukaisia. Lämpötilanseurannasta saatavat tallenteet tulee olla yhdistettävissä tiettyyn kuormaan tai kuljetustapahtumaan. Tallenteet tulee säilyttää ainakin vuoden ajan.

Tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei vaadita, jos elintarvikkeet toimitetaan elintarvikehuoneistosta suoraan lopulliselle kuluttajalle (esim. ateriakuljetukset valmistuskeittiöstä kuluttajalle tai esim. kauppakassikuljetukset myymälästä kuluttajalle). Tällöin toimijan tulee sisällyttää omavalvontaansa ne keinot, joilla kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilan pysyminen sallituissa rajoissa voidaan varmistaa.

Elintarvikkeen lämpötilan mittaamisessa tulee ottaa huomioon mittausepävarmuus ja käytännön syistä johtuvat lämpötilan muutokset elintarvikkeiden pintaosissa. Pakasteasetuksen 12 ja 13 §:ssä sekä liitteissä on säädetty pakasteiden valvonnassa käytettävistä näytteenotto- ja mittausmenetelmistä. ATP-sopimuksen liitteen 2 lisäyksessä 2 on tarkempia ohjeita helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan mittaamisesta.

Yhdistelmäkuormat

Yhdistelmäkuormalla tarkoitetaan elintarvikkeiden kylmä kuljetusta, joka lähtee muualta kuin laitoksesta ja jossa on mukana enintään 6 °C:n säilytystä vaativien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lisäksi sellaisia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joille eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa asetetaan alhaisempia lämpötilavaatimuksia, kuten raakaa kalaa (lähellä sulavan jään lämpötilaa), sisäelimiä (enintään 3 °C), siipikarjanlihaa (enintään 4 °C), raakalihavalmisteita (enintään 4 °C), jauhelihaa (enintään 2 °C) tai munamassaa (enintään 4 °C). Muualta kuin laitoksista lähtevissä yhdistelmäkuormissa kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilat voivat nousta korkeintaan +6 °C:een. Jos yhdistelmäkuormissa kuljetetaan pakkaamatonta raakaa kalaa, sen tulee olla hyvin jäätettynä. Yhdistelmäkuormien kuljetusajaksi suositellaan korkeintaan 24 tuntia.

4.3 Henkilökohtainen hygienia ja koulutus

Työntekijällä tulee olla asianmukaiset suoja-asusteet, jotta kuormatila ja elintarvikkeet eivät saastu. Pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lastauksessa ja purkamisessa tulee käyttää kenkäsuojia, päähinettä, suojatakia ja tarvittaessa suojahousuja.

Toimijan tulee huolehtia, että kuljettajat tuntevat elintarvikkeiden kuljetukseen liittyvät olosuhde- ja hygieniavaatimukset. Kuljettajat voivat myös suorittaa elintarvikehygienenistä osaamista osoittavan hygieniaosaamistestin. Kuljettajilla, jotka käsittelevät pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita (esimerkiksi ruhoja) on oltava hygieniaosaamistodistus.

4.4 Kuljetusajoneuvon ja kuljetusastioiden puhtaanapito

Kuormatila puhdistetaan säännöllisesti ja aina kun se on likainen. Suojaamattomia elintarvikkeita (esimerkiksi ruhoja) kuljetettavien kuljetusautojen kuormatilat tulee puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Myös ilmanohjainten, kuormankäsittely- ja muiden lisälaitteiden puhtaudesta on pidettävä huolta.

Kuljetusajoneuvojen ja kuljetusastioiden puhdistukseen tulee olla siihen tarkoitukseen soveltuva paikka. Likaisia puhdistusvälineitä ei saa käyttää, vaan ne pitää puhdistaa tai vaihtaa riittävän usein. Kuormatilan puhdistusvälineitä ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen. Myös kuljetusajoneuvossa pitää olla saatavilla harja ja kuivausvälineet. Niitä ei saa säilyttää kuormatilassa.

Toimijan tulee varmistua siitä, että kuormatilan puhdistuksessa käytettävät puhdistusaineet soveltuvat elintarvikehuoneistojen puhdistukseen.

5 HELPOSTI PILAANTUVIEN ELINTARVIKKEIDEN KANSAINVÄLISET KULJETUKSET (ATP-SOPIMUS)

5.1 Soveltamisala

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisiin kuljetuksiin ja tällaisissa kuljetuksissa käytettävään erityiskalustoon sovelletaan ATP-sopimusta (SopS 48/1981). Sopimuksen valvonta on Suomessa saatettu voimaan sosiaali- ja terveystieteiden ministeriön asetuksella (971/2006). ATP-sopimuksen piiriin kuuluvat lähes kaikki pakastetut elintarvikkeet ja useimmat jäähdytettynä kuljetettavat elintarvikkeet. Sopimuksen piiriin kuuluvat tuotteet on lueteltu ATP-sopimuksen liitteissä 2 ja 3 (https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/logistiikka/121101_atp_sopimuksen_paivitys.pdf).

5.2 ATP-todistus ja kuljetuslämpötilat

ATP-todistuksen myöntää kuljetusvälineen rekisteröintimaan viranomaisen, Luonnonvarakeskus Luke (ennen MTT). ATP-todistus on kuljetusväline- / kuormatilakohtainen eli sekä kuorma-auto että sen vetämä perävaunu tarvitsevat molemmat ATP-todistuksen.

ATP-luokitellun kuljetusvälineen ulkoisina tunnusmerkkeinä ovat korin etuyläkulmiin kiinnitetyt luokitusmerkinnät. Merkintöjen kirjainosa ilmoittaa ATP-luokan ja numerot luokituksen viimeisen voimassaolokuukauden ja vuoden.

Alkuperäinen ATP-todistus tai sen kopio on oltava kuljetuksen aikana mukana.

ATP-sopimuksen asettamat tuotteiden kuljetuslämpötilat on esitetty ATP-sopimuksen liitteissä 2 ja 3.

6 LAINSÄÄDÄNTÖÄ JA MUITA OHJEITA

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (N:o 852/2004)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (N:o 178/2002) elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta (N:o 853/2004)

Komission asetus pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana (EY 37/2005)

Elintarvikelaki (23/2006, muutos 352/2011 ja 1397/2019)

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011, muutos 291/2017)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista (818/2012)

Ruokaviraston ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (16025/6 24.1.2018)

Sosiaali- ja terveystieteiden ministeriön asetus helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisiä kuljetuksia ja tällaisissa kuljetuksissa käytettävää erityiskalustoa koskevan sopimuksen kansallisesta täytäntöönpanosta (971/2006)

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisiä kuljetuksia ja tällaisissa kuljetuksissa käytettävää erityiskalustoa koskeva sopimus (SopS 48/1981, ve 11.11.2012)

Muita ohjeita:

Lämpötilahallittavien elintarvikekuljetusten logistiikkaopas. Julkaisija: Yleinen Teollisuusliitto, 2007

Elintarvikekuljetusten Yleiset Hyvän käytännön ohjeet 2011

Ruokaviraston ohjeistus elintarvikekuljetuksista: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/kuljetus/>

7 YHTEYSTIEDOT

Espoon seudun ympäristöterveys

PL 210

02070 ESPOON KAUPUNKI

elintarvikevalvonta@espoo.fi

www.espoo.fi/ymparistoterveys