



ELINTARVIKKEIDEN MYNNISTÄ JA VALMISTUKSESTA SILAKKAMARKKINOILLA

Vuoden 2016 Silakkamarkkinoilla ympäristökeskus kiinnittää erityistä huomiota tuotteiden lämpötiloihin ja omavalvontaan.

Tuotteet on merkittävä pakkausmerkinnöillä jo valmistuspaikassa tai -laitoksessa. Kalastajien tai valmistajien vastuulla on huolehtia pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta. Lisätietoa pakkausmerkinnöistä saa Eviran pakkausmerkintäoppaasta (www.evira.fi) ja oman kunnan terveystarkastajalta. Lisäksi on varmistettava, että pakkausmerkinnät eivät irtoa pakkauksista säilytyksen aikana.

Toimijoiden on varmistettava, että tuotteiden lämpötila pysyy sallituissa rajoissa koko tapahtuman ajan niin varastossa kuin myyntipöydälläkin (kylmäketju ei katkea).

Kalastustuotteiden säilytyslämpötilat myynnin ja varastoinnin aikana

- tuore kala sulavan jään lämpötilassa
- kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet on säilytettävä 0 - 3 °C:ssa.
- muut kalavalmisteet ≤ +6 °C (ei koske täyssäilykkeitä).

Ympäristökeskus suosittelee pakattujen tai pakkaamattomien kalastustuotteiden säilytystä ja myyntiä kylmälaitteesta. Elintarvikkeiden säilytys jäissä on myös mahdollista, kun tuotteet ovat esimerkiksi upotettuja jäihin. Toimijan on huolehdittava siitä, että elintarvikkeiden säilytys- ja myyntilämpötilat ovat säädösten mukaiset.

Viime vuonna tutkittiin 10 kalapuolisäilykettä, joista 10 % oli mikrobiologiselta laadultaan huonoja viimeisenä käyttöpäivänä ja suolapitoisuus oli virheellinen 60 % näytteistä. Toimijoiden on kiinnitettävä erityistä huomiota tuotteiden hygieenisiin valmistusmenetelmiin ja säilytyslämpötiloihin. Toimijan vastuulla on myös määrittää tuotteen oikea säilyvyysaika (parasta ennen-päiväys tai viimeinen käyttöpäivä). Säilyvyysaikoja on syytä lyhentää erityisesti, jos viime vuoden näytetulos oli huono.

Vuoden 2015 näytetulosten perusteella otetaan tänäkin vuonna kattavasti näytteitä. **Näytteet ovat maksullisia.** Mikäli Teidän kalastustuotteitanne on tutkittu vuonna 2016, ottakaa laboratorion tutkimustodistus mukaan. Jos kalastaja ei ole valmistanut tuotteita itse, tulee tuotteiden kaupalliset asiakirjat ts. rahtikirjat olla tarkastettavissa myyntipisteessä.

Kaikkien elintarviketoimijoiden on tiedotettava elintarvikkeiden tilapäisestä mynnistä tai tarjoilusta 26.9.2016 mennessä. Lomake pyydetään ensisijaisesti lähettämään sähköisesti: <http://asiointi.hel.fi> -> Asumisen ja ympäristön sähköinen asiointi -> tiedottaminen tilapäisestä mynnistä. Lomakkeen voi vaihtoehtoisesti lähettää Helsingin kaupungin ympäristökeskukseen (elintarviketurvallisuusosasto, PL 500, 00099 Helsingin Kaupunki tai ulkomyynti@hel.fi).

Lisätietoja tapahtuman valvonnasta saa elintarviketurvallisuusosaston päivystysnumerosta (09) 310 14000, ma, ke - pe klo 9-12, ti klo 9-15.