

tarkistettu 17.8.2009

LIITE 1

Pakatun tuoreen lihan ja raakalihavalmisteiden lainsäädännön mukaiset lämpötilat ja suosituslämpötilat

	Teollisuuden varastointi ja runkokuljetus								Teollisuuden jakelukuljetus		
	Lainsäädäntö* °C		Suositus, enintään °C						Lainsäädäntö	Suositus, enintään °C	
	tuote	tila	Varastointi		Terminaalit		Runkokuljetus		lämpötila °C	Jakelukuljetus	
			tuote	tila	tuote	tila	tuote	tila		tuote	tuote
Kuluttajapakattu liha	+7	<+7	+4	+4	+4	+2	+4	+2	+6	+4	+2...6
Raakalihavalmisteet	<+4	<+4	+4	+4	+4	+2	+4	+2	+6	+4	+2...6
Raakakypsyttävä liha	+7	<+7	+2	+2	+2	+2	+2	+2	+6	+4	+2...6
Suuret naudanlihapalet (yli n.10 kg)	+7	<+7	+7	+4	+7	+2	+7	+2	+6	+6	+2...6
Muu tuore liha ("leikot")	+7	<+7	+4	+4	+4	+2	+4	+2	+6	+4	+2...6
Jauheliha	<+2	<+2	+2	+2	+2	+2	+2	+2	+6	+4	+2...6
Sisäelimet ja veri	+3	+3	+3	+3	+3	+2	+3	+2	+6	+4	+2...6
Siipikarjanliha, pienriistan ja kanin liha	+4	+4	+4	+4	+4	+2	+4	+2	+6	+4	+2...6

* MMM:n asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta (Laitosasetus) 37/EEO/2006

* EPNAs (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29.4.2004

Terminaali: tila, jossa elintarvikkeita säilytetään korkeintaan 48 tuntia

Runkokuljetus: tuotantolaitoksesta terminaaliin tai terminaalien välillä tapahtuva kuljetus

Jakelukuljetus: terminaalista myymälöihin tai suurtalouksiin tapahtuva kuljetus

Pakatun tuoreen lihan ja raakalihavalmisteiden lainsäädännön mukaiset lämpötilat ja suosituslämpötilat

	Kaupan terminaalit ja kuljetus					Myymälät			Kuluttajakauksen lämpötilamerkintä
	Lainsäädäntö.*	Suositus, enintään °C				Lainsäädäntö*	Suositus, enintään °C		
	Säilytys enintään °C	Terminaalit	Runkokuljetus	Jakelukuljetus		Säilytys ja myynti enintään °C	Varasto	Myyntikaluste	
tuote	tila	tila	tuote	tila	tuote	tila	tuote		
Kuluttajakaukattu liha	+6	+2	+2	+4	+2...6	+6	+4	+4...6	säilytys +4 °C (max +6 °C)
Raakalihavalmisteet	+6	+2	+2	+4	+2...6	+6	+4	+4...6	säilytys +4 °C (max +6 °C)
Raakakypsyttävä liha	+6	+2	+2	+4	+2...6	+6	+2	+4...6	säilytys +4 °C (max +6 °C)
Suuret naudanlihapalet (yli n.10 kg)	+6	+2	+2	+6	+2...6	+6	+4	+4...6	säilytys +4 °C (max +6 °C)
Muu tuore liha ("leikot")	+6	+2	+2	+4	+2...6	+6	+4	+4...6	säilytys +4 °C (max +6 °C)
Jauheliha	+6	+2	+2	+4	+2...6	+4	+4	+2...4**	säilytys +2 °C (max +4 °C)
- edellisestä tehdyt raakalihavalmisteet	+6	+2	+2	+4	+2...6	+4	+4	+2...4**	säilytys +2 °C (max +4 °C)
Sisäelimet ja veri	+6	+2	+2	+4	+2...6	+6	+4	+4...6	säilytys +4 °C (max +6 °C)
- edellisestä tehdyt raakalihavalmisteet	+6	+2	+2	+4	+2...6	+6	+4	+4...6	säilytys +4 °C (max +6 °C)
Siipikarjanliha, pienriistan ja kanin liha	+6	+2	+2	+4	+2...6	+6	+4	+4...6	säilytys +4 °C (max +6 °C)
- edellisestä tehdyt raakalihavalmisteet	+6	+2	+2	+4	+2...6	+6	+4	+4...6	säilytys +4 °C (max +6 °C)

* MMM:n asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 28/2009

Liha raakakypsytetään 0...+2 °C lämpötilassa ennen sen asettamista myyntiin, jolloin myyntikalusteessa lämpötila on +4...6 °C

** Haluttu lämpötila toteutuu sijoittamalla jauheliha myyntikalusteeseen kylmimpään kohtaan.

Terminaali: tila, jossa elintarvikkeita säilytetään korkeintaan 48 tuntia

Runkokuljetus: tuotantolaitoksesta terminaaliin tai terminaalien välillä tapahtuva kuljetus

Jakelukuljetus: terminaalista myymälöihin tai suurtalouksiin tapahtuva kuljetus