

Poimijan omaevalvontakuvaus luonnonvaraisten sienien käsittelystä alkutuotantopaikalla



Poimijan nimi

Lähiosoite

Postinumero ja postitoimipaikka

Puhelinnumero

Sähköpostiosoite

Poimijan yrittäjätunnus tai henkilötunnus

Alkutuotantopaikan nimi ja osoite

1. Poimijan valmistamat sienivalmisteet (mainitse sienen kauppasieniluettelon mukainen nimi esim. kuivatut korvasienet. Kauppasieniluettelo on esitetty tämän ohjeen lopussa)

Kunkin valmisteen valmistuksessa käytetään vain yhtä sienilajia.

2. **Poiminta**, yhteen keruustiaan kerätään vain yhtä kauppasienilajia, jonka poimija pystyy varmasti tunnistamaan. **Kaikissa työvaiheissa** poiminnasta lähtien huolehditaan **käsien pesusta** (tai käytetään desinfiioivia käsipyyhkeitä tai suojakäsineitä) **ennen työn aloittamista ja taukojen jälkeen**. Poimintavälineet puhdistetaan päivittäin. **Poimittavat sienet ovat terveitä, kiinteitä ja sopivasti kehittyneitä. Sienistä poistetaan voittuneet ja pehmenneet osat sekä roskat. Huomioidaan poiminta-alueen puhtaus.**
3. **Sienien puhtaus tarkastetaan**. Poimintaerä on hylättävä, jos siinä on hometta, eläinten jätöksiä tai myrkkysienen paloja. Puhdistetuissa sienissä ei silmämääräisesti havaittuna saa olla roskia, likaa tai muuta epäpuhtautta.
4. **Sienet kuljetetaan** poimintapäivän aikana roskilta sekä vierailta hajuilta ja mauilta suojattuna valmistuspaikalle.
5. **Sieniä säilytetään** viileässä (0 -+8 °C) korkeintaan _____ tuntia ennen sienivalmisteen valmistusta.

6. **Rouskuja ryöpätään kirpeän maun poistamiseksi.** Rouskuja keitetään 10 min (1 osa sieniä ja 3 osaa vettä) Rouskut huuhdellaan ja jäädytetään nopeasti kylmällä vedellä.

***) Korvasieni on myrkyllinen käsittelemättömänä.**

Korvasienet keitetään 2 kertaa (1osa sieniä ja 3 osaa vettä) vähintään 5 min kerrallaan. Huuhtelu kummankin keittokerran jälkeen runsaalla vedellä. Jäähdytetään nopeasti kylmällä vedellä.

Kuivattuja korvasieniä liotetaan vähintään 2 tuntia ennen käyttöä (10 g sieniä ja 2 dl vettä). Liotuksen jälkeen korvasienet keitetään kahteen kertaan kuten tuoreet korvasienet. Korvasienen käsittelyssä käytettyä liotus- tai keittovettä ei saa käyttää ruoanvalmistuksessa. Huolehdataan keittotilan ja kuivaustilan riittävästä tuuletuksesta.

Sienien suolausmenetelmä: _____ osa sieniä ja _____ osaa suolaa

Sienien kuivauslaite: _____ kuivauslämpötila _____ °C, kuivausaika _____ tuntia. Kuivaustulos varmistetaan. Kuivattu sienivalmiste on rapeaa ja sen tuoksu on sienilajille tyypillinen. Käytettävät astiat ja laitteet pestään välittömästi käytön jälkeen ja säilytetään puhtaassa säilytystilassa.

7. _____ **valmiste pakataan** suurtaloutta, teollisuutta, vähittäiskauppaa varten,
 omaa myyntiä varten (miten?) _____
(pakkausmateriaali ja -koko?) _____ pakkaukseen.

_____ **valmiste pakataan** suurtaloutta, teollisuutta, vähittäiskauppaa varten,
 omaa myyntiä varten (miten?) _____
(pakkausmateriaali ja -koko?) _____ pakkaukseen.

_____ **valmiste pakataan** suurtaloutta, teollisuutta, vähittäiskauppaa varten,
 omaa myyntiä varten (miten?) _____
(pakkausmateriaali ja -koko?) _____ pakkaukseen.

Pakkausmateriaalin ja pakattavan valmisteen puhtaus ja elintarvikekelvopaisuus varmistetaan. Pakkausmateriaalit säilytetään puhtaassa kuivassa säilytystilassa. Kuljetuspakkaukset varmistavat pakkauksen säilymisen ehjänä ja puhtaana kuljetuksen aikana.

Pakkaukseen tehtävät merkinnät: valmistaja ja yhteystiedot, valmisteen nimi, määrä, säilytysohje, säilyvyys, korvasienille edellä mainittu käsittelyohje (*) Korvasieni on myrkyllinen käsittelemättömänä)

8. **Sienivalmisteita säilytetään** viileässä (+4-+8 °C). Kuivattuja valmisteita on säilytettävä kuivassa säilytystilassa. Valmiita sienivalmisteita säilytetään ennen myyntiin toimittamista korkeintaan 1-2 vuorokautta, (säilytysaika?) _____

9. **Sienivalmisteet kuljetetaan** vastaanottajalle (ensiostajalle) puhtaassa kuljetustilassa.

10. **Valmistus-, säilytys- ja kuljetustilat** ovat helposti puhdistettavia. Tilat pidetään puhtaina eikä niistä saa tarttua sieniin, sienivalmisteisiin, välineisiin tai pakkauksiin pölyä tai muuta likaa, ei myöskään vierasta hajua tai makua.

11. **Valmistukseen käytettävät astiat, laitteet ja välineet** puhdistetaan välittömästi käytön jälkeen sekä tarvittaessa ennen työn aloittamista tai työn aikana. Varmistetaan, ettei välineisiin jää pesu- ja desinfiointiainejäämiä. Valmistusvälineet säilytetään puhtaassa säilytystilassa.

12. Sienten kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden **puhdistukseen käytettävä vesi** on kunnallisen tai alueellisen vesilaitoksen vettä. Jos vesi ei ole kunnallisen tai alueellisen vesilaitoksen vettä, se analysoidaan hyväksytyssä laboratoriossa vähintään 3 vuoden välein ja **analyysitulokset säilytetään 10 vuotta.** **Veden käyttöönottotutkimuksen tulokset säilytetään pysyvästi.**

13. **Haittaeläinten** (jyrsijät, linnut, hyönteiset) esiintymistä seurataan säännöllisesti. Valmistus- ja säilytystiloissa jyrsijöitä torjutaan vain loukuilla.
14. Valmistuksessa syntyvät **jätteet** kompostoidaan tai kerätään asianmukaisiin astioihin ja toimitetaan julkisen jätehuollon piiriin.
15. Valmisteiden jäljitettävyyden varmistamiseksi seuraavat **tiedot kaikista toimitetuista valmiste-eristä säilytetään** vähintään **kaksi vuotta** valmisteiden toimituksesta:
- **valmisteen nimi**
 - **valmisteen määrä**
 - **valmistuspäivä/parasta ennen merkintä**
 - **toimituspäivämäärä**
 - **määränpää/ostaja** (Ostajaa ei tarvitse mainita valmisteista, jotka myydään suoraan kuluttajalle.)
16. Poiminnan ja muun sienten käsittelyn aikana varmistetaan, **ettei hyönteismyrkkyä tai muita vahingollisia kemikaaleja, kuten pesu- tai desinfiointiaineita joudu sieniin tai sienivalmisteisiin.**
17. Seuraavia vaarallisia kemikaaleja käytetään

kotitaloudessa ja ne säilytetään asianmukaisissa tiloissa.

Siivousvälineet, pesu- ja desinfiointiaineet säilytetään siivouskaapissa.

Suomessa kauppasienuuetteluun hyväksytyt ruokasienet

Herkkutatit	Kehnäsieni
Kangastatti	Mesisienet
Punikkitatit	Keltavahvero eli kantarelli
Voitatti	Suppilovahvero, mukana saa olla
Haaparouskut	Kosteikkovahveroa
Kangasrousku	Mustatorvisieni
Karvarousku	Lampaankääpä
Leppärouskut	Vaaleaorakas, mukana saa olla
Isohapero	Rusko-orakasta
Kangashapero	Korvasieni
Keltahapero	Huhtasienet
Viinihapero	Tuoksuvalmuska
Mustavahakas	Viljellyt ruokasienet