



Kuva: Tussitaikurit Oy

## LEIPOMON PERUSTAMINEN

Oletko perustamassa leipomoa?

Tässä muistilista toiminnallesi elintarvikelainsäädännön näkökulmasta.

### Etsi sopiva tila

Kun löydät mieleisen tilan, varmista kunnan rakennusvalvonnasta, että tila soveltuu leipomokäyttöön. Vaihtoehtoisesti selvitä, onko käyttötarkoituksen muuttaminen mahdollista. Jos muutos on mahdollinen, hae remontille rakennuslupa.

Leipomossa tulee olla riittävästi vesipisteitä ja tilaa käsien pesuun ja välineiden puhdistamiseen. On mahdollista, että tilaa ja vesipisteitä vaaditaan myös raaka-aineiden käsittelyyn, riippuen siitä, mitä leipomossa valmistetaan.

### Suunnittele toiminta tiloihin sopivaksi

Suunnittele leipomiseen tarvittavien raaka-aineiden vastaanotto ja säilytys järkevästi. Mieti myös tarkkaan, missä ja miten leivot (välineiden ja raaka-aineiden käsittely, hygieeniset työtavat). Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden välillä ei saa tapahtua ristikontaminaatiota.

### Vaatimukset henkilökunnalle

Leipomon henkilökunta, joka käsittelee pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tarvitsee hygieniapassin, työvaatetuksen ja terveydentilan selvityksen. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita ovat esimerkiksi riisi- ja kermakakut.



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

## Tee elintarvikehuoneistoilmoitus

Tee elintarvikehuoneistoilmoitus leipomon sijaintikunnan elintarvikevalvontaan viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituslomakkeen saat kunnan verkkosivuilta tai kunnan elintarvikevalvojalta, joka neuvoo ja opastaa sinua. Ilmoitus on mahdollista tehdä myös Ympäristöterveydenhuollon sähköisen ilmoituspalvelun (**ilppa**) kautta. Elintarvikevalvonta rekisteröi leipomon ja jatkossa leipomo on säännöllisen elintarvikevalvonnan piirissä. Sekä rekisteröinti että valvonta ovat maksullista viranomaistoimintaa.

## Suunnittele omavalvonta

Omavalvonta on leipomon oman toiminnan riskinhallintajärjestelmä. Suunnittele siihen etukäteen, miten hallitset toiminnan riskit ja miten tarvittaessa korjaat virheet. Omavalvonnalta vaaditaan sitä enemmän, mitä enemmän elintarvikehygieenisia riskejä toimintaan liittyy. Omavalvontaan liittyy myös joitakin kirjanpitovaatimuksia.

## Huomioi toiminnassa

- Käsittele, varastoi ja kuljeta elintarvikkeet hygieenisesti. Suojaa tuotteet ja pidä tilat siistinä. Pyri kaikin tavoin varmistamaan se, että elintarvikkeet eivät saastu mikrobeilla tai niihin ei joudu sellaista ainetta, joka niihin ei kuulu. Esimerkiksi gluteenittomat tuotteet eivät saa sekoittua missään vaiheessa tavanomaisten tuotteiden kanssa.

- Säilytä tuotteet kullekin tuotteelle sopivassa lämpötilassa ja muissa olosuhteissa.
- Varmista, että kaikki elintarvikkeen kanssa kosketukseen tulevat materiaalit soveltuvat elintarvikekäyttöön ja haluttuun käyttötarkoitukseen. Näin turvataan se, ettei materiaaleista joudu haitallisia kemikaaleja elintarvikkeisiin.
- Laadi kirjalliset reseptit ja pidä ne ajan tasalla. Kun suunnittelet reseptejä, ota jo huomioon elintarvikelainsäädännön vaatimukset, jotka koskevat muun muassa lisäaineita, aromeja ja entsyymejä sekä suolaa ja muita mahdollisesti lisättäviä aineita.
- Huolehdi, että akryyliamidin vähentämistä koskevat toimenpiteet huomioidaan leipomotoiminnassa.
- Varmista, että annat elintarvikkeista oikeat ja riittävät tiedot, kun myyt tuotteet suoraan kuluttajalle tai toimitat ne kauppaan tai esimerkiksi ravintolaan tai suurkeittiöön.
- Käytä elintarvikkeiden markkinoinnissa vain sallittuja ravitsemus- ja terveysväitteitä. Et saa johtaa kuluttajaa harhaan.
- Huolehdi, että tuotteiden jäljitettävyyden on oltava kunnossa. Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet tulee pystyä jäljittämään jokaisessa tuotanto-, valmistus- ja jakeluvaiheessa.
- Varmista myös, että tiedät, miten sinun tulee toimia tuotteen mahdollisessa takaisinvetotilanteessa, jos tietoosi tulee tai epäilet, että valmistamasi elintarvike ei ole turvallinen.

Lisätietoja:

- [www.ruokavirasto.fi/elintarvikeala](http://www.ruokavirasto.fi/elintarvikeala)



**Muista, että elintarvikealan toimijana olet vastuussa siitä, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja jäljitettävissä ja, että niistä annetaan oikeat ja riittävät tiedot.**