



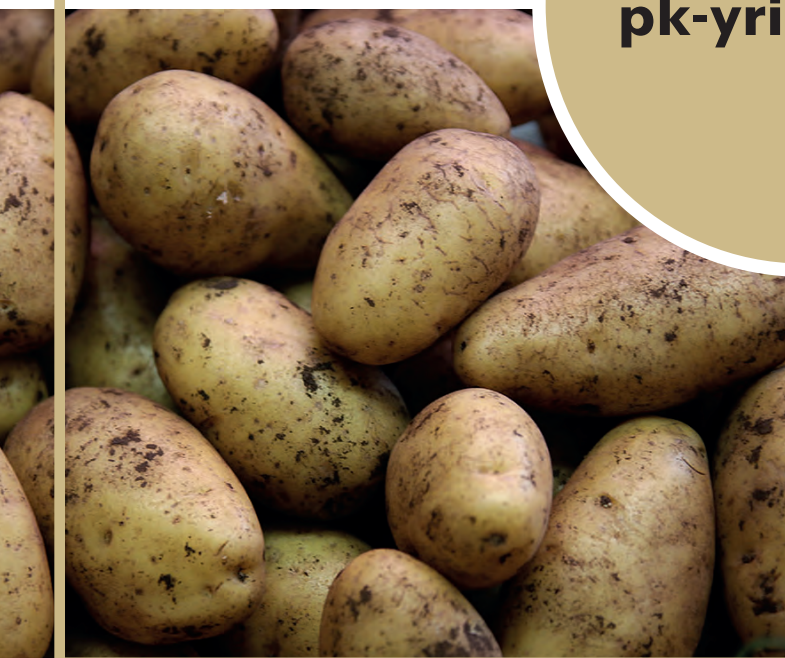
RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



Elintarvikkeiden myynti ja kasvikunnan tuotteiden jalostaminen maatilalla



**Opas
pk-yrityksille**



HALLITUKSEN
KÄRKIHANKE

Elintarvikkeiden myynti ja kasvikunnan tuotteiden jalostaminen maatilalla – Opas pk-yrityksille
7061/04.02.00.01/2019
Laatija: Ruokavirasto, elintarvikealan pk-yritysten neuvontahanke
Taitto: Käyttäjäpalvelujen yksikkö
Kannen kuvat: Context Learning
Helsinki 2019



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



Sisällys

Oppaan esittely	5
OSA 1, Perustaminen	7
Alkutuotannon toimintaa vai elintarvikehuoneistotoimintaa?	7
Myyt elintarvikkeita tilaltasi - tarvitseeko sinun tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus?	8
Jatkojalostat tuottamiasi kasviksia - onko sinun tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus?	12
Sopiva tila	12
Vaatimukset henkilökunnalle.....	14
Mitä sinun kannattaa jo perustamisvaiheessa miettiä omavalvonnasta?.	14
OSA 2, Tilat	15
Elintarvikkeiden myyntitilat	15
Elintarvikkeiden käsittely- ja säilytystilat	15
Vesipisteet ja pesualtaat	16
Elintarvikkeiden kylmäsäilytystilat.....	17
Jätteiden säilytystilat	18
Muut tilat.....	18
OSA 3, Toiminta	19
Pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito	19
Elintarvikekäyttöön sopivat materiaalit	21
Käytettävä vesi	22
Myytävät tuotteet.....	22
Jatkojalostuksen raaka-ainehankinnat.....	24

Jäljitettävyys	25
Elintarviketietojen hallinta.....	25
Reseptin ja koostumuksen hallinta	29
Elintarvikkeiden kuljetus.....	30
OSA 4, Henkilökunta	31
Hygieniapassi	31
Henkilökunnan terveydentila.....	31
Suojavaatetus	32
Käsienpesu.....	33
OSA 5, Omavalvonta	34
Mihin omavalvontaa tarvitaan?.....	34
Alkutuotantoon liittyy yleensä vaatimus omavalvonnan kuvauksesta	34
Milloin tarvitset omavalvontasuunnitelman?.....	35
Millainen omavalvontasuunnitelman tulee olla?	36
Mitä omavalvontasuunnitelmassa tulee huomoida?.....	36
Kuinka omavalvontasuunnitelman toteutumista seurataan?	36
Vastuut.....	37
5.1 Omavalvonnan sisältö	38
OSA 6, Sanojen selitykset.....	42
Liite 1. Myynti alkutuotannon yhteydessä.....	55
Liite 2. Kasvikunnan tuotteiden jalostaminen alkutuotannon yhteydessä	56



Oppaan esittely

Tästä oppaasta saat tärkeää tietoa siitä, miten laajennat maatilasi toimintaa tilasi tuotteiden suoramyyntiin tai kasvikunnan tuotteiden jatkojalostukseen. Saat tietoja myös siitä, miten hoidat asioita oikein, esimerkiksi hygienian ja muiden määräysten suhteen.

On tärkeää, että olet etukäteen perillä siitä, mitä sinun missäkin vaiheessa tulee tehdä ja miten hoitaa yrityksesi toimia oikein. Näin kaikki sujuu hyvin, myymäsi ja valmistamasi elintarvikkeet ovat turvallisia ja pidät sekä asiakkaat että elintarvikevalvojan tyytyväisenä.



Kuvituskuva

Opas on jaettu kuuteen osaan.

- **Osa 1, Perustaminen.**
Osa 1 on yhteenveto alkutuotannon toiminnan laajentamisessa tarvittavista tiedoista.
- **Osa 2, Tilat.**
Osaan 2 on koottu tietoja elintarvikkeiden myyntiin ja jatkojalostukseen käytettävien tilojen vaatimuksista.
- **Osa 3, Toiminta.**
Osassa 3 on myynnille ja jatkojalostukselle asetettuja vaatimuksia.
- **Osa 4, Henkilökunta.**
Osassa 4 on myyntiin ja jatkojalostukseen osallistuvalla henkilökunnalla asetettuja vaatimuksia.
- **Osa 5, Omavalvonta.**
Osasta 5 löydät tietoa omavalvonnasta. Tämän tiedon avulla voit tehdä tarvittavat muutokset omavalvonnan kuvaukseesi tai tarvittaessa omavalvontasuunnitelman.
- **Osa 6, Sanojen selitykset.**
Tekstissä on tummennettu joitakin sanoja. Löydät niiden selitykset osasta 6.

Opas ei sisällä yleisiä neuvoja yrityksen perustamisesta. Yrityksen perustamiseen liittyviä ohjeita löydät internetsivun www.ruokavirasto.fi/pkneuvonta kautta.

Alkoholilainsäädännön vaatimukset, joista pienpanimot ja tilaviinin valmistajat tarvitsevat ohjeistusta, eivät myöskään sisälly tähän oppaaseen.

Jos olet perustamassa tarjoilutoimintaa, kuten ravintolaa, kahvilaa tai pitopalvelua maatilasi yhteyteen, katso ravintolan perustamisopasta. Ravintolatoiminnan aloittaminen - Opas pk-yrityksille löytyy Ruokaviraston internetsivulta.

Opas on tehty selkosuomeksi.

Saat oppaasta tietoa muun muassa näistä asioista:

- ▶ Miten varmistat, että tila on sopiva toiminnallesi?
- ▶ Miten kerrot suunnitelmistasi viranomaiselle?
- ▶ Mitä tiloilta vaaditaan?
- ▶ Mitä muita asioita toiminnalta vaaditaan?
- ▶ Mitä henkilökunnalta vaaditaan?
- ▶ Mitä tarkoittaa omavalvonnan kuvaus?
- ▶ Mitä tarkoittaa omavalvontasuunnitelma?



Osa 1, Perustaminen

Oppaan tässä osassa opit

- ▶ Mitä sinun tulee muistaa kun laajennat alkutuotannon toimintaasi?
- ▶ Tarvitseeko sinun tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus vai alkutuotantoilmoituksen muutos?
- ▶ Miten selvität, että tila on sopiva toimintaasi?
- ▶ Millaista osaamista sinulla ja henkilökunnallasi tulee olla?
- ▶ Mitä muuta teiltä vaaditaan?
- ▶ Mikä on omavalvontasuunnitelma tai omavalvonnan kuvaus?

Alkutuotannon toimintaa vai elintarvikehuoneistotoimintaa?

Alkutuotantoon sisältyy alkutuotannon tuotteiden tuottamisen, kasvatuksen ja viljelyn lisäksi sadonkorjuu, viljan kuivaus, lypsäminen ja muu eläintuotanto ennen teurastusta. Se sisältää myös metsästyksen, kalastuksen ja luonnonvaraisten tuotteiden keräämisen. Lisäksi alkutuotantoon sisältyy tuotteiden varastointi tilalla sekä suurelta osin myös toimittaminen seuraavaan käsittelypisteeseen.

Kasvikunnan tuotteita ja hunajaa voit toimittaa esimerkiksi pakkaamoon, myymälään, tarjoilupaikkaan, tukkuun, myllyyn, leipomoon tai ruokatehtaaseen.

Tämän lisäksi voit laajentaa toimintaasi ja esimerkiksi perustaa myymälän maatilasi yhteyteen, myydä verkkokaupassa tai **jatkojalostaa** itse tuottamiasi elintarvikkeita.

Tietyissä rajoissa voit tehdä näitä toimia edelleen alkutuotannon toimijana, mutta joissain tapauksissa sinun on tehtävä toiminnastasi **elintarvikehuoneistoilmoitus**.

Elintarvikehuoneistoilmoitus tehdään oman kunnan elintarvikevalvontaan.

Jos toimintaa voi tehdä alkutuotantona, riittää kun teet **alkutuotantoilmoituksen** muutoksen oman kuntasi elintarvikevalvontaan, jossa kerrot, että myyt tuottamiasi tuotteita suoraan kuluttajille.

Mitä väliä on sillä, onko toimintasi alkutuotantoa vai elintarvikehuoneisto?

Suurin ero toimintojen luokituksen välillä on omavalvonnan vaatimuksissa.

Alkutuotannolta ei vaadita vastaavanlaista aktiivisesti toteutettavaa ja seurattavaa **omavalvontasuunnitelmaa** kuin elintarvikehuoneistolta.

Alkutuotannon **omavalvonnan kuvaukseksi** riittää, kun kuvaat toimintasi riskien hallintakeinot.

Kuluttajille myynnin osalta näitä ovat esimerkiksi varaston ja myyntitilojen puhtaanapidon periaatteet ja mitä tietoja ja miten annat myytävistä elintarvikkeista asiakkaille. Riskinhallintakeinot eivät juurikaan vaadi aktiivista seurannan kirjanpitoa.

Elintarvikehuoneistolta taas vaaditaan omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelmasta opit lisää Osassa 5, Omavalvonta.

Myyt elintarvikkeita tilaltasi – tarvitseeko sinun tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus?

Tutustu tämän osan Liitteessä 1 olevan kaaviokuvan avulla siihen, milloin toimintasi luokitellaan alkutuotannoksi ja milloin sinun tarvitsee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus.

Pääset tutustumaan elintarvikkeiden myyntiin tilaltasi vielä vähän tarkemmin tekstin avulla.

Milloin suoramyynä vaatii elintarvikehuoneistoilmoituksen?

Suoramyynnillä tarkoitetaan sellaista myyntiä, jolloin myyt itse tuottamiasi tuotteita suoraan kuluttajalle.

Jos myyt alkutuotannon tuotteita suoramyynä yli **vähäriskisessä asetuksessa** säädetyn määrän, joudut tekemään myynnistä elintarvikehuoneistoilmoituksen.

Kaikki varsinaiseen tuotteiden tuottamiseen liittyvä toiminta on edelleen alkutuotantoa, vaikka kuluttajille myynnistä joutuisitkin tekemään elintarvikehuoneistoilmoituksen.

Mitä tulee huomioida, kun myyt kuluttajille torilla?

Voit myydä tuottamiasi kasvikunnan tuotteita, sieniä ja hunajaa alkutuotantona myös torilla. Jos suoraan kuluttajille myynti jää alle vähäriskisessä asetuksessa säädetyn määrän, voit myydä tuotteita kaikilla Suomen toreilla, eikä sinun tarvitse tiedottaa myynnistä paikalliselle valvonnalle.

Jos kuitenkin olet joutunut tekemään myynnistä elintarvikehuoneistoilmoituksen ja menet myymään tuotteita torilla oman kuntasi ulkopuolelle, sinun on tiedotettava myynnistä torin sijaintipaikan elintarvikevalvontaan.

Tiedotus on tehtävä neljä päivää ennen myyntitapahtumaa.

Myynti katsotaan tällöin liikkuvaksi elintarvikehuoneistotoiminnaksi.

Se sinun on myös otettava huomioon, kun teet elintarvikehuoneistoilmoituksen oman kuntasi elintarvikevalvontaan.

Jos käyt kyseisellä torilla säännöllisesti, esimerkiksi joka toinen tiistai, voit hoitaa tiedottamisen yhdellä kertaa.

Mitä muuta pitää tietää ulkomyynnissä?

Torimyyntiä on ohjeistettu Ruokaviraston ulkomyyntiohjeessa.

Löydät ohjeen verkkosivuillemme kootuista linkeistä.

Ulkomyyntiin tarvittavien kalusteiden ja tuotteiden suojausten vaatavuus kasvaa samalla, kun toiminnan riskit kasvavat. Jos myyt pelkästään kasvikunnan tuotteita, jotka ovat vain **kauppakunnostettu** myyntiä varten, voit myydä niitä vaikka suoraan auton peräkontista.

Torilla voi olla tarve suojata myyntipaikka linnuilta vähintään yläpuolelta, joskus myös sivuilta.

Miten toimitus suoraan kuluttajille hoituu?

Suoramyynti hoituu usein **REKO-lähiaruokarenk**aan välityksellä. REKO toimii siten, että kuluttaja tilaa tuottajalta tuotteen tai tuotteet etukäteen, ja tuotteet vaihtavat omistajaa sovituksessa paikassa sovittuna aikana. Tätä kutsutaan luovutustapahtumaksi, joka ei ole myyntitapahtuma, joten vaikka myyjällä olisi elintarvikehuoneisto, luovutuspaikasta ja -hetkestä ei tarvitse tiedottaa paikalliseen elintarvikevalvontaan.

Toimituksen voit hoitaa myös eri kuljetuskanavien kuten Matkahuollon tai postin avulla.

Itse tuottamiasi kasvukunnan tuotteiden myynti tilaltasi

Voit myydä suoraan kuluttajille alkutuotantona:

- itse kasvatettuja lehtivihanneksia yhteensä 50 000 kg vuodessa (salaatti-, pinaatti- ja kaalikasveja sekä yrttejä ja versoja – ei kuitenkaan ituja), sekä
- tuottamiasi muita kasvukunnan tuotteita yhteensä 100 000 kg vuodessa (perunoita, porkkanoita, tomaatteja, kurkkuja, sipuleita, mansikoita, omenia, jne.).

Voit myydä alkutuotannon tuotteet

- suoraan tilalta, tai
- ovelta ovelle myyntinä, tai
- voit mennä torille myymään, tai
- voit toimittaa tuotteet kuluttajien tekemien tilausten mukaan sovittuun kanavaan kautta (esimerkkinä rekomyynti).

Muiden tilojen tuottamien tuotteiden myynti tilaltasi tai torimyyntinä

Omien tuotteiden rinnalla voit lisäksi myydä kuluttajille muiden tuottamia vähäriskisiä alkutuotannon tuotteita (lähinnä muiden tuottamia kasvukunnan tuotteita, sieniä tai hunajaa) yhteensä 10 000 euron arvosta ilman erillistä elintarvikehuoneistoilmoitusta.

Kun myyt hunajaa

Voit myydä muiden tuottamaa ja pakkaamaa hunajaa. Lisäksi, jos tilallasi on mehiläispesiä, voit myydä itse tuotettua hunajaa kuluttajille alkutuotantona enintään 2 500 kg vuodessa.

Hunajantuotannosta on tehtävä alkutuotantoilmoitus sen kunnan elintarvikevalvonnalle, jossa linkoomo tai toiminta sijaitsee. Ilmoituslomake löytyy kunnan internetsivuilta.

Ruokaviraston sivuilta löydät tietoa siitä, miten rekisteröidyt mehiläisten pitäjäksi sekä siitä, miten ilmoitat pesien paikat maaseutuelinkeinoviranomaiselle.

Tämäkin rekisteröityminen on pakollista.

Jos myyt oman tilan hunajaa kuluttajille yli 2 500 kg vuodessa, myynnistä on tehtävä myös elintarvikehuoneistoilmoitus kunnan elintarvikevalvontaan.

Haluatko pakata kasvukunnan tuotteita, sieniä tai hunajaa?

Sinulla voi olla tilalla sijaitseva pakkaamo. Pakkaaminen on tällöin **alkutuotantoa**, jos

- käsittelet siellä vain itse tuottamiasi kasvukunnan tuotteita, sieniä tai hunajaa,
- kauppakunnostat ja pakkaat niitä niin, että tuotteiden luonne ei muutu.

Voit myydä pakkauspalvelua myös muille tuottajille, kunhan pakatut tuotteet palaavat takaisin niiden alkuperäiselle tuottajalle.

Pakkaamo on **elintarvikehuoneisto** silloin, kun

- se toimii **osuustoimintaperiaatteella** ja/tai
- se ei sijaitse tuotantotilan yhteydessä ja/ tai
- ostat sinne muiden tuotteita sekä pakkaat ja markkinoit niitä.

Jos myyt lihaa, muista nämä periaatteet

1. Lihan myynti vaatii aina elintarvikehuoneistoilmoituksen tekemisen.
2. Kuluttajille myytävän lihan tulee pääsääntöisesti olla teurastamossa tarkastettua.
3. Jos markkinoit itse tuotettua lihaa, sinulla on joko oma tilateurastamo tai otat kasvattamiesi eläinten lihan teurastamosta itsellesi myyntiin.
Siipikarjan ja kaninlihaa voit kuitenkin pienimuotoisesti teurastaa itse, ilman lihantarkastusta.
4. Jos varastoit, myyt ja mahdollisesti kuljetat asiakkaille tuoretta tai pakastettua ja pakattua lihaa, joka on tullut leikkaamosta, ja se on läpi käynyt lihantarkastuksen
 - jos et avaa paketteja etkä käsittele pakkaamatonta lihaa, silloin ei toimintaasi kohdistu vähäriskisen asetuksen määrärajoituksia.

Poikkeuksen lihantarkastuspakosta tekee esimerkiksi osa riistan lihaa.

■ Hirvieläimen liha

Voit ostaa hirvieläimen lihaa karvapäällisenä suoraan metsästysseuralta, jos myyntipaikkasi yhteydessä on käytössä tila, jossa eläimen nahan voi poistaa ja lihan leikata hygieenisesti. Voit ostaa tarkastamattoman hirvieläimen lihaa myyntiin valmiiksi leikattuna metsästysseuralta tai metsästäjältä, jos nämä ovat ilmoittaneet toiminnastaan omaan valvontayksikköön.

■ Jäniseläinten ja riistalintujen liha

Metsästettyjä jäniseläimiä ja riistalintuja koskevat samat säännöt kuin hirvieläimen lihaa. Luonnon metsäkanalinnuissa on joitakin lajeja, kuten metso, joiden myymisen metsästyslaki kieltää.

■ Siipikarjan- ja kaninliha

Voit myydä tarkastamatonta siipikarjan- tai kaninlihaa, jonka olet itse tuottanut. Voit myös ostaa sitä myyntiin suoraan toiselta tuottajalta. Myynti vaatii elintarvikehuoneiston.

Jos myyt itse tuotettua tarkastamatonta siipikarjan- tai kaninlihaa, on vähäriskisessä asetuksessa määrärajat tuotannollesi. Saat tuottaa 40 000 kg siipikarjanlihaa vuodessa ja enintään 20 000 kania vastaavan määrän lihaa vuodessa. Jos nämä ylittyvät, on eläimet teurastettava hyväksytyssä teurastamossa.

Kananmunien myynti

Voit ostaa kananmunia myytäväksi suoraan toiselta tuotantotilalta ilman **laatuluokittelua** ja läpivalaisua vain, jos myyntipaikkasi sijaitsee poikkeusalueella. Muuten sinun on myytävä pakkaamon käsittelyn läpikäyneitä laatuluokiteltuja A-luokan kananmunia. Poikkeuksena tähän on, jos tuotat kananmunat itse.

Voit myydä alkutuotantona kuluttajille 20 000 kg vuodessa oman tilan tuotantoa, ja ilman määrärajaa, jos teet kuluttajille myynnistä elintarvikehuoneistoilmoituksen. Osallistuminen salmonellavalvontaohjelmaan on pakollista.

Kananmunien myynnin ns. poikkeusalueeseen kuuluvat Lapin, Pohjois-Pohjanmaan, Pohjois-Karjalan, Pohjois-Savon ja Ahvenanmaan maakunnat.

Raakamaidon myynti

Maidontuottajana voit myydä oman tilasi **raaka- ja ternimaitoa** kuluttajille suoraan tilalta. Ternimaidon voit myydä joko tuoreena tai jäädytettynä.

Alkutuotantona voit myydä molempia enintään 2 500 kg vuodessa.

Jos perustat tilasi yhteyteen raakamaitoa myyvän elintarvikehuoneiston, voit myydä sieltä raakamaitoa kuluttajille ilman määrärajaa.

Tällöin sinun on noudatettava raakamaidon myynnistä annetun asetuksen vaatimuksia. Lisää tietoa raakamaidon myynnin ehdoista löytyy Ruokaviraston ohjeesta. Löydät ohjeen verkkosivuillemme kootuista linkeistä.

Jos tilallasi ei ole maidontuotantoa, voit hankkia toisella tilalla tuotettua ternimaitoa jäädytettynä ja myydä sitä, kunhan sinulla on elintarvikehuoneisto.

Kalojen myynti

Voit ostaa kaupalliselta kalastajalta perkaamatonta kalaa ja myydä sitä. Merikalaa ostaa suoraan kalastajalta edellyttäen, että olet rekisteröitynyt kalan ensiostajaksi **elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskukseen (ELY-keskus)**.

Jos hankit kaupallisesta kalastuksesta peräisin olevaa merikalaa myydäksesi sitä edelleen asiakkaillesi, tutustu maa- ja metsätalousministeriön ohjeisiin. Nämä ohjeet löydät verkkosivujen <http://kalat.fi/kaupallinen-kalastus> kautta.

Maatilasi voi sijaita järven tai meren rannalla ja harrastat kalastusta. Haluaisit myydä saaliit myymälässäsi. Virkistyskalastajana et voi myydä saalista. Kalasaaliin hyödyntämisen lähtökohta on, että rekisteröidyt alkutuottajana muiden alkutuotannon tuotantosuntien lisäksi myös kalastajaksi paikalliseen elintarvikevalvontaan. Kalasaaliin hyödyntäminen vaatii lisäksi rekisteröitymisen ELY-keskukseen kaupallisten kalastajien rekisteriin. Jos on kyse merikalastuksesta, on myös alus rekisteröitävä. Merikalastukseen liittyy lisäksi vaatimus, että kalan ensiostajan

on rekisteröidyttävä ELY-keskukseen. Tässä tilanteessa, kun kalastaja ja ensiostaja olet sama henkilö, ota yhteyttä ELY-keskukseen ja tiedustele, miten hoidat rekisteröinnin.

Millä ehdoin kalastaja saa toimittaa sinulle myytäväksi perattua kalaa?

Kalastaja voi toimittaa sinulle myyntiin myös perattua kalaa, jos hänellä on hyväksytty kala-alan laitos.

Jos hänellä on kuitenkin vain ilmoitusvelvollinen elintarvikehuoneisto, peratun kalan toimittamismäärää ja toimittamisaluetta on rajoitettu. Määrä riippuu siitä, miten paljon kalastaja myy perattua kalaa suoraan kuluttajille ja muille toimijoille myyntiin tai tarjoiluun. Toimittamisalue on maakunnan suuruinen.

Jos sinulla on kalalammikko

Jos sinulla on kalalammikko, josta käyt itse pyydystämässä kasvattamiasi kaloja myyntiin tai annat asiakkaiden hoitaa pyydystämisen, sinun tulee rekisteröityä alkutuottajana kalan kasvattajaksi paikalliseen elintarvikevalvontaan.

Kalalammikko vaatii myös rekisteröinnin vesiviljelyrekisteriin. Rekisteriä ylläpitää ELY-keskus Ruokaviraston toimeksiannosta.

Lisäksi, jos tuottamasi kalamäärä on yli 2 000 kg vuodessa, lammikkosi tarvitsee terveyslupaa. Terveyslupaa haetaan Ruokavirastolta.

Muiden tuotteiden ja luomutuotteiden myynti

Omalla tilalla tuotettuja muita linnunmunia kuin kananmunia voit myydä alkutuotantona 5 000 kg vuodessa. Kun tämä määrä ylittyy, myynnistä on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus.

Voit myös ottaa muita linnunmunia (paitsi kananmunia) myyntiin suoraan tuottajilta.

Myös luonnontuotteet voit ostaa suoraan niiden kerääjiltä.

Jos myyt **luomutuotteita**, toimintaasi kohdistuu tavanomaisen elintarvikevalvonnan lisäksi luomuvalvontaa.

Jatkojalostat tuottamiasi kasviksia – onko sinun tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus?

Teetkö esimerkiksi hilloja, mehuja tai tuoremehuja, etikkasäilykkeitä, hapatettuja tuotteita, jauhoja, ryynejä tai hiutaleita, leipää ja muita leivonnaisia, tai joululaatikoita?

Jos näiden valmistus on pientä ja vähäriskistä, voit valmistaa tuotteita jopa ilman elintarvikehuoneistoilmoituksen tekemistä.

Kyse ei kuitenkaan ole enää alkutuotannosta, kun tuotteiden luonne muuttuu.

Tutki tämän osan liitteessä 2 olevasta kaaviosta, milloin sinun on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus ja milloin sitä ei tarvita.

Pääset tutustumaan asiaan vielä vähän tarkemmin tekstin avulla.

Tarvitseeko sinun tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus?

Alkutuotannon tuotteiden jatkojalostus niin, että tuotteiden luonne muuttuu, vaatii yleensä elintarvikehuoneistoilmoituksen.

Jos jatkojalostus on vähäriskistä, sitä on mahdollista tehdä 10 000 euron arvosta ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta, muun elinkeinotoiminnan, kuten alkutuotannon, yhteydessä. Euromääräinen raja on verottajan tulkinta elinkeinon harjoittamisesta.

Vähäriskistä jatkojalostusta ovat esimerkiksi:

- viljan käsittely ja jauhatus ryyneiksi, jauhoiksi tai hiutaleiksi,
- leivän, kuivakakkujen ja piparien leipominen,
- hunajan maustaminen hunajavalmisteeksi, sekä
- marjojen jäädytys tai pakastus.

Mitä on valmistus koemarkkinointimielessä?

Jos jatkojalostus sisältää vain kohtuullisesti riskiä, toimintaa voi aluksi kokeilla koemarkkinointimielessä tilan toiminnan yhteydessä, ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta. Tällaista jatkojalostamista on esimerkiksi hillojen ja mehun valmistus.

Kun alat valmistaa säännöllisesti tuotettasi, sinun tulee tehdä toiminnasta elintarvikehuoneistoilmoitus. Koemarkkinointi ei voi jatkua yli vuotta, vaan ilmoitus tulee aina tehdä viimeistään vuoden sisällä siitä, kun aloitit toiminnan.

Sopiva tila

Alkutuotannon tuotteiden myyntiin suoraan tuotantotilalta et välttämättä tarvitse myyntitilaa.

Voit myydä suoraan varastosta, vaikka myynti vaatisi elintarvikehuoneistoilmoituksen tekemisen.

Jos kuitenkin haluat järjestää myynnin erillisen tilan kautta, myyntitila kannattaa suunnitella ja rakentaa huolellisesti toimintaasi sopivaksi.

Lähtökohtana on helposti puhtaana pidettävät, kestävät ja myrkyttömät materiaalit ja rakenteet.

Jos kuitenkin pitäydyt multajuuresten, kuten multaisten perunoiden tai porkkanoiden irtomyynnissä, voit myydä juureksia puurakenteisista laareista. Puu sopii myös

pestyille juureksille, jotka vielä joko keitetään tai kuoritaan ennen syömistä.

Muista kuitenkin, että yleensä puu on elintarvikkeille liian huokoista, likaa ja vettä sitovaa materiaalia.

Valitse materiaalit aina ajatellen tuotteiden turvallisuutta ja materiaalien puhtaanapitoa.

Jos päätät laajentaa tilasi toimintaa alkutuotannosta lihan myyntiin, ensimmäinen vaatimus on, että sinulla on riittävästi kylmätilaa lihojen säilytykseen.

Jos leikkaat lihaa maatilasi asuinrakennuksen keittiössä, tee se eri aikaan kuin muu ruoanvalmistus keittiössä. Puhdista tila ennen kuin aloitat uuden toiminnan.

Käytä puhtaita välineitä ja pese käsiä riittävän usein. Huolehdi siitä, että **kylmäketju** ei katkea.

Voit keskustella **elintarvikevalvojan** kanssa siitä, että tila varmasti sopii sinun käyttötarkoitukseesi.

Jos haluat myydä tuotteitasi maatilalla ulkopuolella ja olet hankkimassa sitä varten toimitilaa, varmista kunnan **rakennusvalvonnasta**, että tila on tarkoitettu ajattelemaasi käyttöön.

Kun pohdit, sopiiko tila sinun käyttötarkoitukseesi, ota huomioon vähintään se, voitko järjestää toimintasi tiloissa järkevästi. Selvitä, onko tiloissa esimerkiksi tarpeeksi varastotiloja ja vesipisteitä. Valitse riittävän isot tai helposti muokattavat tilat heti, jos arvelet, että haluat laajentaa myyntivalikoimaasi myöhemmin.

Mieti myös, voiko elintarvikkeiden käsittely vaatia suuren ja kalliin pintaremontin.

Elintarvikevalvoja ja neuvontajärjestöt osaavat neuvoa sinua näissä asioissa. Neuvontajärjestöistä löydät tietoa internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Opit tilavaatimuksista lisää myös tämän oppaan osasta 2, Tilat.

Suunnittele näin:

- Älä päästä eläimiä, asiakkaita tai muita ulkopuolisia elintarvikkeiden käsittelytiloihin.
- Älä käsittele elintarvikkeita ulko-ovien lähellä. Vältä tätä ennen muuta silloin, kun ovesta on käsittelyn aikana kulkua.
- Sijoita elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytilat niin, että läpikulku esimerkiksi ulkoa pukeutumistiloihin tai ruokavarastoihin on niin vähäistä kuin mahdollista.
- Varastoi muut tuotteet kuin elintarvikkeet niin, että niistä ei siirry hajua tai makua elintarvikkeisiin. Huolehdi myös siitä, että ne eivät aiheuta vaaraa, jos ne menevät rikki.
- Poista tiloista ylimääräiset tavarat, kuten käytöstä poistetut kalusteet, laitteet ja välineet, koska ne keräävät pölyä. Lisäksi ne aiheuttavat ahtautta ja vaikeuttavat siivoamista.

Jos hankit uutta toimitilaa myyntiä tai käsittelyä varten

Kunnan rakennusvalvonta hyväksyy huoneiston tai kiinteistön käyttötarkoitukseksi esimerkiksi ravintolan, myymälän, toimiston tai teollisuustilan.

Tilan käyttötarkoitus selviää sen **rakennusluvista** ja sitä ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen kuin mikä rakennusluvissa on myönnetty.

Katso tarvittaessa lisätietoja esimerkiksi ravintolan perustamisoppaasta.

Vaatimukset henkilökunnalle

Elintarvikehuoneistoissa voi olla vaatimuksia henkilökunnalle. Työn luonteesta riippuen vaaditaan

- hygieniapassi
- suojavaatetus
- **terveydentilan selvitys.**

Työkseen **pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä** henkilöillä tulee olla **hygieniapassi** ja työhön sopiva suojavaatetus.

Hygieniapassi on osaamistodistus, jolla henkilö osoittaa hallitsevansa **elintarvikehygienian**.

Lisäksi työntekijöillä tulee tarvittaessa olla luotettava selvitys siitä, että heillä ei ole **salmonellatartuntaa**.

Näillä kaikilla seikoilla huolehditaan elintarvikkeiden turvallisuudesta.

Alkutuotannossa on vähemmän vaatimuksia henkilökunnalle:

- Ei vaadita hygieniapassia.
- Ei vaadita terveydentilan selvitystä, paitsi jos tila myy raakamaitoa. On kuitenkin varmistuttava, että elintarvikkeita käsittelevän henkilöstön terveydentila on hyvä. Lisäksi henkilöstölle tulee antaa terveystarve koskevaa koulutusta.
- Suojavaatetuksesta ei ole vaatimuksia, vaan toimijan tulee itse arvioida tarve niiden käytölle.

Mitä sinun kannattaa jo perustamisvaiheessa miettiä omavalvonnasta?

Elintarvikehuoneiston toiminta vaatii omavalvontasuunnitelman. Alkutuotannon toiminnalle riittää omavalvonnan kuvaus.

Jos alkutuotannon tuotteita myydään alle vähäriskisen asetuksen rajojen, on kasvukunnan tuotteiden, sienien, hunajan, kananmunien ja muiden linnunmunien tuottajat vapautettu omavalvonnan kuvauksesta.

Omavalvontasuunnitelman tai omavalvonnan kuvauksen voi korvata

toimialan hyvän käytännön ohjeella

Jos toimiala on tehnyt hyvän käytännön ohjeen, voit sitä noudattamalla korvata omavalvontasuunnitelman tai omavalvonnan kuvauksen.

Hyvän käytännön ohjeita on esimerkiksi tuorekasviksia käsitteleville toimijoille.

Kasvisten tuotannolle on Laatutarha-ohjeistus sekä IP-Kasvikset-sertifiointi.

Hunajantuottajille on Suomen Mehiläishoitajain Liiton ja raakamaidon myyjille Maitohygienialiiton tekemä hyvä käytännön ohje.

Yhteenveto

Kun aiot laajentaa alkutuotannon toimintaasi tuotteidesi suoramyyntiin tai jatkojalostukseen

- ▶ Selvitä toiminnan rajaukset, esimerkiksi mitä voit tehdä alkutuotantona.
- ▶ Tee tarvittavat ilmoitukset, joko elintarvikehuoneistoilmoitus tai alkutuotantoilmoituksen muutos.
- ▶ Laadi omavalvontasuunnitelma tai laajenna omavalvonnan kuvaus tarvittaessa kattamaan myös niiden tuotteiden riskinhallinta, joita myyt.
- ▶ Huolehdi, että tarvittaessa henkilöillä on hygieniapassi, suojavaatetus ja terveydentilan selvitys. Ne tarvitsee henkilö, joka esimerkiksi keittää hilloa tai käsittelee lihaa tai muita pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa.



Osa 2, Tilat

Oppaan tässä osassa opit, millaiset tilojen tulee olla.

Tilat ja toiminta vaikuttavat siihen, että elintarvikkeet ja ruoat ovat turvallisia. Tilojen tarve riippuu täysin toiminnastasi.

Elintarvikkeiden myyntitilat

Millaiset tilat ja myyntikalusteet tarvitset myyntipaikkaasi, riippuu paljon siitä, millaisia tuotteita myyt ja kuinka laajaa toimintasi on.

Sijoita elintarvikkeiden varastotilat niin, että niiden läpi ei tarvitse kulkea esimerkiksi sosiaalityöihin.

Muista pitää sellaisenaan syötävät elintarvikkeet erillään esimerkiksi kypsentämistä vaativista ja multaisista elintarvikkeista.

Elintarvikkeiden valmistus-, käsittely- ja säilytystilat

Kun käsittelet ja säilytät elintarvikkeita, sinun on tärkeää varmistaa se, että liikaa, haitallisia **bakteereita**, **viruksia** tai muita haitallisia aineita ei pääse elintarvikkeisiin. Tämä edellyttää, että tilat ovat riittävän suuret ja että eri toiminnot voidaan sijoitella järkevästi.

Tilojen on oltava esimerkiksi sellaiset, että pystyt pitämään raaka-aineet ja lopputuotteet erillään toisistaan.

Erillään pitoon säilytyksen aikana voit käyttää esimerkiksi erillisiä kylmäkalusteita, säilytysastioita tai -tiloja tai väliseinällä erotettuja tiloja.

Myös allergiaa aiheuttavat ainesosat on pystyttävä pitämään erillään.

Ne on pidettävä erillään sekä toisistaan että elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.

Näet listan **allergioita** ja **intoleransseja** aiheuttavista aineista ja tuotteista tämän oppaan kohdassa ”Elintarviketietojen hallinta”.

Esimerkkejä erillään pidettävistä ruuista

- Pidä sellaisenaan syötävät elintarvikkeet erillään pakkaamattomista liha- ja kalastustuotteista, joita ei ole kypsennetty. Sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita ovat esimerkiksi salaattit ja graavi- ja savukalat.
- Pidä raaka siipikarjan liha erillään muista elintarvikkeista.
- Pidä pakkaamattomat, kypsentämättömät lihatuotteet erillään pakkaamattomista, kypsentämättömistä kalastustuotteista. Kypsentämättömiä lihatuotteita ovat esimerkiksi tuore liha, marinoidut lihasuikaleet ja raakamakkarat.

Kypsentämättömiä kalastustuotteita ovat esimerkiksi tuore kala ja elävät ravut.

- Säilytä multaiset juurekset siihen tarkoitukseen varatussa paikassa.
- Myynnin yhteydessä voi perata kalaa ja nylkeä, kyniä ja suolistaa riistaa. Nämä sinun täytyy kuitenkin tehdä omilla, tarkoitukseen varatuilla ja varustetuilla paikoillaan. Voit perata, nylkeä, kyniä ja suolistaa esimerkiksi tarkoitukseen varatulla pöydällä tai työtasolla, tai erillisessä huoneessa. Varaa tämän paikan viereen kannellinen jäteastia sekä mahdollisuus käsien, työvälineiden ja peratun kalan pesuun. Erotta toimet selkeästi muista toiminnoista ja puhdista käsittelypaikka huolellisesti.
- Pidä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet erillään toisistaan sekä elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu. Keskeisiä erillään pidon ja **ristikontaminaation** hallinnan kannalta ovat esimerkiksi raaka-aineiden hankinta, vastaanotto, merkitseminen, varastointi, käsittely, työjärjestys ja puhdistus.

Vesipisteet ja pesualtaat

Vesipisteiden tarve kannattaa miettiä jo tilojen suunnittelun yhteydessä, koska myöhemmin tehtävät muutostyöt ovat sekä hankalia että kalliita.

Toiminnastasi riippuen voit tarvita useita vesipisteitä.

Sinulla tulee tarvittaessa olla omat vesipisteet käsienpesulle ja elintarvikkeiden pesemiseen sekä sopivasti vesipisteitä välinehuollolle.

Voit kuitenkin hoitaa asian niin, että teet eri toiminnot eri aikaan samassa vesipisteessä, kunhan puhdistat vesipisteen eri toimintojen välissä.

Huomaa myös se, että jos tiloissasi samaan aikaan vaikkapa käsitellään lihaa ja keitetään hilloja, tarvitset kumpaankin toimintaan omat vesipisteet.

Elintarvikevalvoja ja järjestöt neuvovat

Jos tarvitset neuvoja vesipisteiden määrästä ja sijoittelusta, voit pyytää neuvoja elintarvikevalvojalta tai neuvontajärjestöiltä jo tilojen suunnittelun aikana.

Käsienpesupisteiden määrä ja sijoittelu

Käsienpesuun on varattava riittävä määrä pesupisteitä.

Ne on sijoitettava toiminnan kannalta järkevään paikkaan.

Käsienpesupisteiden tulee olla lähellä elintarvikkeiden käsittelypaikkoja.

Käsienpesupisteen varustelu

- Juokseva kuuma ja kylmä vesi kuuluvat asialliseen käsienpesupisteeseen.
- Nestesaippua kuuluu hyvään käsienpesupisteen varustukseen.
- Käsienpesupisteen tulee olla siisti. Siinä ei saa olla ylimääräistä tavaraa.
- Kertakäyttöpyyhkeet sopivat hyvään käsienpesupisteeseen. Tällöin tulee olla myös roska-astia.
- Kelautuva kangaspyyhe sopii hyvään käsienpesupisteeseen.

Likainen kankainen pyyhe ei sovi asialliseen käsienpesupisteeseen.

Kangaspyyhettä voi käyttää, kun jokaiselle on oma pyyhe ja se vaihdetaan päivittäin.

Pyyhe on vaihdettava myös työpäivän aikana, jos se likaantuu.

Riittävä vedensaanti ja puhtaus

Kaikissa pesualtaissa ja pesuvälineissä on oltava riittävä kuuman sekä kylmän talousveden saanti.

Altaat ja pesuvälineet on pidettävä puhtaina ja tarvittaessa **desinfioitava**.

Elintarvikkeiden kylmäsäilytystilat

Eri elintarvikkeet vaativat erilaiset säilytyslämpötilat.

Siksi säilytystiloja tulee olla useita, ja lämpötiloja tulee valvoa lämpömittareiden tai mittalaitteistojen avulla.

Vältä kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lyhytaikaistakin pitoa korkeammassa lämpötilassa. Ota niitä huoneenlämpöön vain tarvittava määrä kerrallaan.

Kylmäketju ei saa katketa missään vaiheessa.

Pidä kylmäketju mielessäsi myös lähetyksen, vastaanoton ja kylmätiloihin siirtämisen aikana.

Valitse kasvikunnan tuotteille sopiva säilytyslämpötila – iduille omat säännöt

Kasvikunnan tuotteiden säilytykselle ei pääsääntöisesti ole annettu lämpötilavaatimuksia.

Valitse kullekin tuotteelle sellainen varastointilämpötila ja muut olosuhteet niin, että saat tuotteet parhaiten säilymään.

Poikkeuksellinen tuote ovat idut, jotka ovat erittäin herkästi pilaantuvia. Niitä tämä ohjeistus ei koske.

Salaatit ja raasteet säilytetään kylmässä

Tuoretuotteet, kuten valmistetut salaatit ja raasteet, ovat elintarvikkeita, jotka pilaantuvat nopeasti.

Ne vaativat kylmäsäilytyksen, mitä niiden raaka-aineilta ei juuri vaadita.

Salaatinlehdet on hankala pestä puhtaaksi, jos niihin kasvatuksessa on päätyntä esimerkiksi maa-ainesta tai luonnoneläimen ulostetta.

Kun ryhdyt itse tuotettujen raaka-aineiden jatkojalostukseen, sinun tulee ymmärtää käyttämiisi raaka-aineisiin, valmistusmenetelmiin ja lopputuotteisiin liittyvät riskit.

Esimerkkejä säilytyslämpötilojen rajoista

- Tuore kala ja keitetyt ravut: enintään 2 °C (Celsius)
- Kylmäsavustettu ja graavisuolattu kala: 0-3 °C
- Vakuumiin pakattu savukala: 0-3 °C
- Jauheliha ja jauhettu maksa: enintään 4 °C
- Paloitellut kasvikset ja idut: enintään 6 °C
- Raakamaito: enintään 6 °C
- Valmisruoat, raaka tai marinoitu liha, kermakakut ja -leivokset, tuorejuustokakut: enintään 6 °C
- Jugurtit, kermaviilit, smetana ja useimmat juustot: enintään 8 °C

Mitä sinun tulee tietää, jos pakastat tai jäädytät lihaa tai lihatuotteita?

1. Aloita **pakastaminen** tai **jäädyttäminen** mahdollisimman nopeasti edeltävän käsittelyvaiheen jälkeen.
2. Varastoi ja kuljeta pakastettu tai jäädytetty liha -18 °C:ssa tai kylmemmässä.
Poikkeus: jäädytettynä (mutta ei pakasteena) myytävää siipikarjanlihaa voit varastoida ja kuljettaa -12 °C:ssa tai kylmemmässä.

Mitä sinun tulee tietää, kun sulatat lihaa tai lihatuotteita

1. Sulata pakastetut ja jäädytetyt lihat ja lihatuotteet sellaisessa lämpötilassa, josta ei aiheudu terveystarve. Sulattaminen on turvallista tehdä kylmissä tiloissa.
2. Sulatuksen valumanesteet on hyvä johtaa viemäriin. Niistä ei saa aiheutua muille elintarvikkeille **saastumisen** vaaraa.
3. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita et saa sulamisen jälkeen pakastaa uudelleen.

Täytä kylmähuone tai kylmäkaluste oikein!

Älä laita kylmähuoneeseen tai kylmäkalusteeseen liian paljon tavaraa. Kun täytät kylmähuoneen tai -kalusteen oikein, silloin ilma kiertää siinä oikein ja elintarvikkeet pysyvät riittävän kylminä.

Jätteiden säilytystilat

Elintarvikkeiden käsittelypaikan lähellä tulee olla jäteastia syntyvää jätettä varten. Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä omassa paikassa erillään muusta toiminnasta ja elintarvikkeista. Jätteet on vietävä pois riittävän usein, vähintään kerran päivässä.

Jätteiden säilytysalueet on suunniteltava ja hoidettava siten, että ne voidaan pitää jatkuvasti puhtaina. Ulkona sijaitsevien jäteastioiden on oltava suljettuja, jotta jätteet eivät houkuttele **haittaeläimiä**.

Muut tilat

Alkutuotannolle ei pääsääntöisesti ole vaatimuksia henkilökunnan pukeutumistiloista ja wc-tiloista, eikä siivousvälineiden säilytyksestä.

Elintarvikehuoneistoissa henkilökunnalle on osoitettava pukeutumistilat ja wc-tilat vähintään lähistöltä. Siivousvälineet on säilytettävä hygieenisesti.

Katso tarvittaessa lisätietoja esimerkiksi ravintolan perustamisoppaasta.

Yhteenveto

Kun aiot laajentaa maatilasi toimintaa suoramyyntiin tai kasvukunnan tuotteiden jatkojalostamiseen, mieti heti, miten tilat sopivat toimintaasi.

- ▶ Ovatko ne esimerkiksi riittävän kokoiset, jotta pystyt sijoittamaan toiminnot hygieenisesti?
- ▶ Onko elintarvikkeille riittävästi erilaisia säilytystiloja?
- ▶ Onko vesipisteitä, pesualtaita ja lattiakaivoja riittävästi?
- ▶ Miten säilytät siivousvälineet oikein?
- ▶ Onko tupakointi järjestetty asianmukaisesti?



Osa 3, Toiminta

Oppaan tässä osassa tutustut esimerkiksi näihin:

- ▶ Millaiset työpöytien pinnat ja muut pinnat tiloissa on oltava?
- ▶ Mitä materiaaleja astioissa, työvälineissä ja pakkauksissa saa käyttää?
- ▶ Miten veden turvallisuudesta huolehditaan?
- ▶ Miksi tulee tietää, mistä raaka-aineet tulevat ja mihin valmistetut tuotteet toimitetaan?
- ▶ Mitä tietoja elintarvikkeiden pakkauksissa tulee olla?
- ▶ Mitä tulee ottaa huomioon, kun kuljetetaan elintarvikkeita?

Pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito

Tilojen, laitteiden ja välineiden pintamateriaalien on oltava myrkyttömiä ja helposti puhtaanapitoa pidettäviä. Niiden tulee tarvittaessa, esimerkiksi elintarvikkeiden käsittelytiloissa, kestää vesipesua ja mekaanista puhdistamista esimerkiksi harjalla sekä mahdollisesti myös desinfiointia.

Materiaalit, jotka eivät ole sileitä, vettä hylkiviä ja kovia pinnaltaan, imevät itseensä likaa ja hajuja, eikä niiden puhdistaminen käytännössä onnistu. Tällaiset materiaalit eivät sovi sellaisten elintarvikkeiden valmistus-, käsittely- tai säilytystiloihin, joissa puhtaus on erityisen tärkeää.

Myös rikki mennyttä ja ruosteista pintaa on vaikea puhdistaa. Siksi on hyvä suosia kestäviä ja ruostumattomia materiaaleja. Pintojen kuntoa on myös tarkkailtava ja rikkiäisiä pintoja korjattava tai vaihdettava ehjiin.

Helputuksia pintamateriaaleihin

Pintamateriaalien laadun vaatimukset eivät kaikissa tilanteissa ole niin ehdottomia. Multajuuresten, kuten multaisten perunoiden tai porkkanoiden säilytys myynnin yhteydessä ja viljan jauhaminen ovat hyviä esimerkkejä siitä, että pintamateriaali ei aina vaadi vesipesun kestävyttä.

Muoviset leikkuulaudat

Muoviset leikkuulaudat ovat käteviä, koska ne on helppo pitää puhtaanapitoa. Laudat tulee vaihtaa uusiin tai huoltaa hiomalla, kun niihin kuluu uurteita.

Puinen käsittelyalusta sopii vain kuiville elintarvikkeille ja leivontaan

Puun käyttöä pintamateriaalina etenkin lihan käsittelytiloissa kannattaa välttää.

Puu on huokoista materiaalia ja voi imeä itseensä vettä, likaa ja pesuaineita ja voi jäädä pitkään kosteaksi.

Puinen leikkuulauta soveltuu kuitenkin kuiville elintarvikkeille kuten leivälle ja muille leipomotuotteille.

Puu on hyväksyttävä materiaali myös leivonta-alustana.

Tilojen puhdistus

Puhdista elintarvikkeiden valmistukseen käytettävät tilat, laitteet ja välineet perusteellisesti viimeistään, kun työpäivä tai työjakso on päättynyt. Tilat on myös desinfioitava tarvittaessa.

Pidä elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvat pinnat ja välineet mahdollisimman puhtaina myös työpäivän aikana.

Puhdista elintarvikkeiden käsittelytilat, laitteet ja välineet aina niin, ettei siitä aiheudu haittaa elintarvikkeille.

Käytä vain puhtaita siivousvälineitä

Siivousvälineet on puhdistettava tai vaihdettava niin usein, että ne eivät ole likaisia. Jos tästä ei huolehdi, siivousvälineet levittävät likaa, bakteereita ja viruksia pinnalta toiselle.

Omat siivousvälineet tiloille, joissa valmistetaan tai käsitellään elintarvikkeita

Elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytiloja varten tulee olla omat puhdistus- ja siivousvälineet. Niillä ei saa siivota muita tiloja. Näin estetään **ruokamyrkytyksiä** aiheuttavien bakteerien ja virusten leviäminen siivousvälineiden välityksellä. Myös wc-tiloille tulee olla omat siivousvälineet.

Kertakäyttöiset siivousvälineet voivat olla turvallinen ratkaisu, jos tilat ovat ahtaat ja niihin on vaikea sijoittaa hyvää välineiden säilytyspaikkaa.

Ota huomioon myös katto ja muut yläpuoliset pinnat

Likaa, haitallisia bakteereita ja viruksia voi joutua suojaamattomiin elintarvikkeisiin ja niiden käsittelypinnoille monesta paikasta ja syystä.

Bakteereja, viruksia ja likaa voi tulla esimerkiksi

- ihmisten käsistä
- ilmasta tai
- yläpuolella olevilta pinnoilta, kuten katosta tai hyllystä, jossa hilseilee maali tai jossa on **hometta**.

Siksi suojaamattomia elintarvikkeita ei tule käsitellä paikassa, jonka yläpuolella ovat pinnat ovat huonossa kunnossa.

Tarpeeksi tehokas ilmanvaihto

Elintarviketilojen ilmanvaihdon on oltava niin hyvä, että rakenteisiin ei kerry kosteutta eikä muodostu hometta. Home siirtyy helposti elintarvikkeisiin joko suoraan tai käsittelypintojen kautta.

Kattorakenteisiin kertynyt kosteus voi **saastuttaa** elintarvikkeita ja käsittelypintoja, jos se tippuu alas.

Tehokas ilmanvaihto poistaa myös lämpöä, mikä on tärkeää kylmlaitteiden toiminnalle. Eri toiminnot vaativat erilaista ilmanvaihtoa.

Kosteuden poisto

Jäähdytetyissä tiloissa kylmille pinnoille ja jäähdytyslaitteistoihin tiivistyy usein vettä. Tätä vettä kutsutaan kondenssivedeksi tai tiivistymisvedeksi. Sen tippuminen elintarvikkeisiin on estettävä esimerkiksi

kondenssivesialtaiden ja poistoputkien avulla. Vaihtoehtoisesti pintoja on kuivattava niin usein, että veden tippumista ei tapahdu.

Myös tilojen pesusta johtuvan kosteuden tippuminen elintarvikkeisiin on estettävä.

Haittaeläinten pääsy tulee estää

Haittaeläimet, kuten rotat, hiiret, torakat, kärpäset ja sokeritoukat tuovat mukanaan likaa, bakteereita ja viruksia.

On tärkeää estää haittaeläinten pääsy tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.

Haittaeläinten mukana kulkeutuva lika, bakteerit ja virukset ovat usein lähtöisin ulkoa tai viemäreistä.

Jos ne joutuvat elintarvikkeisiin, niistä voi aiheutua ruokamyrkytyksiä.

Elintarvikekäyttöön sopivat materiaalit

Kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien on sovelluttava elintarvikekäyttöön ja haluttuun käyttötarkoitukseen.

Näin turvataan se, ettei elintarvikkeisiin joudu haitallisia kemikaaleja materiaaleista.

Alalla puhumme ”kontaktimateriaaleista”. Niillä tarkoitetaan kaikkia elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevia materiaaleja kuten työskentelypintoja, astioita, työvälineitä, laitteita ja pakkausmateriaaleja.

Mistä tiedän, sopiiko materiaali elintarvikekäyttöön?

Materiaalin käyttötarkoitus voi selvittää sen myyntinimikkeestä: esimerkiksi juustokalvo, kahvikuppi, ruokalautanen, paistinpannu, leipäpussi, leivontataso. Kun pakkauksessa tai tarvikkeessa on **malja-haarukkamerkintä**, tiedät että materiaali sopii elintarvikekäyttöön.



Malja-haarukka -merkintä

Millaisia rajoituksia on vielä annettu erikseen?

Materiaalin käytölle voi olla annettu rajoituksia esimerkiksi elintarvikkeen lämpötilan, rasvaisuuden ja happamuuden tai käyttöajan suhteen.

Tällöin malja-haarukka -tunnus tai muu merkki yksistään ei aina riitä kertomaan riittävästi, minkälaiseen kosketukseen materiaali soveltuu.

Mitä teen, jos käyttötarkoitus ei selviä pakkauksesta tai käyttöohjeesta?

Mikäli käyttötarkoitus tai käyttöolosuhteet eivät käy ilmi myyntinimikkeestä tai kontaktimateriaalin pakkauksen käyttöohjeesta, ne tulee varmistaa materiaalin toimittajalta.

Etenkin rasvaisuus, kuumuus ja happamuus voivat lisätä haitallisten kemikaalien siirtymistä materiaaleista elintarvikkeisiin.

Tämän vuoksi on tärkeää, että käytät materiaaleja ohjeiden mukaan ja vain niihin käyttötarkoituksiin, mihin ne on tarkoitettu.

Miten varmistat, että materiaali sopii käyttötarkoitukseesi?

Malja-haarukkamerkintä kertoo pääsääntöisesti riittävästi tarvikkeen elintarvikekelpoisuudesta. Kun ostat **tukusta**, tuotteen myyntinimike voi kertoa tarvikkeen tai materiaalin käyttötarkoituksen.

Tällaisia myyntinimikkeitä ovat esimerkiksi grillipussi, lihakääre tai marinadikulho. Jos käyttötarkoitus on epäselvä, asia tulee varmistaa tukusta. Tällöin esimerkiksi sähköpostilla saatu lisätieto riittää.

Jos hankit materiaalit/tarvikkeet suoraan valmistajilta tai maahantuojilta, pyydä **vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat**, joissa on annettu käyttöohjeet.

Mitä astioita voi laittaa mikroaaltouuniin eli mikeroon?

Mikroaaltouuniin soveltuvia astiamateriaaleja ovat muun muassa keramiikka ja lasi.

Keraamiset astiat, joissa on kultauksia, eivät kuitenkaan sovi mikeroon.

Muoviastiaa saa käyttää mikrossa vain, jos siinä on merkintä siitä, että astiaa voi käyttää mikrossa.

Metallia sisältäviä astioita ei yleensä saa laittaa mikeroon.

Miksi mitä vaan muoviastiaa ei saa laittaa mikeroon?

Jos muoviastiassa ei ole mikrosta kertovaa merkintää, sitä ei saa käyttää kun kuumentaa ruokaa mikrossa. Usein elintarvike kuumenee mikrossa epätasaisesti.

Muovi voi tällöin pehmetä, jolloin siitä voi siirtyä ainesosia elintarvikkeeseen.

Estä alumiinin pääsy elintarvikkeisiin

Älä käytä alumiinisia astioita happamien elintarvikkeiden, kuten mehujen valmistukseen ja säilytykseen. Alumiinisten keittoastioiden kanssa ei saa käyttää teräksisiä työvälineitä, koska teräs irrottaa alumiinia, joka siirtyy astiassa olevaan elintarvikkeeseen. Alumiinifoliota ei saa käyttää teräsastian suojaamiseen, koska teräs aiheuttaa alumiinifolioon reikiä, jolloin alumiinia siirtyy elintarvikkeeseen.

Avattu säilykepurkki

Kun olet avannut tinapeltisen säilyketölkin, siirrä siinä olevat elintarvikkeet säilytykseen toiseen astiaan.

Miksi?

Kun säilyketölkki on avattu, se pääsee kosketukseen ilman hapen kanssa. Silloin tölkistä voi irrota tinaa tai muita metalleja elintarvikkeeseen.

Valitse oikeat kertakäyttökäsineet

Vinyylimuovista valmistetut kertakäyttökäsineet eivät aina sovellu

rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn.

Esimerkiksi tavanomaiset vinyylikäsinet eivät siis sovi yleiskäsineiksi elintarviketyössä.

Jos käsinepakkauksessa ei ole mainintaa siitä, minkälaisien elintarvikkeiden kanssa niitä voidaan käyttää, varmista asia hansikkaiden toimittajalta.

Käytettävä vesi

Suurin osa yrityksistä käyttää vesijohtoverkoston vettä, jonka laadun valvonnasta huolehtii vesilaitos.

Jos käytät oman kaivon tai muun oman vesilähteen vettä tai asennat hanoihin vesisuodattimia, sinun on otettava vedestä näytteitä. Vaihtoehtoisesti voit myös hyödyntää omavalvonnassa terveydensuojeluviranomaisen talousvesivalvontaa.

Vesi alkutuotannon toiminnassa

Jos alkutuotannon toimintana peset ja myyt sellaisia kasvikunnan tuotteiden osia, jotka on tarkoitettu elintarvikkeeksi, sinun tulee noudattaa alkutuotantoasetuksen vesivaatimuksia.

Kuitenkin, jos alkutuotannon toiminta on niin vähäistä, että myynti- ja toimittamismäärät jäävät vähäriskisen asetuksen määrärajojen alle, sinun ei tarvitse teettää vesitutkimuksia.

Myytävät tuotteet

On todennäköistä, että myynnissäsi keskityt oman peltosi, puutarhasi tai navettasi tuotteisiin, ja itse kerättyihin tai pyydettyihin luonnontuotteisiin (esim. marjat ja sienet). Voit myös hankkia toisten tuotantoa myyntiin.

Jos teet myynnistäsi elintarvikehuoneistoilmoituksen, toiminta on kohtuullisen vapaata. Joitakin rajoituksia liittyy eläimistä saataviin elintarvikkeisiin.

Huolehdi kylmäketjusta ja käsien pesusta

Rakenteiden ja toiminnan vaatimukset ovat sitä vaativampia, mitä enemmän elintarvikehygieenisia vaaroja myytävissä tuotteissa voi olla.

Kylmäketjun on oltava niin katkeamaton kuin mahdollista tuotteilla, joiden säilymiselle kylmäsäilytys on välttämätöntä. Ota huomioon tämä kaikessa toiminnassasi.

Kädet on voitava pestä helposti, jos käsittelet myynnin yhteydessä sellaisenaan syötäviä tai helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joita ei ole pakattu.

Kuluttajille myynnin rajaukset löydät osasta 2, Perustaminen

Kasvikunnan tuotteiden ja hunajan osalta rajauksissa on kyse myynnin tavasta; eli siitä voitko myydä alkutuotantona vai tarvitsetko elintarvikehuoneiston.

Eläimistä saataviin elintarvikkeisiin liittyy lisäksi usein vaatimuksia, jotka voivat tuntua rajoituksilta.

Rajoitukset koskevat näitä elintarvikkeita:

- Raakamaito ja ternimaito
- Kananmunat
- Liha
- Kala

Rajoitukset on pääosin selitetty Osassa 1, Perustaminen.

Huomioi luonnontuotteiden haitalliset aineet

Kun myyt luonnontuotteita, ota huomioon, että jotkut kasvit ja sienet voivat luontaisesti sisältää ihmiselle haitallisia aineita.

Elintarvikkeiden luontaisia haitallisia aineita voidaan välttää valitsemalla raaka-aineet oikein tai käsittelemällä ne sopivalla tavalla (esimerkiksi korvasienen käsittely).

Löydät lisätietoa verkkosivuillemme kootuista linkeistä.

Joissakin tapauksissa elintarvikkeiden käsittely, kuten kuivaus, voi kuitenkin myös lisätä haitallisten aineiden pitoisuutta.

Kerää luonnontuotteet puhtailta alueilta

Kasveihin tai sieniin voi myös kertyä ympäristöstä haitallisia aineita, joita kasvi ei luonnostaan sisällä.

Kun keräät kasveja ja sieniä, ota huomioon mahdolliset haittoja aiheuttavat paikalliset tekijät, kuten teiden tai tehtaiden läheisyys tai kasvinsuojeluaineiden käyttö.

Mikäli kasvit tai sienet on kerätty puhtailta alueilta, niiden käyttö on näiltä osin turvallista.

Luonnonyrttioppaasta saat ohjeita

Arktiset Aromit ry on laatinut luonnontuotealan toimijoille tarkoitettun Luonnonyrttiopas -nimisen hyvän käytännön ohjeen. Ohje käsittelee Suomen luonnossa kasvavien yrttien keräämistä, myyntiä ja käyttöä sekä tähän toimintaan liittyvää lainsäädäntöä.

Ruokavirasto on arvioinut oppaasta yrttien elintarvikekäyttöön liittyvät osiot. Maksullinen luonnonyrttiopas on saavilla Opetushallituksen verkkokaupasta <http://verkkokauppa.oph.fi/>.

Kalojen varastointi ja myynti

Yli 500 g painavia perkaamattomia kaloja saa varastoida ja myydä kaksi vuorokautta vastaanottopäivä mukaan lukien.

Kalat on perattava viimeistään vastaanottoa seuraavana päivänä, jos niiden myyntiä on tarkoitus jatkaa.

Vaatus koskee sekä itse pyydettyä että muilta ostettua kalaa.

Suomessa erikoiset tai tuntemattomat elintarvikkeet

Jos myyt jotain kasvi- tai eläinkunnan tuotetta, jonka käyttö elintarvikkeena ei ole Suomessa tunnettua, sinun tulee selvittää ennen tuotteen myyntiin ottoa, onko sitä käytetty elintarvikkeena muualla EU-alueella.

Jos tuotetta ei ole käytetty elintarvikkeena, sen myynti saattaa vaatia **uusielintarvikeluvan**. Lisätietoa löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä. Voit myös olla yhteydessä oman kuntasi elintarvikevalvojan.

Jatkojalostuksen raaka-ainehankinnat

Raaka-aineet, joita käytät elintarvikkeidesi valmistuksessa, ovat luonnollisesti pääosin peräisin omalta pelloltasi ja puutarhastasi. Ne voivat myös olla itse keräämiäsi luonnontuotteita, kuten marjoja tai sieniä. Joitain ainesosia sinun voi olla tarpeen hankkia lähitiloilta tai tukun kautta.

Voit käyttää oman peltosi ja puutarhasi tuotantoa vapaasti elintarvikkeiden valmistukseen. Valmistuksessa tarvittavien raaka-aineiden hankintaan voi kuitenkin liittyä rajoituksia.

Kasvikunnan tuotteet raaka-aineena

Voit käyttää tuottamiasi kasvikunnan tuotteita jatkojalostukseen ilman rajoituksia. Voit ostaa kasviraaka-aineen myös toiselta tuotantotalta.

Itujen tuotantoon käytettäviin siemeniin liittyy tiukkoja mikrobiologisia ja siementen tuotanto-olosuhteisiin liittyviä vaatimuksia, joita ei käsitellä tässä oppaassa.

Luonnontuotteet raaka-aineena

Kun käytät luonnontuotteita, kuten keräämiäsi kasveja ja sieniä, tuotteittesi raaka-aineena, noudata samoja ohjeita kuin myydessäsi näitä tuotteita kuluttajille. Löydät ohjeet tämän osan kohdasta ”Myytävät tuotteet”.

Voit ostaa raaka-aineena tarvitsemasi luonnontuotteet myös suoraan niiden kerääjiltä.

Hunaja raaka-aineena

Joissain tilanteissa voit haluta korvata sokerin hunajalla. Hunaja luokitellaan eläimistä saatavaksi elintarvikkeeksi. Tästä huolimatta sen hankintaan ei liity rajoituksia.

Tilallasi voi olla mehiläispesiä, joiden tuottamaa hunajaa voit hyödyntää elintarvikkeiden valmistuksessa. Katso ohjeet mehiläisten pitoon Osasta 2, Perustaminen.

Voit ostaa hunajan myös suoraan toiselta tuottajalta.

Kananmunat raaka-aineena

Kananmunia et voi ostaa suoraan toiselta tuotantotalta ilman että munat ovat läpikäyneet pakkaamon käsittelyn, laatuluokittelun ja läpivalaisun.

Voit käyttää raaka-aineena vain A-luokan kananmunia, paitsi jos tuotat kananmunat itse ja valmistat niistä sellaista elintarviketta, joka valmistuksen yhteydessä kuumennetaan riittävästi.

Muut linnunmunat raaka-aineena

Muut linnunmunat kananmunia lukuun ottamatta voit ostaa suoraan niiden tuottajilta. Voit myös käyttää itse tuottamiasi muita linnunmunia raaka-aineena.

Raakamaito raaka-aineena

Maidontuottajana voit hyödyntää oman tilasi raakamaitoa elintarvikkeiden valmistuksessa.

Jos tilallasi ei ole maidontuotantoa, voit ostaa raakamaitoa suoraan maitoalan laitoksesta tai pakattuna vähittäismyynnistä.

Lisäksi voit ostaa raakamaitoa suoraan toiselta maidontuottajalta, jos käytät maidon kuumentamalla valmistettaviin elintarvikkeisiin, kuten pullaan ja piirakoihin.

Liha ja kala raaka-aineena

Lihan ja kalan hankintaa raaka-aineeksi on käsitelty Osassa 2, Perustaminen ja kalan hankintaa lisäksi aikaisemmin tässä osassa, myynnin yhteydessä.

Näitä ohjeita on mahdollista noudattaa, jos valmistat esimerkiksi pieniä määriä kaalilaatikkoo tai kaalikääryleitä, ja käytät raakaa jauhelihaa.

Ohjeet soveltuvat myös, kun valmistat esimerkiksi liha- tai kalalaatikkoo tai kiusausta, ja käytät raakaa lihaa tai kalaa.

Suomessa erikoiset tai tuntemattomat elintarvikkeet

Jos jatkojalostat jotakin kasvukunnan tuotetta, jonka käyttö elintarvikkeena ei ole Suomessa tunnettua, sinun tulee selvittää, onko sitä käytetty elintarvikkeena muualla EU-alueella.

Jos tuotetta ei ole käytetty elintarvikkeena, sen käyttö saattaa vaatia uuselintarvikeluvan. Lisätietoa löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä. Voit myös olla yhteydessä kunnan elintarvikevalvojan.

Luomuraaka-aineiden hankinta

Jos mainostat valmistavasi luomutuotteita, valmistuspaikkaasi kohdistuu tavanomaisen elintarvikevalvonnan lisäksi luomuvalvontaa.

Jäljitettävyyys

Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet tulee pystyä jäljittämään.

Jäljitettävyyys tarkoittaa sitä, että sinun tulee pystyä osoittamaan, mistä raaka-aineet ja muut tuote-erät on hankittu ja mihin valmistetut tuotteet on toimitettu. Lisäksi sinun tulee tietää hankinta- ja toimitusajankohdat.

Toimivalla jäljitettävyydellä voidaan tehokkaasti rajata elintarviketurvallisuuteen liittyvä ongelma. Esimerkiksi huonolaatuinen tai ruokamyrkytystä aiheuttava raaka-aine voidaan poistaa kohdennetusti elintarvikeketjusta, kun tiedetään, mistä se on hankittu tai mihin se on toimitettu.

Mitä paremmin pystyt yhdistämään vastaanottamiesi raaka-aineiden ja toimittamiesi elintarvikkeiden tiedot, sitä paremmin pystyt rajaamaan sekä taloudelliset vahingot että terveysvaarat mahdollisen ongelmatilanteen aikana.

Elintarviketietojen hallinta

Elintarvikkeista on annettava lainsäädännön edellyttämät tiedot. Olet vastuussa tietojen oikeellisuudesta ja riittävästä, kun elintarviketta myydään nimelläsi tai toiminimelläsi.

Elintarvikkeet jaotellaan pakkaamattomiin ja pakattuihin elintarvikkeisiin.

Pakkaamattomat elintarvikkeet

Pakkaamattomilla elintarvikkeilla tarkoitetaan elintarvikkeita, jotka

- tarjoillaan kuluttajille heti nautittavaksi,
- on myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi pakattu valmiiksi elintarvikkeen välitöntä myyntiä varten, esimerkiksi leivät ja piirakat,
- kuluttaja itse pakkaa,
- pakataan kuluttajan pyynnöstä.

Vähittäismyyntipaikassa tiedot pakkaamattomista elintarvikkeista on ilmoitettava kirjallisesti esitteessä tai taulussa. Tietojen on oltava helposti havaittavissa ja esitetty selkeällä tavalla.

Tiedot voidaan antaa myös suullisesti, kun selkeällä tavalla ilmoitetaan, että tiedot saa jos niitä pyytää. Poikkeuksena on tuotteen voimakassuolaisuudesta kertova merkintä, joka on annettava aina kirjallisesti. Toimijana vastaat silloin tiedoista, ja siitä, että tiedot ovat oikein.

Mitkä tiedot pakkaamattomista elintarvikkeista tulee ilmoittaa vähittäismyynnissä?

1. Elintarvikkeen nimi

Elintarvikkeen nimi tulee kertoa. Esimerkiksi ruisleipä, mansikkahillo. Pelkkä kaupallinen nimi ei ole riittävä tieto.

2. Alkuperämaa tarvittaessa

Elintarvikkeen alkuperämaa eli maa, jossa elintarvike on valmistettu tai tuotettu on ilmoitettava, jos sen ilmoittamatta jättäminen saattaa johtaa kuluttajaa harhaan.

Alkuperämaa tulee ilmoittaa esimerkiksi naudan-, siipikarjan-, sian-, lampaan- ja vuohenlihasta, hunajasta, kalasta sekä hedelmistä ja kasviksista.

Alkuperämaa on ilmoitettava myös edellä mainittujen pakkaamattomien elintarvikkeiden toimituserän asiakirjassa, esimerkiksi läheteessä. Tiukimmat eräkohtaiset alkuperämaatiedot vaaditaan naudanlihasta.

3. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet

Asiakkaalle tulee pystyä kertomaan myynnissä olevista elintarvikkeista allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, jotka on lueteltu elintarviketietoasetuksessa. Näet näistä listan jäljempänä.

4. Ainesosat

Myös pakkaamattomia tuotteita myytäessä asiakkaalle tulee myynnin yhteydessä ilmoittaa tuotteen ainesosat.

5. Säilytys- ja käyttöohjeet tarvittaessa

Myös pakkaamattomia tuotteita myytäessä asiakkaalle tulee myynnin yhteydessä ilmoittaa säilytys- ja käyttöohjeet tarvittaessa.

6. Rasvan ja suolan määrä tietyissä tapauksissa

Asiakkaalle on ilmoitettava rasvan ja suolan määrä juustoista, makkaroista ja lihaleikkeleistä sekä suolan määrä ruokaleivästä. Lisäksi näistä tuotteista on tarvittaessa laitettava

voimakassuolaisuusmerkintä.

Sinun ei kuitenkaan tarvitse ilmoittaa näitä tietoja, jos valmistat vain pieniä määriä näitä tuotteita ja toimitat ne suoraan loppukuluttajalle tai paikalliselle vähittäisliikkeelle, joka toimittaa tuotteet suoraan loppukuluttajalle.

7. Erityislainsäädännön edellyttämät asiat

Kun myyt pakkaamattomia elintarvikkeita, sinun tulee huolehtia erityislainsäädännön edellyttämistä merkinnöistä tarvittaessa. Ne koskevat esimerkiksi raakamaitoa, lihaa, hunajaa, kalastus- ja vesiviljelytuotteita, kasviksia, hilloja ja täysmehuja. Näistä saat lisätietoa tämän koulutuksen internet-sivuille kootuista linkeistä.

Nämä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee ilmoittaa

- gluteenia sisältävät viljat, eli vehnä, ohra, ruis, kaura, ja niistä valmistetut tuotteet
- äyriäiset ja äyriäistuotteet
- kananmuna ja munatuotteet
- kala ja kalatuotteet
- maapähkinä ja maapähkinätuotteet
- soijapapu ja soijapaputuotteet
- maito ja maitotuotteet

- pähkinät ja pähkinätuotteet
- selleri ja sellerituotteet
- sinappi ja sinappituotteet
- seesaminsiemenet ja seesaminsientuotteet
- rikkidioksidi ja sulfiitti, jos pitoisuus on yli 10 mg/kg tai 10 mg/l
- lupiinit ja lupiinituotteet
- nilviäiset ja nilviäistuotteet

Pakatut elintarvikkeet

Pakkausmerkinnät on tehtävä elintarvikkeisiin, jotka myyt tai luovutat valmiiksi pakattuina.

Valmiiksi pakatulla elintarvikkeella tarkoitetaan elintarviketta, joka on ennen myyntiä valmiiksi suljettu pakkaukseen kokonaan tai osittain siten, että pakkauksen sisältöä ei voida muuttaa avaamatta tai rikkomatta pakkausta.

Elintarviketta ei kuitenkaan pidetä valmiiksi pakattuna, jos se on pakattu luovutuspaikassa myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi välitöntä myyntiä varten.

Tästä esimerkkejä ovat esimerkiksi ruokaleivät ja piirakat.

Pakkauksessa tulee olla seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo tarvittaessa
- ainesosaluettelossa allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet korostettuna (näet näistä listan seuraavalla sivulla)
- ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät silloin, kun ainesosaa korostetaan pakkausmerkinnöissä -esimerkiksi mustikan määrä mustikkahillossa tai jauhelihan määrä jauhelihapizassa
- elintarvikkeen sisällön määrä
- **vähimmäissäilyvyysaika** (parasta ennen -merkintä) tai **viimeinen käyttöajankohta** ja tarvittaessa pakastuspäivämäärä

- erityiset säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet tarvittaessa
- käyttöohje tarvittaessa
- vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi tai toiminimi ja osoite
- elintarvikkeen alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa
- ravintoarvomerkinä tarvittaessa. Ravintoarvomerkinä ei vaadita esimerkiksi silloin, jos tila valmistaa pieniä tuotemääriä elintarvikkeita, jotka toimitetaan suoraan loppukuluttajalle tai myyntiin paikalliselle vähittäismyyntiliikkeelle. Merkinä ei vaadita myöskään, kun myydään ns. jalostamattomia tuotteita, kuten esimerkiksi **kauppakunnostettuja** kasviksia ja marjoja.
- erätunnus, joka kertoo samaan erään kuuluvat elintarvikkeet
- tunnistusmerkki eläimistä saatavissa elintarvikkeissa
- voimakassuolaisuusmerkintä tarvittaessa
- mahdolliset muut erityislainsäädännön vaatimat merkinnät. Erityislainsäädäntöä on esimerkiksi naudan-, siipikarjan-, sian-, lampaan- ja vuohenlihalle sekä hunajalle, kalalle, kasviksille, hilloille ja täysmehuille.

Kun teet pakkausmerkintöjä, varmista että

- Elintarvikkeista annettavat tiedot ovat totuudenmukaiset ja riittävät eivätkä johda harhaan.
- Merkinnät ovat helposti luettavia, havaittavia sekä selviä. Pienen x-kirjaimen on oltava vähintään 1,2 mm.
- Tavoitteena on, että normaalin näkökyvyn omaava henkilö pystyy lukemaan merkinnät vaivatta, ilman apuvälineitä samalla tavoin kuin sanomalehden tai kirjan.
- Kaikki vaaditut merkinnät löytyvät pakkauksesta tai siihen kiinnitetystä etiketistä.

Näitä ovat EU:n **elintarviketietoasetuksen** mukaiset merkinnät ja erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät tarvittaessa.

- Merkinnät on tehty lainsäädännön vaatimusten mukaisesti. Esimerkiksi **lisäaineet** on ilmoitettu sekä ryhmänimellä että lisäaineen nimellä tai E-koodilla.
- Pakolliset pakkausmerkinnät ovat suomeksi ja ruotsiksi. Yksikielisissä kunnissa myytävillä elintarvikkeille riittävät yksikieliset merkinnät.

Nämä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee ilmoittaa korostettuna

- gluteenia sisältävät viljat, eli vehnä, ohra, ruis, kaura, ja niistä valmistetut tuotteet
- äyriäiset ja äyriäistuotteet
- kananmuna ja munatuotteet
- kala ja kalatuotteet
- maapähkinä ja maapähkinätuotteet
- soijapapu ja soijapaputuotteet
- maito ja maitotuotteet
- pähkinät ja pähkinätuotteet
- selleri ja sellerituotteet
- sinappi ja sinappituotteet
- seesaminsienet ja seesaminsientuotteet
- rikkidioksidi ja sulfiitti, jos pitoisuus on yli 10 mg/kg tai 10 mg/l
- lupiinit ja lupiinituotteet
- nilviäiset ja nilviäistuotteet

Tarkista, että pakkausmerkinnät ja muut elintarvikkeesta annettavat tiedot vastaavat tuotetta

Tarkista, että

- reseptit/valmistus/valmis tuote ovat keskenään yhtenevät
- elintarvikkeen nimi on oikein muodostettu

- ainesosaluettelossa on mainittu kaikki käytetyt ainesosat
- **koostetut ainesosat** on purettu oikein ainesosaluetteloon
- allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat on ilmoitettu
- ainesosien järjestys on oikea
- ilmoitettu ainesosan määrä, kuten lihapitoisuus, on oikea
- suola lasketaan ja määritetään natriumin kautta (suola = natrium \times 2,5). Tällöin natriumin määrässä huomioidaan sekä aineosien kautta tuleva luontainen että ruokasuolasta peräisin oleva natrium.
- elintarvikkeen alkuperämaa on oikein ilmoitettu
- väittämiä (esim. laktoositon, gluteeniton, maidoton tai lisäaineeton) käyttö on oikeutettua.

Kun valmistat erityisruokavalioiden elintarvikkeita

Kun valmistat gluteenittomia, laktoosittomia, maidottomia tai muita vastaavia elintarvikkeita, sinun on tunnettava näitä allergioita tai intoleransseja aiheuttavat ainesosat.

Esimerkiksi maidottomassa elintarvikkeessa ei saa olla maitoa eikä maidosta valmistettuja tuotteita, joita ovat esimerkiksi juusto, rahka tai voi.

Mitä tietoja tulee antaa etämyynnissä

Etämyynnin kautta myytäviä pakkaamattomia ja pakattuja elintarvikkeita koskevat samat tietovaatimukset kuin kaupoissa myytäviä elintarvikkeita.

Esimerkiksi myytävistä pakatuista elintarvikkeista tulee antaa ennen kaupantekoa kaikki samat tiedot kuin tavanomaisessa kaupassa, lukuun ottamatta muuttuvia tietoja.

Niitä ovat pakatuissa elintarvikkeissa

- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta,
- pakastuspäivämäärä ja
- eränumero.

Nämäkin tiedot on annettava ostajalle toimitushetkellä.

Mikä on etämyyntiä

Etämyynti on etäviestintävälineillä tehtävää kauppaa, kuten esimerkiksi internetkauppa ja postimyynti.

Etäviestintävälineellä tarkoitetaan välinettä, jota voidaan käyttää elinkeinoharjoittajan ja kuluttajan välisen sopimuksen tekemiseen ilman, että nämä kaksi osapuolta ovat samaan aikaan paikalla.

Mitä, jos vain mainostan tuotteitani netissä?

Jos käytät internetiä vain elintarvikkeen mainostamiseen eikä asiakas voi sieltä tilata tuotetta, kyse on markkinoinnista. Silloin sinulta ei vaadita myynnin yhteydessä annettavia tietoja.

Tällaista markkinointia arvioidaan elintarvikelain ja kuluttajansuojalain yleisten markkinointisäännösten perusteella.

Miten tiedot käytännössä on tarjottava?

Sinun tulee antaa pakolliset elintarviketiedot

- etämyynnin tukiaineistossa, esimerkiksi verkkokaupan kotisivuilla, tai
- muulla soveltuvalla keinolla.

Oleellista on, että ilmaiset selkeästi, mistä tiedot saa. Sinun on annettava tiedot suomeksi ja ruotsiksi ennen kuin kuluttaja tekee ostopäätöksen.

Asiakkaalle ei saa aiheutua lisäkustannuksia tietojen saamisesta.

Lisätietoa elintarviketietojen hallinnasta saat Ruokaviraston Elintarviketieto-oppaasta. Löydät oppaan Ruokaviraston internetsivuilta hakemalla ”Elintarviketieto-opas”.

Reseptin ja koostumuksen hallinta

Reseptin ja koostumuksen hallinta koskee sekä pakkaamattomina että pakattuina myymiäsi elintarvikkeita.

Valmistettavista tuotteista, kuten hilloista, mehuista, etikkasäilykkeistä ja ruokaleivistä tulee olla kirjalliset reseptit, joihin on merkitty kaikki tuotteeseen tulevat ainesosat ja niiden määrät.

Reseptien ja elintarvikkeista annettavien tietojen tulee vastata toisiaan. Niiden on vastattava toisiaan myös silloin, kun muutat raaka-aineita tai reseptejä. Reseptit tulee pitää ajan tasalla.

Noudata vaatimuksia, kun laadit reseptejä

Kun suunnittelet reseptejä, ota jo huomioon elintarvikelainsäädännön vaatimukset, jotka koskevat muun muassa lisäaineita, suolaa ja muita mahdollisesti lisättäviä aineita. Reseptistä laskemalla ja tarvittaessa omavalvontatutkimuksilla varmistat, etteivät esimerkiksi lisäaineiden enimmäismäärät tuotteissasi ylitä.

Käytä vain niitä lisäaineita ja muita **elintarvikeparanteita** (aromit ja entsyymit), jotka ovat sallittuja tuotteisiisi.

Osalle elintarvikeparanteista on annettu käyttömäärärajoituksia.

Lisätietoa saat Ruokaviraston internetsivuilta.

Pidä reseptit ajan tasalla

Joudut tekemään muutoksia reseptiin muun muassa silloin, kun lainsäädäntö tai tuotteesi koostumus muuttuu tai raaka-aineen toimittajasi vaihtuu.

Jotta voit pitää reseptit ajan tasalla ja oikeina, on tärkeää, että saat raaka-ainetoimittajiltasi aina oikeat, ajan tasalla olevat tuotetiedot eli spesifikaatiot.

Kun reseptimuutoksia tulee, huolehdi, että tieto muutoksista kulkee kaikissa elintarvikkeen käsittely- ja merkintävaiheissa eli koko elintarvikeketjussa.

Muista kaikki nämä vaiheet:

- raaka-aineiden hankinta
- pakkausmerkinnät
- tietojärjestelmät
- kuluttaja- ja asiakastiedot.

Hallitse tuotteiden valmistusprosessi

Tuotteiden valmistusprosessia hallitset muun muassa, kun

- noudatat reseptiä
- annostelet raaka-aineet, kuten suolan ja lisäaineet, oikein
- estät sen, että tuotteet saastuvat niihin kuulumattomilla **allergeeneillä** sekä
- varmistat, että oikea tuote tulee oikeaan pakkaukseen.

Mitta-astiasi ja punnituslaitteesi voivat olla manuaalisia eli käsikäyttöisiä tai automaattisia. Huolehdi siitä, että käytät niitä oikein.

Elintarvikkeiden kuljetus

Jos kuljetat elintarvikkeita asiakkaille, sinun on huolehdittava siitä, että elintarvikkeiden turvallisuus ei heikkene kuljetuksen aikana.

Kuljetusvälineiden ja -astioiden on oltava puhtaita ja niiden tulee suojata elintarvikkeita lialta, haitallisilta bakteereilta ja viruksilta sekä haitallisilta aineilta.

Elintarvikkeet on myös pidettävä kuljetuksen aikana turvallisissa lämpötiloissa.

Kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet tulee kuljettaa kylmässä ja kuumana kuljetettavat elintarvikkeet niin, etteivät ne jäähdy.

Elintarvikkeiden kuljetuslämpötiloista löydät lisää tietoa internetsivuillamme kootuista linkeistä.

Yhteenveto

Kun alat myydä elintarvikkeita ja/tai jatkojalostaa kasvukunnan tuotteita pienimuotoisesti, muista seuraavat:

- ▶ Pintojen ja välineiden on oltava puhtaita, ehjiä ja helposti puhdistettavia.
- ▶ Varmista, että elintarvikkeiden kanssa tekemisissä olevat materiaalit sopivat käyttötarkoitukseesi.
- ▶ Estä haittaeläinten pääsy tiloihin.
- ▶ Älä katkaise kylmäketjua.
- ▶ Noudata elintarvikkeiden ja raaka-aineiden hankinnasta annettuja määräyksiä.
- ▶ Huolehdi elintarvikkeiden ja raaka-aineiden jäljitettävyydestä.
- ▶ Ilmoita asiakkaalle elintarvikkeesta oikeat ja riittävät tiedot.
- ▶ Jos kuljetat elintarvikkeita asiakkaalle, pidä kuljetuksenkin aikana lämpötila oikeana.



Osa 4, Henkilökunta

Oppaan tässä osassa opit

- ▶ Millaisia asioita henkilökunnalta vaaditaan?
- ▶ Kenellä tulee olla hygieniapassi?
- ▶ Miten terveydentila tulee selvittää?
- ▶ Millainen suojavaatetus tarvitaan?
- ▶ Milloin ja miten kädet tulee pestä?

Alkutuotannon perusvaatimuksena, että elintarvikkeita käsittelevän henkilöstön terveydentila on hyvä.

Tämä ei riitä raakamaitoa kuluttajille myyvän tilan raakamaitoa käsittelevälle henkilöstölle. Siltä vaaditaan terveydentilan selvitys. Lisäksi henkilöstölle tulee antaa terveystarve koskevaa koulutusta.

Elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevältä henkilökunnalta vaaditaan hygieniapassi, suojavaatetus ja useimmiten myös terveydentilan selvitys.

Varsinkin suojavaatetuksen käyttö voi joissain tapauksissa olla alkutuotannollekin hyvä hygieeninen toimintatapa.

Hygieniapassi

Elintarvikehuoneistossa helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevän henkilön on osoitettava, että hänellä on riittävät perustiedot elintarvikehygieniasta. Tämän voi osoittaa joko osaamistestin tai soveltuvan elintarvikealan koulutuksen perusteella saatavalla hygieniapassilla.

Työntekijän on varmistettava, että helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on hygieniapassi. Hygieniapassi tulee hankkia viimeistään kolmen kuukauden (3 kk) kuluessa työn aloittamisesta.

Ruokaviraston hyväksymät osaamistestit järjestävät osaamistestejä ja myöntävät hygieniapasseja.

Henkilökunnan terveydentila

Henkilön, joka käsittelee kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, kuten salaatteja, elintarvikehuoneistossa, tulee antaa selvitys terveydentilasta eli käytännössä todistus siitä, että ei sairasta **salmonelloosia**. Myös henkilön, joka käsittelee pakkaamatonta lihaa, tulee antaa tämä terveydentilaselvitys.

Tarkoituksena on löytää **salmonellatartunnan** kantajat ja estää salmonellan leviäminen elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden välityksellä.

Jos henkilö työskentelee vain kassatehtävissä, häneltä ei vaadita terveydentilaselvitystä ja salmonellatutkimusta.

Mikä on salmonella?

Salmonella on suolistobakteeri, joka voi tarttua saastuneiden elintarvikkeiden tai veden välityksellä ja aiheuttaa ruokamyrkytyksen. Salmonellatartunnan eli salmonelloosin oireita voivat olla

- pahoinvointi
- vatsakipu
- ripuli
- kuume ja
- päänsärky.

Miten salmonella leviää?

Salmonella leviää tavallisimmin raa'an tai huonosti kypsennetyn siipikarjanlihan, sianlihan tai raakamaidon sekä kasvisten välityksellä.

Salmonella voi levitä myös tartuntaa kantavan elintarviketyöntekijän saastuttamien elintarvikkeiden välityksellä.

Selvitys terveydentilasta

Kun työsuhde alkaa ja työtehtävä sitä vaatii, tehdään terveydentilan selvitys. Sillä varmistetaan, että henkilö ei aiheuta työssään tartuntavaaraa. Tarvittaessa tehdään myös **salmonellatutkimus**.

Salmonellatutkimus tulee tehdä myös aina välittömästi, jos on syytä epäillä salmonellatartuntaa. Esimerkiksi, jos työntekijä on ollut ulkomaanmatkalla ja hänellä on vatsataudin oireita.

Vatsatautia sairastava ei saa käsitellä elintarvikkeita. Vatsatautia voivat aiheuttaa salmonellan lisäksi monet muutkin bakteerit ja virukset. Elintarvikkeiden välityksellä tarttuvista vatsataudeista löydät lisää tietoa internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Ohjeistus terveydentilan selvityksestä

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos on antanut tartuntatautilain nojalla ohjeistuksen terveydentilan selvityksestä.

Löydät ohjeen verkkosivuillemme kootuista linkeistä.

Suojavaatetus

Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä tulee olla asianmukainen suojavaatetus.

Suojavaatetukseksi suositellaan työpukua, päähinettä ja työjalkineita.

Suojavaatteiden tarkoitus on estää käsiteltäviä elintarvikkeita saastumasta.

Suojavaatetuksen käyttö voi olla alkutuotannollekin hyvä hygieeninen toimintatapa.

Suojakäsineet

Työntekijät voivat käyttää myös suojakäsineitä.

Suojakäsineiden tarkoitus on suojata elintarvikkeita lialta ja haitallisilta bakteereilta ja viruksilta, jotka voivat levitä käsistä.

Milloin suojakäsineitä on käytettävä?

Suojakäsineitä on käytettävä vähintään silloin, jos työntekijällä on

- rakennekynnet
- koruja tai
- haavoja käsissään.

Jos suojakäsineitä käytetään, ne on vaihdettava riittävän usein ja kädet on pestävä riittävän usein.

Suojakäsineitä on erilaisia.

Sinun tulee valita käsineet, jotka sopivat käyttötarkoitukseesi.

Rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn sopivat erilaiset suojakäsineet kuin kuivien elintarvikkeiden käsittelyyn.

Kassatyö ja suojaamattomat elintarvikkeet

Työskentely kassalla ja pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely sopivat huonosti yhteen.

Jos kuitenkin joudut sekä käsittelemään elintarvikkeita että työskentelemään kassalla, ole erityisen huolellinen käsienpesun ja suojakäsineiden vaihtamisen kanssa.

Mikä on pääsääntö korujen käytössä?

Elintarviketyössä, erityisesti kun käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, työntekijän tulee välttää korujen käyttöä. Korujen käyttö voidaan kuitenkin sallia, mikäli ne peitetään suojavaatetuksella.

Käsienpesu

Käsissä on luontaisesti bakteereita ja niitä voi tarttua käsiin myös likaisilta pinnoilta. Osa bakteereista on harmittomia, mutta osa voi aiheuttaa ruokamyrkytyksiä.

Ruokamyrkytysten ennaltaehkäisyssä on olennaisen tärkeää, että kädet pestään riittävän usein elintarvikkeita käsiteltäessä.

Pese kädet huolellisesti:

1. aina ennen kun aloit työn teon
2. myös työn aikana, jos tarvitsee
3. työvaiheiden välillä, esimerkiksi raaka-aineiden ja multaisten, likaisten tai pilaantuneiden elintarvikkeiden käsittelyn jälkeen
4. WC:ssä käynnin yhteydessä
5. rahan käsittelemisen jälkeen
6. tupakoinnin jälkeen
7. yskimisen, aivastamisen tai niistämisen jälkeen.

Haava kädessä? Toimi näin:

1. Suojaa haava esimerkiksi laastarilla.
2. Käytä suojakäsineitä.

Kun käytät suojakäsineitä, estät bakteerien leviämisen haavasta pakkaamattomaan elintarvikkeeseen.

Yhteenveto

Elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevän työntekijän

- ▶ tulee osoittaa, että hän osaa käsitellä niitä hygieenisesti. Se osoitetaan hygieniapassilla.
- ▶ tulee antaa selvitys terveydentilasta, kun työsuhde alkaa ja sen jälkeen aina tarvittaessa. Selvityksellä osoitetaan, ettei työntekijällä ole salmonellatartuntaa tai muita tartuntatauteja.
- ▶ tulee käyttää suojavaatetusta. Suositeltavaan suojavaatetukseen kuuluu asianmukainen työpuku, päähine ja työjalkineet. Suojakäsineitä käytetään tarvittaessa.

Myös alkutuotannossa nämä vaatimukset kannattaa huomioida ja pohtia riskien kannalta oikeat tavat toimia. Noudata myös ohjeita käsienpesussa.



Osa 5, Omavalvonta

Oppaan tässä osassa tutustut omavalvontaan.

- ▶ Mikä on omavalvonnan kuvaus?
- ▶ Milloin tarvitset omavalvontasuunnitelman?

Mihin omavalvontaa tarvitaan?

Elintarvikealan toimijana olet vastuussa siitä, että tuottamasi tai valmistamasi elintarvikkeet ovat turvallisia.

Lisäksi sinun on huolehdittava, että elintarvikkeistasi annettavat tiedot ovat oikeat ja riittävät.

Käytännössä varmistat nämä asiat omavalvonnalla.

Omavalvonta on oma järjestelmäsi. Siihen olet etukäteen suunnitellut, miten hallitset toiminnan riskit ja miten tarvittaessa korjaat virheet.

Omavalvonnalla varmistat esimerkiksi, että elintarvikkeiden säilytys-, kuumennus- ja jäähdytyslämpötilat ja -ajat ovat kunnossa. Lisäksi varmistat, että elintarvikkeita käsitellään joka vaiheessa hygieenisesti.

Omavalvonnalla huolehdi myös siitä, että asiakkaasi saavat tarvittavat tiedot annosten sisältämisestä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista ainesosista.

Omavalvonta on pakollista, mutta hyvä omavalvonta tuo sinulle myös suoraa hyötyä:

- Se pienentää ruokamyrkytysten todennäköisyyttä.
- Se auttaa pitämään asiakkaat tyytyväisinä.
- Se vähentää maksullisen viranomaisvalvonnan tarvetta.
- Se vähentää hävikkiä ja virheitä.
- Sen avulla pystyy ennalta ehkäisemään kustannusten syntymistä.

Omavalvonta on järkevää sijoittaa osaksi yrityksen laatujohtamista.

Alkutuotantoon liittyy yleensä vaatimus omavalvonnan kuvauksesta

Alkutuotantoon liittyy vaatimus omavalvonnan kuvauksesta. Joissakin tilanteissa voit kuitenkin saada siitä vapautuksen.

Omavalvonnan kuvauksella tarkoitetaan tilan sellaisten toimintatapojen kuvaamista, joilla on merkitystä elintarvikkeen tuotannon turvallisuudelle.

Vaatimus ei edellytä säännöllisesti tapahtuvaa tehtyjen toimenpiteiden kirjaamista.

Omavalvontasuunnitelman vaatimuksissa on kerrottu paljon sellaisia riskihallintamenetelmiä, joita myös alkutuotannon toiminta voi kuvauksessaan hyödyntää.

Milloin sinun ei tarvitse tehdä omavalvonnan kuvausta

Olet vapautettu omavalvonnan kuvauksesta, jos

- tuotantosi on vähäistä ja
- myyt kasvikunnan tuotteita, sieniä, hunajaa, kananmunia tai muita linnunmunia ja et myy tukuille tai jatkojalostukseen.

Vähäinen tuotanto tarkoittaa sitä, että myyt suoraan kuluttajille ja toimitat paikalliseen vähittäismyyntiin niin vähän tuotteita, että määrä jää alle **vähäriskisen asetuksen** rajojen.

Samoissa tilanteissa sinun ei tarvitse teettää vesitutkimuksia. Sinun ei tarvitse teettää niitä, vaikka sinulla olisi käytössä oma vesilähde ja kastelisit sellaisenaan syötäviä tuotteita, kuten mansikkaa tai salaatteja **päältä kasteluna** tai pesisit kasvikunnan tuotteiden sinällään syötäväksi tarkoitettuja osia ennen myyntiä.

Mistä saat hyvän käytännön ohjeen alkutuotantoon?

Alkutuotannolle on olemassa hyvän käytännön ohjeita, joita noudattamalla voit korvata omavalvonnan kuvauksen. Voit noudattaa hyvän käytännön ohjetta niiltä osin kuin se soveltuu omaan toimintaasi ja täydentää kuvausta itsellesi sopivaksi.

Kasvikunnan tuotteiden alkutuotantoon liittyy Puutarhaliiton Laatutarha-ohje, jonka Ruokavirasto on arvioinut. Ohje on vapaasti saatavilla Puutarhaliiton nettisivuilta.

Hunajantuottajille on Suomen Mehiläishoitajain Liiton ja raakamaidon myyjille Maitohygienialiiton tekemä hyvän käytännön ohje. Kumpikin liitto tarjoaa ohjeen nettisivuillaan.

Milloin tarvitset omavalvontasuunnitelman?

Jos myyt elintarvikkeita elintarvikehuoneistosta tai liikkuvasta elintarvikehuoneistosta tai jos jatkojalostat kasviksia, sinun on laadittava omavalvontasuunnitelma ennen toiminnan aloittamista.

Suunnitelmassa kuvaat toimintaasi riittävästi niin, että omavalvonnalla hallitset toimintaasi liittyvät elintarvikehygieeniset riskit.

Omavalvontasuunnitelma tulee voida tarkastaa, kun toiminta alkaa sekä elintarvikehuoneistoon tehtävien tarkastuskäyntien yhteydessä.

Mistä saat apua myynnin omavalvontasuunnitelman laatimiseen?

Omavalvontasuunnitelman tekemiseen löydät materiaalia sekä tästä osiosta että monien elintarvikevalvontayksiköiden internetsivuilta.

Esimerkiksi Helsingin kaupungin Ympäristökeskuksen myymälän omavalvontasuunnitelman pohja löytyy verkkosivuillemme koottujen linkkien kautta.

Jatkojalostat kasviksia – Mistä saat apua omavalvontasuunnitelman laatimiseen?

Tuorekasviteollisuuden hygieniatyöryhmä on laatinut hyvän käytännön ohjeen avuksi ja pohjaksi omavalvontasuunnitelman laatimiseen sellaisenaan syötäviä tuorekasviksia pilkkoville yritysille.

Ohjeen on tarkoitus auttaa yrityksiä hallitsemaan toimintansa riskejä ja opastaa yrityksiä lainsäädännön soveltamisessa.

Hyvän käytännön ohje on saatavilla osoitteesta <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-326-09-2>.

Millainen omavalvontasuunnitelman tulee olla?

Omavalvontasuunnitelmaan kuvaat kaikki toimintaan liittyvät, elintarviketurvallisuuden kannalta olennaiset työvaiheet. Samoin käsittelet myös sen, miten ja millaisilla toimenpiteillä hallitset riskit.

Elintarviketurvallisuuden kannalta olennaisia työvaiheita voivat olla esimerkiksi:

- elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto
- säilytys ja varastointi
- kypsennys ja kuumennus
- jäähdytys.

Riskejä ovat kaikki ne asiat, jotka voivat vaarantaa tuotteiden turvallisuuden ja olosuhteiden hallinnan.

Kun olet tunnistanut riskit, voit miettiä keinot ja toimenpiteet, miten hallitset riskit.

Mitä omavalvontasuunnitelmassa tulee huomioida?

Omavalvontasuunnitelman sisältö riippuu aina toiminnan laajuudesta ja luonteesta. Elintarvikehygieniariskin kannalta haastavimmat valmistusmenetelmät vaativat tarkempaa kuvausta omavalvontasuunnitelmassa.

Joissakin tapauksissa suunnitelmat voivat olla hyvinkin yksinkertaisia, esimerkiksi työohjeita. Tällöin niitä ei tarvitse välttämättä aina esittää kirjallisessa muodossa.

Esimerkiksi 1–2 työntekijän yrityksissä kaikkien omavalvontasuunnitelman osien ei tarvitse olla kirjallisia.

Tällöin riittää, että pystyt kertomaan, miten asia hoidetaan.

Omavalvontasuunnitelma voi olla osittain tai kokonaan sähköisessä muodossa.

Osa omavalvontasuunnitelmasta voi olla sopimus ulkopuolisen yrityksen kanssa

Jonkin osan omavalvontasuunnitelmasta, esimerkiksi kohdan ”Haittaeläintorjunta”, voi hoitaa niin, että tekee siitä sopimuksen toisen yrityksen kanssa. Tässäkin tapauksessa sinulla on kuitenkin vastuu siitä, että toteutus vastaa lainsäädännön vaatimuksia.

Omavalvonnan väljentäminen

Joissakin tilanteissa omavalvontaa voidaan väljentää tai vähentää.

Esimerkkejä omavalvonnan väljentämisestä:

- Saman tavarantoimittajan tuotteet ovat jatkuvasti olleet lämpötilaltaan säännösten mukaisia. Tällöin voit päättää, että vastaanottotarkastuksessa tämän tavarantoimittajan tuotteiden lämpötila mitataan harvemmin.
- Työpinnoilta ottamiesi puhtausnäytteiden tulokset ovat olleet pitkän ajan hyviä. Tällöin voit harventaa näyteenottoa.

Miten huomioit muutokset toiminnassasi?

Kun omavalvontasuunnitelma on laadittu

- Pidä omavalvontasuunnitelma ajan tasalla.
- Päivitä omavalvontasuunnitelma, jos toiminta muuttuu merkittävästi.

Kuinka omavalvontasuunnitelman toteutumista seurataan?

Omavalvonnan toteutusta tulee seurata ja siitä tulee pitää kirjaa.

Sinulle voi olla joissakin tilanteissa eduksi, että omavalvontakirjanpidon avulla pystyt osoittamaan, että olet toiminut oikein.

Tällaisia tilanteita ovat esimerkiksi ruokamyrkytyspäilyt ja asiakasvalitukset. Voit tällöin esimerkiksi osoittaa, että tuotteiden valmistaminen ja varastointi on täyttänyt asetetut vaatimukset.

Omavalvontasuunnitelmassanne sinä määrität, kuinka usein eri osa-alueiden asiat tulee kirjata ylös.

Osin voi hyvinkin riittää, että pidät kirjaa ainoastaan **poikkeamista** ja siitä, millä toimenpitein ne tilanteet on korjattu.

Esimerkkejä omavalvonnan kirjanpidosta

Päivittäin pitää esimerkiksi katsoa, että tilat ja pinnat ovat puhtaita.

Puhtaanapidon tarkistamisen kirjanpidoksi riittää yleensä se, että kirjaat havainnot likaisista pinnoista ja niiden uudelleen pesemisestä.

On hyvä säännöllisesti seurata ja pitää kirjaa elintarvikkeiden ja niiden säilytystilojen lämpötiloista.

Kuinka kirjanpitoa pitää säilyttää?

Omavalvonnan kirjanpito on säilytettävä siten, että **valvoja** voi sen tarkastaa.

Kirjanpito voi olla tehty kokonaan tai osittain tietokoneella, tai voit kirjata asioita paperille.

Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään yksi vuosi siitä, kun olet myynyt elintarvikkeen tai käsitellyt elintarviketta raaka-aineena. Kirjanpito on säilytettävä kauemmin, jos kyseessä on elintarvike, johon on merkitty vähimmäissäilyvyysaika. Silloin sinun tulee säilyttää omavalvonnan kirjanpitoa vähintään vuosi eteenpäin siitä, kun vähimmäissäilyvyysaika on päättynyt.

Vastuut

Työntekijöiden tulee tuntea omiin työtehtäviin liittyvät ohjeet ja työtavat, jotka vaikuttavat elintarvikkeiden turvallisuuteen.

Näitä ohjeita ja työtapoja tulee myös noudattaa.

Jokainen työntekijä on omalta osaltaan vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta.

Omavalvontaan on nimettävä vastuuhenkilö, jolla on tehtävän hoitamisen kannalta riittävät tiedot ja taidot. Henkilön tulee olla perehtynyt yrityksen toimintaan ja omavalvontaan.

Mitä elintarvikevalvoja tekee?

Valvoja tarkastaa omavalvontasuunnitelman.

Tämä tehdään yleensä ensimmäisellä tarkastuskäynnillä.

Jatkossa valvoja myös arvioi, onko omavalvontasi toimiva ja hyvin toteutettu.

Sinun tulee huolehtia siitä, että valvoja pystyy tarkastamaan omavalvontasuunnitelman ja myös omavalvontakirjanpidon tarkastuksen yhteydessä. Ellei tämä ole mahdollista tarkastuksen yhteydessä, valvojan tulee pystyä tarkastamaan omavalvontasuunnitelma ja kirjanpito kohtuullisen ajan kuluessa tarkastuksen jälkeen.

Lisää tietoa viranomaisvalvonnasta löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Yhteenveto

- ▶ Olet vastuussa niiden elintarvikkeiden turvallisuudesta, joita tuotat ja tarjoilet.
- ▶ Vastaat myös siitä, että asiakkaat saavat oikeat tiedot tuotteistasi, esimerkiksi allergiaa aiheuttavien aineiden osalta.
- ▶ Omavalvonta on keino varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus.
- ▶ Omavalvontasuunnitelmassa pohdit ja suunnittelet jo etukäteen, miten hallitset toiminnan riskit ja miten korjaat virheet.
- ▶ Myös valvojat seuraavat sitä, että omavalvontasi on toimivaa ja hyvin toteutettua.

5.1 Omavalvonnan sisältö

Kun teet omavalvontasuunnitelman, huomioi ainakin nämä asiat.

Henkilökunnan terveydentilan varmistaminen

Sinun tulee varmistua, että elintarvikkeita käsitteleville henkilöille on tehty terveydentilan selvitys, kun työsuhde alkaa ja myöhemmin aina tarvittaessa.

Omavalvontasuunnitelmassa on oltava tiedot siitä, miten ja missä pidetään kirjaa siitä, kenelle terveydentilan selvitys on tehty ja milloin.

Varsinaisia henkilökunnan terveystietoja ei tarvitse säilyttää työpaikalla, vaan ne voidaan säilyttää esimerkiksi työterveyshuollossa.

Perehdytys, opastus ja koulutus

Työntekijät tulee perehdyttää muun muassa **työskentelyhygienian**, pukeutumisen ja omavalvonnan vaatimuksiin.

Suunnittele,

- kuinka perehdytät työntekijät hygieenisiin toimintatapoihin ja omavalvontaan?
- kuinka pidät kirjaa perehdytyksestä ja koulutuksesta?
- kuka on perehdytyksen vastuuhenkilö?
- millainen suojavaatetus työntekijöillä on?
- missä suojavaatteita säilytetään ja miten ne pestään?

Henkilökunnan hygieniaosaaminen

Työnantajan tulee varmistua, että työntekijöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on hygieniapassi.

Miten ja missä pidetään kirjaa hygieniapasseista?

Kirjanpito voi olla:

- kopiot esitetyistä hygieniapasseista
- luettelo henkilöistä, jotka ovat esittäneet alkuperäisen hygieniapassin sinulle.

Pienissä yrityksissä kirjanpidoksi voidaan hyväksyä myös se, että työntekijät esittävät alkuperäiset hygieniapassit valvojalle.

Raaka-ainehankinnat

Raaka-ainehankinnat, joihin liittyy erityisiä rajoituksia, kannattaa käsitellä omavalvontasuunnitelmassa.

Raaka-aineiden vastaanottotarkastukset

Suunnittele,

- miten usein teet vastaanottotarkastuksia?
- miten valvot kylmä- ja pakastekuormien lämpötiloja? Niitä kannattaa valvoa.

Mahdolliset tilojen käyttöä koskevat erityisjärjestelyt

Ajallinen erottaminen tarkoittaa sitä, että samassa tilassa tehdään eri toimet, mutta eri aikaan.

Tila on pestävä huolellisesti eri toimien välissä.

Suunnittele, miten ajallinen erottaminen sekä tilojen ja laitteiden pesu hoidetaan huolellisesti.

Erilläänpito

Huolehdi tarvittaessa eri elintarvikkeiden tai raaka-aineiden erillään pidosta.

Suunnittele miten saastuminen vältetään, kun hankit, vastaanotat, merkitset, varastoit ja käsittelet elintarvikkeita ja raaka-aineita.

Esimerkit erilläänpidosta

- Miten kypsien ja muiden sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden saastuminen raaoilla ja multaisilla elintarvikkeilla vältetään?
- Miten allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet pidetään erillään toisistaan sekä myös elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu?

Näet listan aineista ja tuotteista, jotka aiheuttavat allergioita ja intoleransseja osiossa ”Elintarviketietojen hallinta”.

Ota huomioon myös työjärjestys sekä tilojen, laitteiden ja välineiden puhtaus.

Suunnittele,

- käytetäänkö valmistustiloissa erillisiä työpisteitä ja erillisiä työvälineitä elintarvikkeille, joita on pidettävä täysin erillään?
Vai käytetäänkö samoja välineitä ja työpisteitä, jotka puhdistetaan eri toimien välillä?
- estetäänkö saastumista myös työnjaolla ja työohjeilla?

Lämpötilojen hallinta

Suunnittele,

- miten seuraat elintarvikkeiden ja niiden säilytystilojen lämpötiloja?
- mitä tehdään, jos lämpötilahallinnassa on ongelmia?
- mistä lämpötiloja mitataan?
- kuinka usein mitataan?
- kuinka usein mittaustulokset kirjataan?
- mitä tehdään jos lainsäädännön lämpötilarajoissa ei pysytä?

Varmista lämpötilat ainakin näissä työvaiheissa

- kun vastaanotat elintarvikkeita
- kylmäsäilytyksessä ja varastoinnissa.

Jäljitettävyys

Miten osoitat elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden jäljitettävyyden

- mistä ja milloin tullut
- mihin ja milloin toimitettu?

Miten jäljitettävyydestiedot, esimerkiksi lähetylistat ja ostokuitit säilytetään?

Muista, että jäljitettävyysvaatimus koskee myös materiaaleja ja tarvikkeita, kuten astioita, työvälineitä ja pakkausmateriaaleja, joita käytät.

Reseptin ja koostumuksen hallinta

Suunnittele, miten varmistat, että

- reseptit ja koostumukset ovat oikein ja lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Varmista esimerkiksi, että käytät vain sellaisia lisäaineita, jotka ovat sallittuja tuotteeseen.
- annostelu on oikea
- reseptit pidetään ajan tasalla
- raaka-ainetoimittajilta saadut tiedot ovat riittävät ja ajantasaiset
- tieto reseptimuutoksista siirtyy kaikissa elintarvikkeen käsittely- ja merkintävaiheissa
- sisällön määrä on oikein ja oikea tuote pakataan oikeaan pakkaukseen.

Miten asiakas saa varmasti oikean tiedon

Miten varmistat, että annat elintarvikkeista asiakkaille riittävät ja totuudenmukaiset tiedot?

Miten annat tiedot pakkaamattomista elintarvikkeista?

Jos myyt pakattuja elintarvikkeita, miten varmistat, että

- pakkausmerkinnät ja muut elintarvikkeesta annettavat tiedot ovat lainsäädännön mukaiset eli, että merkinnät on tehty oikein.
- merkinnät ja tiedot vastaavat reseptiä.

Takaisinvedot

Takaisinveto tarkoittaa sitä, että jos havaitaan, ettei elintarvike ole elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen, tuote tulee poistaa markkinoilta.

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla suunnitelma siitä, miten takaisinvetotilanteissa toimitaan:

- Viallisten tuote-erien pääsy markkinoille estetään.
- Jo toimitetut tuote-erät poistetaan markkinoilta.
- Estetään se, että takaisinvedettävät erät voisivat sekoittua muiden raaka-aine- tai tuote-erien kanssa.
- Toimitaan Ruokaviraston takaisinveto-ohjeen mukaan ja otetaan yhteys elintarvikevalvojan.

Ruokamyrkytyspäilyt

Jos asiakkaat valittavat, että ovat saaneet valmistamistasi elintarvikkeista ruokamyrkytyksen, sinun on ilmoitettava valituksista paikalliselle elintarvikevalvonnalle.

Merkitse omavalvontasuunnitelmaan elintarvikevalvojan yhteystiedot.

Pakkaus- ja kontaktimateriaalien hallinta

Suunnittele,

- mistä materiaalit hankitaan?
- miten materiaalien soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan?

- miten varmistetaan, että materiaaleja käytetään niille annettujen käyttöohjeiden mukaan?
- minne elintarvikekelpoisuustodistukset tai **vaatimustenmukaisuusilmoitukset** tallennetaan?
- miten pakkaus- ja kontaktimateriaalien jäljitettävyyden varmistetaan?

Tilojen ja laitteiden puhtaanapito

Suunnittele,

- miten huolehdit tilojen, laitteiden ja välineiden puhtaudesta?
- kuinka usein mitäkin puhdistetaan?
- kuka sen tekee?
- mitä välineitä ja aineita puhdistamisessa käytetään?
- missä siivousvälineet säilytetään?

Jos siivouksesta huolehtii ulkopuolinen yritys, pyydä nämä tiedot tältä yritykseltä.

Talousveden laatu

On mahdollista, että sinun tulee ottaa vedestä **mikrobiologisia näytteitä**.

Jos käytät oman kaivon tai muun oman vesilähteen vettä tai asennat hanoihin vesisuodattimia, vedestä on otettava näytteitä.

Suunnittele ja kirjaa,

- kuinka usein otat näytteitä,
- mitä tutkimuksia näytteistä tehdään ja
- missä laboratorioissa näytteet tutkitaan.

Näytteenottosuunnitelma

On mahdollista, että sinun tulee ottaa mikrobiologisia näytteitä sekä elintarvikkeista että niiden kanssa kosketuksissa olevista pinnoista ja laitteista.

Näytteiden avulla voit varmistua muun muassa siitä, että elintarvikkeiden laatu ja turvallisuus sekä tilojesi hygienia ovat hyväksyttävällä tasolla.

Suunnittele ja kirjaa,

- kuinka usein otat näytteitä,
- mistä otat näytteet ja
- mitä tutkimuksia näytteistä tehdään.

Toimita näytteet laboratorioon tutkittavaksi. Yleistä puhtautta kuvaavia **pintapuhtausnäytteitä** voit tutkia myös itse.

Näytteenottovaatimuksista löydät lisätietoa Ruokaviraston internetsivuilta (mikrobikriteeriasetuksen soveltamishoje toimijoille).

Säilyvyyskokeilla määrität tuotteiden tai tuoteryhmien säilyvyysajat. Niiden perusteella asetat tuotteille viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän.

Suunnittele omavalvontasuunnitelmassasi, miten teet säilyvyyskokeet. Joillekin tuotteille voi antaa säilyvyysajan myös yleisesti saatavilla olevan tutkimustiedon perusteella.

Jos valmistat tai tuotat helposti pilaantuvia elintarvikkeita ja annat niille säilyvyysaikaa korkeintaan neljä päivää tai vähemmän, säilyvyyskokeita ei ole tarpeen tehdä.

Tilojen ja laitteiden kunnossapito

Suunnittele,

- miten tilojen, laitteiden ja välineiden kunnosta ja huolloista huolehditaan?
- kuka tästä vastaa?
- mitä säännöllisiä huoltoja ja kunnossapidon tarkastuksia tehdään?
- mitä tehdään ongelmatilanteissa?

Vierasesineriskin hallinta

Suunnittele,

- millaiset lamput valitset tilaan? Valitsetko valaisimet ja lamput, jotka eivät pilaa elintarvikkeita, jos ne menevät rikki.
- miten toimit, jos lasiastia rikkoutuu elintarvikkeita käsiteltäessä?

- miten estät kosteuden ja maalipintojen hilseilyä, jotta elintarvikkeisiin ei päädy maalinkappaleita?

Haittaeläintorjunta

Suunnittele,

- miten estät haittaeläinten, kuten rottien, lintujen ja torakoiden pääsyn tiloihin?
- mitä tehdään, jos haittaeläimiä pääsee tiloihin?

Jätehuolto

Liitä omavalvontasuunnitelmaan selvitys siitä,

- miten jätteet käsitellään?
- mihin eri jätteet kerätään?
- kuinka usein jäteastiat tyhjennetään ja pestään?
- kuka tämän tekee?

Kuljetukset

Jos kuljetat elintarvikkeita itse

- miten varmistat elintarvikkeiden turvallisuuden kuljetuksen aikana?
- mitä kuljetusvälineitä käytetään?
- miten elintarvikkeet pakataan
- kuljetusta varten?
- kuinka pitkään kuljetukset kestävät?
- miten lämpötiloja hallitaan kuljetuksen aikana?
- mitä tehdään ongelmatilanteissa?

Jos kuljetuksesta vastaa toinen yritys, edellä luetellut tiedot voidaan käsitellä tämän kuljetusyrityksen omavalvontasuunnitelmassa.

Luomu ja maahan tuonti

Jos valikoimassasi on luomutuotteita, omavalvontaaasi liittyy erityisvaatimuksia luomutuotannon osalta.

Jos tuot Suomeen eläimistä saatavia elintarvikkeita, kuten lihaa tai juustoa, omavalvontaan kohdistuu erityisvaatimuksia.



OSA 6, Sanojen selitykset

Oppaan tekstissä on tummennettu joitakin sanoja.
Löydät niiden selitykset tästä osiosta.
Sanojen selitykset ovat aakkosjärjestyksessä.

Ajallinen erottaminen

Ajallinen erottaminen tarkoittaa sitä, että eri elintarvikeryhmiä käsitellään samoilla työskentelypinnoilla tai välineillä, mutta eri aikaan.

Ajallinen erottaminen edellyttää pintojen ja välineiden huolellista puhdistamista eri toimintojen välillä.

Esimerkiksi multaisten juuresten käsittely ja kalan perkaaminen on erotettava muusta käsittelystä ajallisesti, jos niitä ei voida käsitellä täysin erillisillä työskentelypinnoilla tai välineillä. Myös allergioita ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat voidaan pitää ajallisen erottamisen avulla erillään toisistaan ja elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.

Alkutuotanto

Alkutuotannossa tuotetaan elintarvikkeita ja raaka-aineita, jotka toimitetaan eteenpäin esimerkiksi kauppoihin, elintarviketeollisuuden käyttöön tai suoraan kuluttajille.

Alkutuotantoa ovat esimerkiksi maatiloilla tapahtuva maidontuotanto, munantuotanto, lihakarjan kasvatus, kasvien ja hedelmien sekä viljan viljely. Alkutuotantoa ovat myös luonnonvaraisten tuotteiden, kuten marjojen ja sienten keräily sekä kalastus ja kalanviljely.

Alkutuotantoilmoitus

Tuotantotilasta, jolla alkutuotantoa harjoitetaan, tulee tehdä alkutuotantoilmoitus.
Se tehdään kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.
Sitä varten on oma lomake.
Lomakkeen saa kunnan internetsivulta tai elintarvikevalvojalta.
Kun alkutuotannon toiminnassa tapahtuu olennainen muutos, tulee tehdä alkutuotantoilmoituksen muutos.
Se tehdään samalla lomakkeella kuin varsinainen alkutuotantoilmoitus.

Allergeeni

Allergeeni on allergisen reaktion aiheuttaja.
Allergeeneja voivat olla esimerkiksi siitepöly, homeitiöt, lääkeaineet (muun muassa penisilliini), ruoka-aineet (esimerkiksi pähkinät, kala, munanvalkuainen, maito).
Lähes mikä tahansa ruoka-aine voi aiheuttaa allergiaa.

Allergia

Ruoka-allergioissa jokin ruuassa oleva ainesosa aiheuttaa allergisen reaktion.
Silloin voi esiintyä ihottumaa, vatsakipuja, ripulia, suun ja nielun limakalvojen kutinaa, nielun turvotusta tai nenän vuotamista.
Vaikeissa tapauksissa allergia voi olla hengenvaarallista ja vaatii heti nopeita hoitotoimenpiteitä.

Lapsilla allergiaa aiheuttavat yleisimmin maito, viljat, pähkinät/siemenet, kananmuna ja kala.

Aikuisilla oireita aiheuttavat usein yliherkkyydet tietyille juureksille, hedelmille ja mausteille.
Tyypillisiä ruoka-allergioiden aiheuttajia aikuisilla ovat myös pähkinät ja kala.
Mikä tahansa ruoka voi aiheuttaa allergisen reaktion, jos henkilö on herkistynyt kyseiselle ruoalle tai sen ainesosalle.

Bakteerit

Bakteerit ovat pieniä eliöitä eli mikrobeja.
Jotkut bakteerit aiheuttavat ihmiselle haittaa, mutta toiset bakteerit ovat hyödyllisiä.
Niitä on lähes kaikkialla: vesissä, maassa, ihmisten iholla ja suolistossa.
Eräät bakteerit ovat kiusallisia tai jopa vaarallisia, sillä ne aiheuttavat sairauksia.

Desinfiointiaineet, desinfiointi

Desinfiointiaineita käytetään **mikrobien** torjumiseen, pintojen puhdistukseen sekä ihmisten ja eläinten hygienian hoitoon.

Elintarvikeyrityksissä desinfiointiaineita käytetään esimerkiksi tilojen ja laitteiden puhdistamiseen sen jälkeen, kun ne on pesty pesuaineilla.

Lisäksi desinfiointiaineita voidaan käyttää käsien puhdistamiseen sen jälkeen kun ne on pesty saippualla.

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskukset hoitavat valtion alueellisia toimeenpano- ja kehittämistehtäviä Suomessa. Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskuksia on 15 ja niistä käytetään lyhennettä ELY-keskus.

Lisätietoja ja oma alueesi ELY -keskuksesta löydät verkko-osoitteesta www.ely-keskus.fi

Elintarvikehuoneistoilmoitus

Elintarvikehuoneiston, esimerkiksi ravintolan, toiminnan aloittamisesta tulee tehdä ilmoitus.

Ilmoitus tulee tehdä myös toiminnan olennaisesta muuttamisesta, keskeyttämisestä, lopettamisesta tai toimijan vaihtumisesta.

Ilmoitus tehdään huoneiston sijaintikunnan elintarvikevalvontaan.

Kirjallinen tai sähköinen ilmoitus on tehtävä viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista. Lisätietoja saat kunnan elintarvikevalvontaviranomaisilta.

Elintarvikehygienia

Elintarvikehygienialla tarkoitetaan kaikkia toimenpiteitä, joiden avulla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus, terveellisyys ja puhtaus alkutuotannosta kulutukseen, eli pelloilta pöytään asti.

Elintarvikeparanteet

Elintarvikeparanteilla tarkoitetaan lisäaineita, aromeja ja entsyymejä, joita käytetään elintarvikkeissa.

Lisäaineita ja entsyymejä lisätään esimerkiksi parantamaan elintarvikkeen säilyvyyttä tai elintarvikkeen rakennetta.

Aromeilla voidaan parantaa tai muuttaa elintarvikkeen tuoksua ja makua.

Elintarvikeparanteiden käytön tulee täyttää EU-lainsäädännössä lisäaineille, aromeille ja entsyymeille asetetut vaatimukset.

Elintarviketietoasetus

Elintarviketietoasetuksella tarkoitetaan Euroopan Unionin asetustaelintarviketietojen antamisesta kuluttajille. Elintarviketietoasetuksessa määritellään, mitä kuluttajille tarkoitettuja tietoja tulee kertoa elintarvikkeen pakkauksessa tai muulla tavoin.

Virallisesti asetus on Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011

Elintarvikevalvoja, terveystarkastaja, elintarvikevalvontaviranomainen valvoja, valvontaviranomainen

Kunnallisia elintarvikevalvoja voi olla esimerkiksi eläinlääkäri, terveystarkastaja tai muu kunnallinen elintarvikevalvoja. Elintarvikevalvojat työskentelevät elintarvikevalvontaviranomaisille, joita voivat olla esimerkiksi ympäristökeskukset.

Elintarvikevalvonnan tehtävänä on varmentaa elintarvikkeiden turvallisuutta ja huolehtia siitä, että niistä annetut tiedot ovat oikein.

Suurin osa elintarvikevalvonnasta tapahtuu kunnan toimesta. Pienemmät kunnat ovat järjestäneet elintarvikevalvontansa yhdessä erillisillä yhteistoiminta-alueilla. Ruokavirasto vastaa teurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvonnasta ja lihantarkastuksesta.

Haittaeläimet

Haittaeläimiä ovat esimerkiksi rotat, hiiret, torakat, karpäset ja sokeritoukat. Haittaeläimet saattavat levittää sairauksia ja pilata tai liata elintarvikkeita tai niiden pakkauksia.

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet ovat sellaisia, joissa elintarviketta pilaavat tai ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit voivat lisääntyä nopeasti, jos niitä ei säilytetä oikeassa lämpötilassa ja olosuhteissa. Esimerkiksi liha, kala, porkkanaraaste ja tuoremakkarat ovat helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Muut kuin helposti pilaantuvat elintarvikkeet voivat säilyä huoneenlämmössä kuivissa olosuhteissa pitkiäkin aikoja käyttökelpoisina. Tällaisia ovat esimerkiksi pähkinät, mausteet, ja jauhot.

Home

Home aiheuttaa elintarvikkeiden pinnoille kasvustoja, jotka pilaavat elintarvikkeen.
Home on mahdollista nähdä omilla silmillä.
Homeista elintarviketta ei saa käyttää.
Esimerkiksi älä syö, äläkä käytä leipää, jos sen pinnalla näkyy hometta.

Hygienia

Hygienia tarkoittaa terveyden edistämistä ja säilyttämistä.
Hyvällä hygienialla varmistetaan elintarvikeyrityksessä se, että ruokiin ei joudu tautia aiheuttavia mikrobeja, vaarallisia kemikaaleja tai muita sairauksia aiheuttavia tekijöitä.
Hyvään hygieniaan kuuluu esimerkiksi käsien- ja pintojen pesu.

Hygieniapassi

Hygieniapassi on osaamistodistus.
Sen avulla todistat, että osaat käsitellä elintarvikkeita hygieenisesti.
Tarvitset hygieniapassin, kun käsittelet helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita esimerkiksi kahvilassa, ravintolassa, suurkeittiössä, elintarvikemyymälässä tai leipomossa.

Intoleranssi eli (ruoka)yliherkkyys

Ruokayliherkkyyttä, joka ei ole allergiaa, sanotaan ruokaintoleranssiksi.
Esimerkiksi laktoosi-intoleranssi johtuu siitä, että elimistö ei pysty pilkkomaan maidon sokeria, laktoosia.

Keliakiassa taas vehnän, rukiin ja ohran sisältämä valkuaisaine, gluteeni, aiheuttaa ohutsuolen limakalvolla tulehdusreaktion, mikä häiritsee ravintoaineiden imeytymistä.

Jatkojalostus

Alkutuotannon tuotteiden jatkojalostuksella valmistetaan tuotteista elintarvikkeita.

Jäljitettävyys

Jäljitettävyys tarkoittaa sitä, että sinun tulee pystyä osoittamaan, mistä raaka-aineet ja muut tuote-erät on hankittu.
Samoin sinun on tiedettävä, mihin valmistetut tuotteet on toimitettu.

Jäädystäminen

jäädystämisellä tarkoitetaan pakastamista lievempää jäädystymenetelmää, joka voi esimerkiksi olla pakastamista huomattavasti hitaampaa.

Kasvikunnan tuotteet

Kasvikunnan tuotteet ovat kasveista saatavia alkutuotannon tuotteita. Niitä käytetään elintarvikkeina joko sinällään tai jonkin valmistusprosessin kautta.

Kauppakunnostus

Kasvisten kauppakunnostus tarkoittaa mullan, naattien eli kasvien maanpäällisen osan tai päällimmäisten lehtien poistoa. Joissain tapauksissa se tarkoittaa kasvisten pesua ja suurten kasvisten leikkaamista osiin.

Koostetut ainesosat

Koostetulla ainesosalla tarkoitetaan toista elintarviketta, jota käytetään elintarvikkeen valmistuksessa. Se sisältää useampaa kuin yhtä ainesosaa. Esimerkiksi pullan täytteenä käytettävä mansikkahillo, joka sisältää mansikoita ja sokeria.

Kondenssivesiallas

Kondenssivesialtaan avulla voidaan hallita jäähdytettyihin tiloihin ja jäähdytyslaitteisiin tiivistyvän veden poisto.

Kylmäketju

Kylmäketju tarkoittaa sitä, että elintarvikkeen lämpötila pidetään riittävän alhaisena koko matkan ajan valmistuspaikasta myyntipaikan kautta kuluttajan jääkaappiin asti. Katkeamaton kylmäketju on yksi tärkeimmistä tekijöistä turvallisen ruuan tuottamisessa ja omavalvonnassa.

Käsittelyminen

Elintarvikkeen käsittelyminen on esimerkiksi sen pilkkomista, maustamista tai kypsentämistä. Elintarvikkeen käsittelyminen elintarvikeyrityksessä vaatii hygieniapassin ja terveydentilan selvityksen.

Esimerkiksi valmiiden ruoka-annosten tarjoileminen tai pakkauksissa olevien elintarvikkeiden siirtäminen paikasta toiseen ei ole käsittelyä, joka vaatisi hygieniapassin tai terveydentilan selvityksen.

Laatuluokittelu, kananmunat

Laatuluokittelu on kananmunapakkaamossa tehtävä kananmunien tarkastus. Kaupasta voi ostaa vain A-luokan kananmunia.

Lisäaineet

Elintarvikelisäaineet ovat aineita, joita ei yleensä nautita varsinaisina elintarvikkeina. Ne lisätään elintarvikkeisiin esimerkiksi säilyvyyden takaamiseksi tai värin muokkaamiseksi. Lisäaineiden käytön tulee täyttää EU-lainsäädännön vaatimukset.

Luomutuotteet

Luomutuotannossa tuotetaan tuotteita, joiden valmistusmenetelmät eivät ole haitallisia ympäristölle, eivätkä ihmisten, kasvien tai eläinten terveydelle ja hyvinvoinnille.

Luomuelintarvikkeiden valmistuksessa on rajoitettu muun muassa sallittujen lisäaineiden ja valmistuksen apuaineiden määrä vain välttämättömiin. Esimerkiksi keinotekoisien väriaineiden ja makeutusaineiden käyttö on kielletty.

Malja-haarukka -merkintä

Kun pakkauksessa tai tuotteessa on malja-haarukka -merkintä, materiaali sopii elintarvikkeiden käyttöön. Malja-haarukka -merkintä kertoo, että tuote täyttää elintarvikkeiden kanssakosketuksiin joutuville tarvikkeille ja materiaaleille asetetut vaatimukset.



Malja-haarukka -merkintä

Mikroaaltouuni, mikro

Mikroaaltouuni on kodinkone, jolla lämmitetään ruokia ja juomia mikroaaltojen avulla. Mikroaaltouunista käytetään myös nimityksiä mikrouuni ja mikro.

Mikrobiologinen puhtaus

Pinta on mikrobiologisesti puhdas, jos siinä ei ole mikrobeja.

Silmämääräisesti puhdas pinta ei välttämättä ole mikrobiologisesti puhdas.

Siksi esimerkiksi elintarvikeyrityksissä käytetään pesuaineiden lisäksi desinfiointiaineita.

Nämä tappavat mikrobeja.

Mikrobiologista puhtautta tutkitaan esimerkiksi siihen tarkoitukseen tehdyillä testeillä.

Mikrobiologiset näytteet ja analyysit

Näiden avulla varmistetaan elintarvikkeiden tai raaka-aineiden laatua, turvallisuutta ja säilyvyyttä tai pintojen puhtautta.

Mikrobit

Mikrobeilla tarkoitetaan pieneliöitä, joita ei näe omilla silmillä.

Mikrobeja ovat bakteerit, virukset, sienet eli homeet, ja hiivat sekä loiset eli alkueläimet, heisimadot ja sukkulamadot. Homeiden ja hiivojen elintarvikkeiden pinnoille aiheuttamat kasvustot on kuitenkin mahdollista erottaa paljain silmin.

Elintarvikkeisiin joutuneet mikrobit saattavat aiheuttaa ruokien pilaantumista tai ruokamyrkytyksiä ihmisille.

Omaavonnan kuvaus

Omaavonnan kuvaus on alkutuotannon toimintaan liittyvää, tuotantotilan sellaisten toimintatapojen kuvaamista, joilla on merkitystä elintarvikkeen tuotannon turvallisuudelle.

Omaavontasuunnitelma

Omaavontasuunnitelma on asiakirja, johon kirjataan ne toimenpiteet, joilla elintarvikeyritykset itse valvovat elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua.

Osuustoimintaperiaatteella toimiminen

Toimiminen osuustoimintaperiaatteella on toimimista yhdessä toisten tuottajien kanssa.

Pakastaminen

Pakastus on elintarvikkeen säilömistä jäädyttämällä se mahdollisimman nopeasti.

Elintarvikkeet pakastetaan yleensä tähän tarkoitukseen tarkoitettulla laitteella.

Pakastaminen ei yleensä ole mahdollista pakastuslaitteita pienempitehoisissa laitteissa kuten kotitalouspakastimissa tai muissa pakasteiden säilytyslaitteissa.

Pakastamisen seurauksena pilaantumista aiheuttavien pieneliöiden kasvu pysähtyy tai hidastuu merkittävästi. Pakastamisen jälkeen lämpötila pidetään -18 °C:ssa tai sitä kylmempänä elintarvikkeen kaikissa osissa.

Pintapuhtausnäytteet

Pintapuhtausnäytteiden avulla varmistetaan elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvien välineiden ja tilojen mikrobiologista puhtautta.

Poikkeama

Poikkeama voi olla esimerkiksi jonkin kylmäkalusteen tai elintarvikkeen liian korkea lämpötila. Omavalvonnalla huolehdi siitä, että havaitset poikkeamat ja korjaat tilanteen. Tämä voi tarkoittaa esimerkiksi kylmälaitteen korjaamista ja elintarvikkeiden hävittämistä, jos poikkeama on kestänyt kauan.

Päältä kastelu

Viljelyssä kasteluvesi annetaan kasveille kasvuston päälle.

Raakamaito

Raakamaito on maitoa, jota ei ole kuumennettu yli 40 °Celsiusen lämpötilaan eikä käsitelty muulla tavalla. Raakamaidosta ei ole poistettu mitään eikä siihen ole lisätty mitään.

Raakamaito tunnetaan myös nimellä tilamaito tai tinkimaito.

Rakennuslupa

Kaikkiin uusiin rakennuksiin sekä suurempiin peruskorjaushankkeisiin tarvitaan lupa. Tämä lupa on rakennuslupa. Lupaa haetaan ensisijaisesti sähköisen lupapalvelun kautta tai kirjallisena sen kunnan rakennusvalvonnasta, missä lupaa tarvitseva rakennus sijaitsee.

Rakennusvalvonta

Kunnan rakennusvalvonta myöntää muun muassa rakennus- ja toimenpidelupia sekä valvoo osaltaan rakennustyötä.

Sieltä saa myös apua ja ohjeita rakennuksien tekoon ja korjaamiseen. Joka kunnalla on rakennusvalvonta.

REKO-lähiruokarengas

REKO-myynti on etäviestimen kautta tapahtuvaa suoraan kuluttajille myyntiä. REKO-lähiruokarengas toimivat suljettujen Facebook-ryhmien kautta.

Ristikontaminaatio

Ristikontaminaatio eli ristisaastuminen tarkoittaa mikrobien siirtymistä elintarvikkeesta toiseen suoralla kosketuksella tai välillisesti esimerkiksi käsien tai välineiden kautta.

Ruokamyrrytys

Ruokamyrrytys on talousvedestä tai elintarvikkeesta aiheutunut sairastuminen.

Yleensä ruokamyrrytyskseen kutsutaan ruuasta saatua suolistotulehdusta.

Tyypillisiä oireita ovat ripuli, pahoinvointi, oksentelu ja vatsakipu.

Pahimmillaan ruokamyrrytukset voivat johtaa kuolemaan.

Ruokavirasto

- edistää, valvoo ja tutkii elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua, eläinten terveyttä ja hyvinvointia, kasvinterveyttä sekä maa- ja metsätalouden tuotantoon käytettäviä lannoitevalmisteita, rehuja ja kasvinsuojeluaineita ja lisäysaineistoja eli siemeniä ja taimiaineistoa.
- vastaa Euroopan unionin maataloustuki- ja maaseuturahastojen varojen käytöstä Suomessa, toimii EU:n maksajavirastona ja huolehtii EU- ja kansallisten tukien – viljelijätukien, hanke-, yritys- ja rakennetukien sekä markkinatukien – toimeenpanosta.

Lisäksi Ruokavirasto kehittää ja ylläpitää maaseutuelinkeinohallinnon tietojärjestelmiä, kehittää sähköisiä asiointipalveluja, ylläpitää ja kehittää oman toimialan rekistereitä sekä tuottaa tietohallinnon palveluita maa- ja metsätalousministeriön hallinnonalan virastoille ja laitoksille sekä muille julkishallinnon tahoille.

Saastuminen

Ruoka saastuu, kun siihen joutuu jokin ihmiselle haitallinen aine tai ruokamyrrytys tai pilaantumisen aiheuttaja.

Saastuminen voi tapahtua esimerkiksi suoraan elintarvikkeesta tai sen raaka-aineesta toiseen.

Se voi tapahtua likaisten työvälineiden ja -pintojen tai ilman kautta, tai työntekijöiden käsien kautta.

Kasvikset voivat saastua viljelyn aikana likaisesta kasteluvedestä. Pissatartunta yskimisen tai aivastamisen yhteydessä voi myös aiheuttaa saastumista

Salmonella

Salmonella on suolistobakteeri, joka voi tarttua saastuneiden elintarvikkeiden tai veden välityksellä ja aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Salmonellatartunnan eli salmonelloosin oireita voivat olla

- pahoinvointi
- vatsakipu
- ripuli
- kuume ja
- päänsärky.

Salmonellatartunnoista voi aiheutua myös pysyviä haittoja, kuten voimakkaita nivelkipuja.

Lisäksi salmonella voi aiheuttaa vakaviakin sairauksia, kuten verenmyrkytyksen.

Salmonella leviää tavallisimmin raa'an tai huonosti kypsennetyn siipikarjanlihan, sianlihan tai raakamaidon sekä kasvisten välityksellä.

Salmonella voi levitä myös tartuntaa kantavan elintarviketyöntekijän saastuttamien elintarvikkeiden välityksellä.

Salmonelloosi, salmonellatartunta

Salmonelloosi tarkoittaa tautia, jonka salmonellabakteeri on aiheuttanut.

Salmonelloosi on tavallisimmin ruuansulatuskanavan tartunta, ja sen oireena on ripuli.

Salmonellatutkimus

Työntekijältä otetaan salmonellanäyte osana terveydentilan selvitystä, jos on syytä varmistaa, että henkilö ei aiheuta työssään tartuntavaaraa. Näytteestä tutkitaan salmonellabakteerin esiintyminen ulosteessa.

Takaisin veto

Jos havaitaan, että elintarvike ei ole elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen, tuote tulee poistaa markkinoilta. Tästä käytetään nimitystä takaisin veto.

Ternimaito

Kun esimerkiksi lehmä on saanut vasikan, lehmältä saadaan ternimaitoa muutaman päivän ajan. Ternimaito myydään yleensä pakasteena, koska tällöin sen säilyvyys on parempi.

Terveydentilan selvitys

Terveydenhoitohenkilöstön selvitys työntekijän terveydentilasta ja soveltuvuudesta elintarviketyöhön.

Tukku

Tukkukaupat myyvät tavaroita suurina erinä. Ne myyvät tuotteita ja palveluja kaupoille, ravintoloille sekä muille yrityksille.

Työskentelyhygieniä

Elintarvikkeiden tuotanto vaatii hyvää työskentelyhygieniää. Siihen sisältyy henkilöstön hyvä käsihygieniä, hyvä terveydentila ja puhtaat työvaatteet, kuten myös laitteiden ja tilojen hyvä puhtaanapito ja ristikontaminaation esto.

Uuselintarvikelupa

Uuselintarvikelupa tarvitaan, jos tuotetta tai ainesosaa ei ole käytetty elintarvikkeena EU:n alueella ennen toukokuuta 1997. Lupaa haetaan Euroopan komissiolta. Hakemuksen tulee sisältää selvitys uuden elintarvikkeen tai ainesosan turvallisuudesta.

Vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat eli kontaktimateriaalien vaatimustenmukaisuusilmoitukset

Nämä ovat asiakirjoja, jotka osoittavat, mihin käyttöön materiaalit ja tarvikkeet soveltuvat sekä minkä lainsäädännön vaatimusten mukaisia ne ovat.

Vierasesineriski

Vierasesineriskillä tarkoitetaan sitä, että elintarvikkeeseen joutuu sinne kuulumattomia esineitä tai materiaaleja, kuten lasia, metallia tai elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden koruja.

Viimeinen käyttöajankohta tai viimeinen käyttöpäivä

Mikrobiologisesti helposti pilaantuvan elintarvikkeen pakkauksessa on ilmoitettava vähimmäissäilyvyysajan sijasta viimeinen käyttöajankohta.

Tällä tarkoitetaan ajankohtaa, johon asti elintarviketta on oikein säilytetty turvallisista käyttä.

Elintarviketta ei saa myydä viimeisen käyttöajankohdan jälkeen eikä käyttää myytävän tai tarjoiltavan elintarvikkeen valmistuksessa.

Virukset

Virukset ovat pieniä rakenteita, jotka esimerkiksi hengitysteissä tai suolistossa aikaansaavat tulehduksen. Virukset aiheuttavat esimerkiksi nuhaa, yskää, ripulia tai oksentelua.

Virukset voivat tarttua ihmiseen esimerkiksi ruuan tai veden välityksellä tai pinnoista, joihin ihminen koskee.

Voimakassuolaisuusmerkintä

Jos elintarvikkeen suolapitoisuus ylittää tietyn rajan, tulee elintarvikkeen pakkaukseen tehdä merkintä ”voimakassuolainen” tai ”sisältää paljon suolaa”. Merkintävaatimus koskee pakattuja elintarvikkeita sekä joitakin pakkaamattomia elintarvikkeita, kuten

- 1) juustoja,
- 2) makkaroita,
- 3) muita leikkeleenä käytettäviä lihavalmisteita, sekä
- 4) ruokaleipiä.

Vähimmäissäilyvyysaika

Vähimmäissäilyvyysaika eli *parasta ennen* -merkintä tarkoittaa ajankohtaa, johon asti elintarvike oikein säilytettynä säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet, esimerkiksi maun tai värin. Tuotetta voidaan pitää myynnissä tai käyttää vielä tämän ajankohdan jälkeenkin sillä edellytyksellä, ettei sen laatu ole oleellisesti heikentynyt.

Vähäriskinen asetus (asetuksen numero 1258/2011)

on Suomen kansallinen säädös. Siinä määritellään, miten paljon voi myydä omaa elintarviketuotantoaan vaatimuksilla, jotka ovat helpotettuja.

Liite 1. Myynti alkutuotannon yhteydessä

Olet alkutuottaja ja haluat myydä elintarvikkeita alkutuotannon yhteydessä.

Onko sinun tehtävä toiminnasta elintarvikehuoneistoilmoitus?

1 Myyt oman alkutuotantosi tuotteita tilalla tai torilla suoraan kuluttajille vuodessa alle vähäriskisen asetuksen kilomäärien. Voit myös pakata itse tuottamiasi kasvikunnan tuotteita, sienä tai hunajaa myyntiä varten.

2 Myyt lisäksi naapureiden tuottamia vähäriskisiä alkutuotannon tuotteita suoraan kuluttajille alle 10 000 euron arvosta vuodessa itse tuotettujen tuotteiden myynnin yhteydessä tilalla tai torilla.

3 Tarjoat kasvikunnan tuotteiden, sienien tai hunajan pakkauspalvelua myös muille alkutuottajille, pakatut tuotteet palaavat alkutuotantotilalle.

Myyt oman alkutuotantosi tuotteita tilalla tai torilla suoraan kuluttajille vuodessa yli vähäriskisen asetuksen kilomäärien.

Myyt lisäksi naapureiden tuottamia vähäriskisiä alkutuotannon tuotteita suoraan kuluttajille yli 10 000 euron arvosta vuodessa itse tuotettujen tuotteiden myynnin yhteydessä tilalla tai torilla.

Tai myyt mitä tahansa elintarvikkeita itse tuotettujen tuotteiden myynnin yhteydessä tilalla tai torilla.

Ostat muilta alkutuotannon tuotteita, joita pakkaat myyntiin oman alkutuotantopaikkasi yhteydessä.

Sinun ei tarvitse tehdä erillistä elintarvikehuoneistoilmoitusta. Voit ilmoittaa toiminnastasi osana alkutuotantoa.

1 Toiminta katsotaan osaksi alkutuotantoa.

2 Toiminnan katsotaan tapahtuvan muun elinkeinotoiminnan yhteydessä.

3 Vastuu tuotteista säilyy alkuperätilalla, myyt vain palvelua toiselle alkutuottajalle.

Sinun on tehtävä myynnistä (ja mahdollisesta pakkaamisesta) elintarvikehuoneistoilmoitus.

Liite 2. Kasvikunnan tuotteiden jalostaminen alkutuotannon yhteydessä

Olet alkutuottaja ja haluat jatkojalostaa omia kasvikunnan tuotteitasi.
Onko sinun tehtävä toiminnasta elintarvikehuoneistoilmoitus?

Valmistat vähäriskisiä tuotteita, esimerkiksi jauhat viljasta jauhoa tai leivot jauhoista leipää, alle 10 000 euron arvosta vuodessa.

- 1 Valmistat vähäriskisiä tuotteita, esimerkiksi jauhat viljasta jauhoa tai leivot jauhoista leipää, yli 10 000 euron arvosta vuodessa.
- 2 Valmistat tuotteita, jotka eivät ole varsinaisesti vähäriskisiä, mutta eivät myöskään erityisen suuren riskin tuotteita, esimerkiksi hilloja tai mehua.
- 3 Valmistat myyntiin tuotteita, joihin liittyy erityistä riskiä, kuten raasteita tai salaatteja.

Sinun ei tarvitse tehdä vähäriskisestä valmistamisesta elintarvikehuoneistoilmoitusta. Toiminnan katsotaan tapahtuvan muun elinkeinotoiminnan ohella, joten elintarvikehuoneistoilmoitusta ei vaadita.

Saat kuitenkin toimittaa näitä tuotteita myyntiin tai tarjoiluun muualle, tai myydä tai tarjoilla niitä itse osana omaa toimintaasi.

- 1 Sinun on tehtävä valmistuksesta elintarvikehuoneistoilmoitus. Kun toiminnan arvo ylittää 10 000 euron rajan, katsotaan toiminta elinkeinon harjoittamiseksi.
- 2 Voit tehdä koemarkkinointia tuotteillasi korkeintaan vuoden ajan. Kun tiedät, että tuotteellesi on ostajia, on elintarvikehuoneistoilmoitus tehtävä vuoden sisällä toiminnan aloittamisesta.
- 3 Sinun on tehtävä valmistuksesta elintarvikehuoneistoilmoitus 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista.



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

PL 200, 00027 RUOKAVIRASTO

Vaihde 029 530 0400

ruokavirasto.fi