



KASVISTEN, MARJOJEN JA SIENTEN ULKOMYYNTI

Ohje koskee tuorekasvisten, eli hedelmien, marjojen, vihannesten, perunoiden ja sienten myyntiä toreilla, kauppojen edustoilla, kauppakeskuksissa ja muissa vastaavissa paikoissa.

Jatkossa tässä ohjeessa käytetään yleisnimitystä kasvikset kuvaamaan kaikkia tuoreena myytäviä kasviksia, kuten vihanneksia, hedelmiä, marjoja, sieniä ja perunaa.

SUOJAA MYYNTIPISTE SATEELTA JA LINNUILTA

Pöly, kosteus ja lämpö kuten suora auringonpaiste sekä haittaeläimet voivat vaikuttaa kasvisten laatuun ja turvallisuuteen. Tästä syystä ulkona oleva myyntipiste täytyy suojata katoksella, jonka alle kaikki myymäsi elintarvikkeet mahtuvat. Pohja pitää suojata tarvittaessa, etenkin jos maapohja on hiekkaa. Kaikki kasvikset sekä niiden säilytyslaatikot ja pakkausmateriaalit on hyvä säilyttää esimerkiksi hyllyillä tai lavoilla. Varmista, etteivät linnut pääse syömään kasviksia tai ulostamaan niiden päälle. Kaikki myyntiä odottavat elintarvikkeet kannattaa peittää tai säilyttää varastossa tai kuljetusautossa.

VARMISTA MIHIN JÄTTEET VOI TOIMITTAA

Jätteet houkuttelevat nopeasti lintuja ja hyönteisiä myyntipisteeseen ja sen ympäristöön. Varaa jätteitä varten riittävä määrä kannellisia jätteastioita. Jäteasiat on tyhjennettävä riittävän usein, tarvittaessa useita kertoja päivässä. Myös jäteveden asianmukaisesta hävittämisestä on huolehdittava.

OMAVALVONTA JA OHJEISTUS TYÖNTEKIJÖILLE

Laadi toiminnalle omavalvonta. Kaikki työntekijät, myös tilapäiset, täytyy perehdyttää omavalvontaan ja hygieeniisiin toimintatapoihin. Omavalvonta on hyvä pitää myyntipisteessä, jotta toimintaohjeisiin voi tarvittaessa perehtyä.

Poista myynnistä huonokuntoiset tuotteet kuten homeiset marjat ja matoiset sienet. Muista tarkastaa myös rasian pohjalla olevien tuotteiden myyntikelpoisuus.



PIDÄ KÄDET JA MYYNTIKALUSTEET PUHTAINA

Jos käsienpesumahdollisuutta ei ole, käsien puhdistusta varten täytyy löytyä vähintään kertakäyttöisiä kosteita puhdistusliinoja tai käsidesinfiointiainetta. Myös mitat, myyntipöydät ja suojat on puhdistettava säännöllisesti. Myyntipisteeseen on hyvä varata puhdistusvälineitä tähän tarkoitukseen.

Tarvittaessa on hankittava huoltotilat laitteiden puhdistukseen ja varastointiin. Jos kasviksia varastoidaan myyntipäivän jälkeen, täytyy varastotilojen olla elintarvikkeiden säilytykseen sopivia. Yksinkertaisinta on hankkia vain yhden päivän tarve myyntiä varten.

MUISTA ILMOITTA JA TIEDOTTAA MYYNNISTÄ

Kun aloitat ensimmäistä kertaa säännöllisen kasvisten myynnin, tee siitä elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitus oman kunnan elintarvikevalvojalle viimeistään **4 viikkoa** ennen myynnin aloittamista.

Rekisteröinti-ilmoitus tehdään [ympäristöterveydenhuollon sähköisen ilmoituspalvelun ilpan kautta](#).

Marjamyynti- tai torimyyntitilat ovat useimmiten liikkuvia elintarvikehuoneistoja, joten samalla rekisteröinti-ilmoituksella voit myydä tuotteitasi myös toisella paikkakunnalla, kunhan muistat tiedottaa tästä erikseen kyseisen kunnan elintarvikevalvontaa. Tee tiedotus **4 arkipäivää** ennen myyntiä.

Toimijan olisi hyvä tehdä tiedottaminen kirjallisesti. Tiedottamiselle ei ole kuitenkaan lainsäädännössä määrämuotoa.

Rekisteröidyt liikkuvat elintarvikehuoneistot kuuluvat säännöllisen valvonnan piiriin. Suunnitelman mukaisesta tarkastuksesta tehdään Oiva -raportti, joka on pidettävä asiakkaiden nähtävillä myyntipaikalla.

MILLOIN TORIMYYNNISTÄ EI TARVITSE TEHDÄ ELINTARVIKEHUONEISTO-ILMOITUSTA?

Yleensä kasvisten torimyynnistä pitää tehdä elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitus.

Poikkeuksena tähän

- alkutuottajan ei tarvitse tehdä itse kasvatettujen kasvisten myynnistä elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitusta, mutta alkutuotannon rekisteröinti-ilmoitus tulee tehdä.
- itse kerättyjen luonnonmarjojen ja sienten myynnistä ei tarvitse tehdä elintarviketoiminnan tai alkutuotannon rekisteröintiä.

Huom! Käsiteltyjen korvasienten myynnistä pitää kuitenkin aina tehdä elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitus.

Marjojen myynnissä kiinnitä erityistä huomiota käsihygieniaan!

- Koska marjoja syödään sellaisenaan ja pesemättä, on tärkeää, että käsittelet marjoja vain puhtailla välineillä ja käsillä. Myyntipaikkaa valitessasi varmista, mistä saat puhdasta vettä käsienpesuun ja siivoukseen.
- Jos marjoihin kosketaan paljain käsin, käytä käsienpesuun mahdollisuuksien mukaan juoksevaa vettä ja nestesaippua (esimerkiksi hanallinen vesikanisteri ja nestesaippua).
- Jos käsienpesumahdollisuutta ei ole, varaa käsien puhdistusta varten vähintään kertakäyttöisiä kosteita puhdistusliinoja tai käsidesinfiointiainetta. Käsittele marjoja vain puhtailla välineillä.

Sienten tunnistaminen

Myrkyllisten ja pahanmakuisten sienten vuoksi on sienien tunnistamisessa oltava huolellinen. Sienten vertaaminen pelkästään sienikirjan kuviin ei yksin riitä, vaan kaikki sienestä annetut tuntomerkit on tarkistettava. Sieni saattaa olla eri-ikäisenä hyvinkin erinäköinen.

Sienet on syytä ottaa kokonaisina talteen ja välttää niiden turhaa käsittelyä, sillä tunnistamisen kannalta tärkeitä tuntomerkkejä on esimerkiksi maahan kätkeytyneessä jalan alaosassa.

Ruokavirasto on listannut suositeltavat ruokasienet. Lista löytyy [Ruokaviraston nettisivulta](#).

VAADITTAVAT TIEDOT

Varmista hankkiessasi kasviksia, että pakkauksissa ja saateasiakirjoissa on kaikki vaadittavat tiedot. Sinä toimijana vastaat, että kuluttajille välittyvät tuoreiden kasvien oikeat tiedot.

Pakkaamattomien kasvien (myös avonaiset rasiat) **myyntikylteissä** täytyy olla seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- alkuperämaa
- laatuluokka (mansikka, omena, päärynä, salaatti, tomaatti, paprika, sitrushedelmät, kiivi, persikka, nektariini ja viinirypäleet)
- lajike (omena, päärynä, appelsiini, viinirypäleet ja peruna)

Esimerkiksi marjasekoituksissa täytyy ilmoittaa jokaisen marjan alkuperämaa erikseen.



Myyntilaatikoissa ja suljetuissa rasioissa on oltava merkittävänä seuraavat tiedot (esim. avoin marjalaatikko ja suljettu marjarasia):

- elintarvikkeen nimi, jos sisältö ei näkyvässä
- alkuperämaa
- pakkaajan/lähetäjän nimi ja osoite
- erätunnus
- sisällön määrä
- laatuluokka (mansikka, omena, päärynä, salaatti, tomaatti, paprika, sitrushedelmät, kiivi, persikka, nektariini ja viinirypäleet)
- lajike (omena, päärynä, appelsiini, viinirypäleet ja peruna)
- hedelmänlihan väri (persikka ja nektariini)
- perunalla lisäksi pakkauspäivämäärä ja säilytysohje tai vähimmäissäilyvyysaika
- käyttöohje tarvittaessa – esim. korvasienille täytyy olla varoitusmerkintä myrkyllisyydestä ja käsittelyohjeet!

Jos myyt itse viljelemiäsi kasviksia, sinun ei tarvitse ilmoittaa niiden alkuperämaata tai laatuluokkaa.

Ruokavirasto suosittelee, että tuoreita korvasieniä myytäisiin kuluttajille ainoastaan palvelumyyntinä.

Korvasienten käsittelystä ja merkinnöistä enemmän Ruokaviraston nettisivuilla.

Pakatun elintarvikkeen pakolliset merkinnät on kaksikielisessä kunnassa myytäviin elintarvikkeisiin tehtävä suomen ja ruotsin kielellä, yksikielisessä kunnassa kyseisen kunnan kielellä.

Jos kasviksia siirretään laatikosta toiseen, muista poistaa tai peittää kokonaan vanhat merkinnät ja laittaa niiden tilalle uudet, oikeat merkinnät.

Kaikkien tuotteiden osalta kaupalliset asiakirjat pitää pystyä yksiselitteisesti yhdistämään myyntierään. Esimerkiksi viljeltyjen marjojen osalta asiakirjat ja pakkaukset yhdistetään erätunnuksella. Luonnonmarjat ja sienet voidaan yhdistää esimerkiksi poimijalistan avulla.

Lisätietoja:

- **Kasvisten, marjojen ja sienten ulkomyynti - Ruokavirasto**
- **Liikkuvat elintarvikehuoneistot - Ruokavirasto**
- **Omavalvonta ja jäljitettävyys - Ruokavirasto**
- **Kasvisten merkintävaatimukset - Ruokavirasto**
- **Tuorekasvisten merkinnät: Yksityiskohtaisia esimerkkejä eri kasvisten irtomyynti- ja pakkausmerkinnöistä (pdf)**
- **Ruokasienet - Ruokavirasto**



Kuvat: Ruokavirasto, Scanstockphoto