



KASVISTEN, MARJOJEN JA SIENTEN ULKOMYYNTI

Ohje koskee kasvien, marjojen ja sienien myyntiä toreilla, kauppojen edustoilla, kauppakeskuksissa ja muissa vastaavissa paikoissa.

SUOJAA MYYNTIPISTE SATELTA JA LINNUILTA

Pöly, kosteus ja lämpö sekä haittaeläimet voivat vaikuttaa kasvien, marjojen ja sienien 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, marjat ja sienet sekä niiden säilytyslaatikot ja pakkausmateriaalit on hyvä säilyttää esimerkiksi hyllyillä tai lavoilla. Varmista, etteivät linnut pääse syömään kasviksia, marjoja ja sieniä 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 jäteastioita. Jäteasiat on tyhjennettävä riittävän usein, tarvittaessa useita kertoja päivässä. Myös jäteveden asianmukaisesta hävittämisestä on huolehdittava.

OMAVALVONTA JA OHJEISTUS TYÖNTEKIJÖILLE

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

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



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

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, marjoja ja sieniä 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, marjojen ja sienten myynnin, ilmoita siitä oman kunnan elintarvikevalvojalle viimeistään **4 viikkoa** ennen myynnin aloittamista.

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

MILLOIN TORIMYYNNISTÄ EI TARVITSE TEHDÄ ELINTARVIKEHUONEISTO-ILMOITUSTA?

Yleensä torimyyntistä pitää tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus. Kuitenkaan itse kasvatettujen kasvisten, marjojen ja sienten myynnistä ei tarvitse tehdä elintarvikehuoneistoilmoitusta, mutta ilmoitus alkutuotannosta vaaditaan. Itse kerättyjen luonnonmarjojen ja sienten myynnistä ei tarvitse tehdä mitään ilmoitusta. Huom! Käsiteltyjen korvasienten myynnistä pitää kuitenkin aina tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus.

Lisätietoja mm. Ruokaviraston ulkomyyntiohjeessa (ohje nro 16022/5). Ohjeita omavalvontaan löytyy Ruokaviraston internetsivuilta sekä kuntien omilta internetsivuilta.

Marjojen myynnissä kiinnitä erityistä huomiota käsihygieniaan!

Koska marjoja syödään sellaisenaan ja pesemättä, on tärkeää, että marjoja käsitellään vain puhtailla välineillä tai puhtailla käsillä. Myyntipaikkaa valitessasi varmista, mistä saat puhdasta vettä käsienpesuun ja siivoukseen.

- Jos marjoihin kosketaan paljain käsin, suositellaan käsienpesuun juoksevaa vettä ja nestesaippuaa (esimerkiksi hanallinen vesikanisteri ja nestesaippua).
- Jos käsienpesumahdollisuutta ei ole, käsien puhdistusta varten täytyy löytyä vähintään kertakäyttöisiä kosteita puhdistusliinoja tai käsidesinfiointiainetta. Tällöin marjoja täytyy kuitenkin käsitellä 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 internetsivulta: www.ruokavirasto.fi/suosittelvatruokasienet

VAADITTAVAT TIEDOT

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

Pakkaamattomien kasvien, marjojen ja sienten (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 merkittyinä seuraavat tiedot (esim. avoin marjalaatikko ja suljettu marjarasia):

- elintarvikkeen nimi, jos sisältö ei näkyvissä
- alkuperämaa
- pakkaajan/lähtäjän 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, marjoja tai sieniä, sinun ei tarvitse ilmoittaa niiden alkuperämaata tai laatuluokkaa.

Ruokavirasto suosittelee, että tuoreita korvasieniä myytäisiin kuluttajille ainoastaan palvelumyöntinä. Korvasienten käsittelystä ja merkinnöistä enemmän Ruokaviraston internetsivuilla: www.ruokavirasto.fi/korvasientenkäsittely

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

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

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

Lisätietoja:

- www.ruokavirasto.fi/kasvistenmerkintavaatimukset
- www.ruokavirasto.fi/kasvistenmerkinnatpahkinankuoressa
- www.ruokavirasto.fi/ruokasienet

Ohje tuoreiden kasvien myynnistä kauppojen sisä- ja ulkomyyntipaikoilla:

- www.ruokavirasto.fi/ohjehevimmyyjille

Kuvat: Ruokavirasto, Scanstockphoto

