



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-lähiaruokarenkaan** 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 kasvikunnan 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 kasvikunnan 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 kasvikunnan 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 kasvikunnan tuotteita, sieniä tai hunajaa?

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

- käsittelet siellä vain itse tuottamiasi kasvikunnan 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 tuotantotalalta 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 tuotantosuuntien 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 terveyslupan. 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.