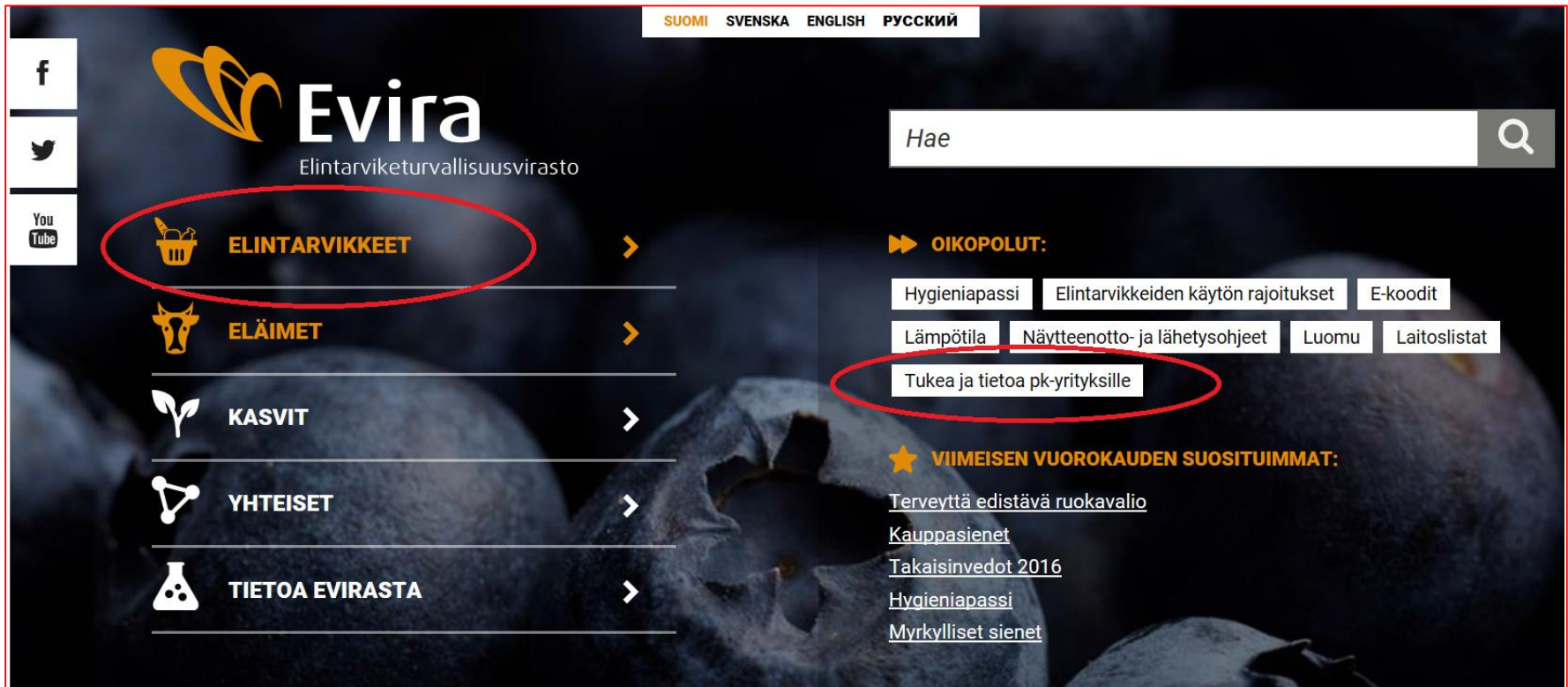


Neuvontaa ja vientiosaamista elintarvikealan pk-yrityksille

<https://www.evira.fi/pkneuvonta>

Mistä meidät löytää?

Verkkosivut



The screenshot shows the Evira website homepage. The background is a dark image of blueberries. At the top, there is a language selection bar with options: SUOMI, SVENSKA, ENGLISH, and РУССКИЙ. On the left side, there are social media icons for Facebook, Twitter, and YouTube. The Evira logo and name are prominently displayed, with the subtitle 'Elintarvikeeturvallisuusvirasto' below it. A main navigation menu on the left lists several categories: ELINTARVIKKEET (highlighted with a red circle), ELÄIMET, KASVIT, YHTEISET, and TIETOA EVIRASTA. On the right side, there is a search bar with the placeholder text 'Hae'. Below the search bar, there is a section titled 'OIKOPOLUT:' (Shortcuts) which includes links to Hygieniapassi, Elintarvikkeiden käytön rajoitukset, E-koodit, Lämpötila, Näytteenotto- ja lähetysohjeet, Luomu, and Laitoslistat. The 'Tukea ja tietoa pk-yrityksille' link is also highlighted with a red circle. Below this, there is a section titled 'VIIMEISEN VUOROKAUDEN SUOSITUIMMAT:' (Most popular of the last 24 hours) which lists several links: Terveystä edistävä ruokavalio, Kauppasienet, Takaisinvedot 2016, Hygieniapassi, and Myrkylliset sienet.

		TIETOA ELINTARVIKKEISTA	TERVEYTTÄ EDISTÄVÄ RUOKAVALIO	HYGIENIAPASSI	ALKUTUOTANTO	VALMISTUS JA MYynti	TUONTI JA VIENTI	USEIN KYSYTTYÄ	PALAUTETTA ELINTARVIKKEISTA	 VALIKKO
---	---	------------------------------------	--	----------------------	---------------------	--------------------------------	-----------------------------	---------------------------	--	---

Elintarvikealan toiminta

Elintarvikehuoneistot

Elintarvikelainsäädäntö

Valvonta

Elintarvikeryhmät

Tuotekohtaisia vaatimuksia

Elintarvikehygieniä

Yhteiset koostumusvaatimukset

Elintarvikkeista annettavat tiedot

Pakkaus- ja
elintarvikekontaktimateriaalit

Kansalliset laatujärjestelmät

Sivutuotteet

Tukea ja tietoa pk-yrityksille

Yrityksen perustaminen

Ravintolan perustaminen

Ravintolatoiminnan aloittamiseen
liittyviä lisätietoja

Lihaleikkaamon,
raakalihavalmistulaitoksen,
jauhelihalaitoksen perustaminen

Maatilan tuotteiden jalostamisen ja
myynnin aloittaminen

Elintarvikeyrityksen perustaminen & toiminta

TUKEA JA TIETOA PK-YRITYKSILLE

Tälle sivustolle on koottu tietoa elintarvikeyrityksen perustamisesta ja toiminnasta.

Saat apua muun muassa

- yrityksen perustamiseen liittyviin yleisiin kysymyksiin
- ravintolan perustamiseen
- lihalaitoksen perustamiseen
- elintarvikkeiden käsittelemisen ja myynnin aloittamiseen maatilallasi.

Täydennämme sivuston sisältöä myöhemmin elintarvikeyrityksen toimintaan liittyvällä opastuksella. Lisäksi julkaisemme sivuilla esimerkkejä hyvistä käytännön ratkaisuista elintarvikeyrityksissä.

TAUSTATIETOA TÄSTÄ SIVUSTOSTA

Nämä verkkosivut on tehty yhdessä Juha Sipilän hallituksen kärkihankkeista. Hanketta rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö ja se jatkuu vuoden 2018 loppuun. Lisätietoa hankkeesta löydät täältä:

- [neuvontaa ja vientiosaamista elintarvikealan pk-yrityksille](#)
- [elintarvikealan neuvontaa uudistetaan](#)
- [vientiosaamista pk-yrityksille](#)

Onko sivustolla puutteita tai
parannettavaa?

- [Anna meille palautetta sivustosta](#)

Haluatko tietää, kun julkaisemme
verkkosivulla jotakin uutta?

- Ilmoittaudu sähköpostituslistalle:
pk-neuvonta@evira.fi.

Haluatko jakaa tietoa näistä sivuista?

- [Tulosta tästä mukaasi
käyntikortteja](#)

Elintarviketuotannon ja tilamyynnin aloittaminen ja laajentaminen

**Elintarviketuotannon käynnistäminen ja laajentaminen
alkutuotannossa -aluetilaisuudet 2017**

Lohja 6.11

Porvoo 13.11

Hyvinkää 20.11

Pirjo Korpela ja Kirsi-Helena Kanninen

Sisältö

- Perustaminen
- Tilat
- Toiminta
- Henkilökunta
- Omavalvonta



Myynnin aloittaminen

Alkutuotannon toimija vai elintarvikehuoneisto?

Alkutuotantoon sisältyy

- alkutuotannon tuotteiden tuottaminen, kasvatus ja viljely
- sadonkorjuu, viljan kuivaus, lypsäminen ja muu eläintuotanto ennen teurastusta
- metsästys, kalastus ja luonnonvaraisten tuotteiden kerääminen

Lisäksi alkutuotantoon sisältyy

- tuotteiden varastointi tilalla sekä
- suurelta osin myös toimittaminen seuraavaan käsittelypisteeseen, pois lukien raakamaito

Kansallinen lisä alkutuotannon toimintaan

- Itse tuotettujen alkutuotannon tuotteiden myynti suoraan kuluttajille



Jos myyt alkutuotantona

- Alkutuotannosta on tehtävä alkutuotantoilmoitus
- Jos varsinainen alkutuotantoilmoitus on tehty, riittää myyntiä aloitettaessa että tekee alkutuotantoilmoituksen muutoksen



Alkutuotannon suoramyyntitavat

- Tilalta
- Ovelta ovelle – ei sallittua raakamaidon myynnissä
- Itse torilla
 - ei sallittua raakamaidon myynnissä
 - Kananmunat leimattava tilatunnuksella, jonka saa ely-keskukselta – jos alle 50 kanaa, riittää kun tilatunnus näkyvillä myyntipöydällä
 - Ei vaatimusta etukäteisilmoituksesta saapua myymään torille
 - Paikallinen koko Suomi
- Rekomyynti – etäviestimen kautta tapahtuvaa suoraan kuluttajille myyntiä/ ei sallittua raakamaidon myynnissä
- Toimittaminen tilausten mukaan - ei sallittua raakamaidon myynnissä





**Myyt elintarvikkeita tilaltasi –
tarvitseeko sinun tehdä
elintarvikehuoneistoilmoitus?**

Itse tuottamiesi alkutuotannon tuotteiden myynti tilaltasi 1/2

Voit myydä suoraan kuluttajille alkutuotantona vuodessa:

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



Itse tuottamiesi alkutuotannon tuotteiden myynti tilaltasi 2/2

Voit myydä suoraan kuluttajille alkutuotantona vuodessa:

- hunajaa 2 500 kg
- kalastustuotteita 5 000 kg
- ternimaitoa ja raakamaitoa molempia 2 500 kg
- kananmunia 20 000 kg
- ja muita linnunmunia 5 000 kg



Muiden tuottamien alkutuotannon tuotteiden myynti

- Itse tuotettujen alkutuotannon tuotteiden myynnin rinnalla
- Vähäriskisiä alkutuotannon tuotteita, kuten kasvikunnan tuotteita, sieniä ja hunajaa voi myydä yhteensä 10 000 euron arvosta vuodessa ilman erillistä elintarvikehuoneistoilmoitusta – perustana toiminta muun elinkeinotoiminnan ohella



Milloin suoramyynänti vaatii elintarvikehuoneistoilmoituksen?

- Suoramyynnillä tarkoitetaan sellaista myyntiä, jolloin myyt itse tuottamiasi tuotteita suoraan kuluttajalle
- Jos myyt alkutuotannon tuotteita suoramyynäntinä yli vähäriskisessä asetuksessa säädetyn määrän, joudut tekemään myynnistä elintarvikehuoneistoilmoituksen
- Kaikki varsinaiseen tuotteiden tuottamiseen liittyvä toiminta on edelleen alkutuotantoa, vaikka kuluttajille myynnistä joutuisitkin tekemään elintarvikehuoneistoilmoituksen

Kasvikunnan tuotteiden, sienien ja hunajan kauppakunnostus ja pakkaaminen

- Sisältyy alkutuotantoon, jos tapahtuu alkuperätilalla
- Kauppakunnostuksella tuotteen luonne ei saa muuttua
- Voi myydä palvelua alkutuotantona muille, jos tuote palaa alkuperätilalle – osuuskunnasta tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus



Myynti vaatii elintarvikehuoneiston

1/4

- Liha ei ole alkutuotannon tuote
- Lihan tulee olla tarkastettua – oma tilateurastamo tai otat kasvattamiesi eläinten lihan teurastamosta itsellesi myyntiin
- Poikkeus pienimuotoinen siipikarjan- ja kaninlihan tuotanto – voi teurastaa itse ilman lihantarkastusta ja myydä kuluttajille tai toimittaa vähittäismyyntiin
 - 40 000 kg siipikarjanlihaa vuodessa
 - 20 000 kania vastaava määrä lihaa vuodessa



Myynti vaatii elintarvikehuoneiston

2/4

- Jos varastoit, myyt ja mahdollisesti kuljetat asiakkaille tuoretta tai pakastettua ja pakattua lihaa, joka on tullut leikkaamosta, ja se on läpikäynyt lihantarkastuksen
 - jos et avaa paketteja etkä käsittele pakkaamatonta lihaa, silloin ei toimintaasi kohdistu vähäriskisen asetuksen määrärajoituksia



Myynti vaatii elintarvikehuoneiston

3/4

- Voit ostaa naapuritilan tuottamia muita linnunmunia kuin kananmunia
- Naapuritilan tuottamia kananmunia ilman laatuluokittelua ja läpivalaisua voit ottaa myyntiin vain poikkeusalueella
 - Lapin, Pohjois-Pohjanmaan, Pohjois-Karjalan, Pohjois-Savon ja Ahvenanmaan maakunnat
- Voit ostaa naapuritilalla tuotettua ja jäädytettyä ternimaitoa ja myydä sitä



Myynti vaatii elintarvikehuoneiston

4/4

- Voit ostaa ammattikalastajalta perkaamatonta kalaa ja myydä sitä
 - Jos kyse merikalasta, joudut rekisteröitymään kalan ensiostajaksi
 - Myynnin yhteydessä perkaaminen on sallittua
- Kalalammikko vaatii rekisteröinnin vesiviljelyrekisteriin, itse joudut rekisteröitymään kalan kasvattajaksi paikalliseen elintarvikevalvontaan ja jos tuotto yli 2 000 kg vuodessa, vaatii lammikko terveyslupan.
- Kalastat itse (ja myyt yli 5 000 kg tai perkaat myynnin yhteydessä) → lisäksi rekisteröityminen ammattikalastajaksi ja alkutuottajaksi



- Jatkojalostat tuottamiasi kasviksia – onko sinun tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus?
 - Pääsääntöisesti kyllä, kun alkutuotannon tuotteen luonne muuttuu
- Vähäriskinen toiminta kuitenkin mahdollista ilman ilmoitusta
 - Jauhat jauhoja tai ryynejä omasta viljasta ja/tai leivot leipiä ja myyt niitä alle 10 000 euron arvosta
 - Hunajan maustaminen hunajavalmisteeksi
 - Marjojen jäädytys tai pakastus
- Koemarkkinointi ilman ilmoitusta mahdollista tuotteille, joiden riski kohtuullinen
 - Hillot, mehut ja pikkelsit
 - Ilmoitus, kun valmistaminen säännöllistä, kuitenkin tehtävä vuoden sisällä aloittamisesta

Myynti elintarvikehuoneistosta

- Tilalta – raakamaidolle ja tuoreelle ternimaidolle ainoa sallittu tapa
- Myyntipaikasta
- Torilla – liikkuva elintarvikehuoneisto
 - Tiedotettava elintarvikevalvonnalle 4 päivää ennen myynnin aloittamista
 - Voi liikkua koko Suomen alueella
- Rekomyynti
- Toimittaminen tilausten mukaan kuljettaen itse tai vaikka postin tai Matkahuollon välityksellä
- Ternimaitoa jäädytettynä saa myydä kaikilla tavoilla

Sopiva tila



Sopiva myyntitila

- Ei välttämättä lainkaan tarpeen
- Voit myydä suoraan varastosta, vaikka myynnistä olisi tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus
- Usein riittää, kun on riittävät kylmätilat tuotteiden säilytykseen
- Kun haluat, tai kun on tarpeen, lähtökohtana helposti puhtaana pidettävät, kestävät ja myrkyttömät materiaalit
- Käsittely mahdollista asuinrakennuksen keittiössä, kunhan pystyy eriyttämään elämisestä

Myynti tai käsittely tiloissa, jotka ovat maatilasi ulkopuolella

- Kannattaa varmistaa rakennusvalvonnasta, että tila on tarkoitettu ajattelemaasi käyttöön
- Voiko ajattelemaasi toiminnan järjestää tiloissa järkevästi
- Onko tarpeeksi varastotiloja, vesipisteitä ja pesualtaita
- Onko riittävän kokoinen tai tilat muokattavissa
- Vaatiiko pintaremontin
- Ei mahdollista raakamaidolle

- Älä päästä asiakkaita tai muita ulkopuolisia elintarvikkeiden käsittelytiloihin
- Älä käsittele ulko-oven lähellä
- Minimoi läpikulku valmistus- ja käsittelytiloista ulkoa pukeutumistiloihin tai ruokavarastoihin
- Varastoinnissa ei saa elintarvikkeisiin siirtyä hajua tai makua muista tuotteista
- Ylimääräinen roju pidettävä pois

Riskinhallinta tilojen suunnittelussa:

- Raaka-aineet ja lopputuotteet on pystyttävä pitämään erillään toisistaan.
- Allergiaa aiheuttavat ainesosat on pystyttävä pitämään erillään sekä toisistaan että elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.
- Raaka siipikarjan liha pidettävä erillään muista elintarvikkeista, samoin multajuurekset.
- Raa'at lihat ja kalat erillään toisistaan, sinällään syötävät erillään raaoista.

Erilliset kylmäkalusteet, säilytysastiat tai –tilat, väliseinillä erotetut tilat.

Sosiaali- ja siivousvälinetilat

- Alkutuotannolle ei ole vaatimuksia henkilökunnan pukeutumistiloista ja wc-tiloista, eikä siivousvälineiden säilytyksestä.
- Elintarvikehuoneistoissa on henkilökunnalle oltava pukeutumistilat ja wc-tilat, ja siivousvälineet on säilytettävä hygieenisesti.

Myös jätteiden säilytys on hoidettava hygieenisesti.



Vaatimukset henkilökunnalle

Henkilökunta - alkutuotanto

- Ei vaadita hygieniapassia
- Ei vaadita terveydentilan selvitystä, paitsi raakamaitoa myynnin yhteydessä käsittelevältä
 - alkutuottajan on kuitenkin varmistuttava, että elintarvikkeita käsittelevän henkilöstön terveydentila on hyvä
 - Lisäksi henkilöstölle tulee antaa terveystorkeja koskevaa koulutusta
- Suojavaatetuksesta ei ole vaatimuksia, tarve tulee arvioida toiminnan mukaan

Henkilökunta - elintarvikehuoneisto

- Vaatimukset riippuvat työn luonteesta
- Jos henkilö käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan hygieniapassi ja riittävä suojavaatetus
- Tartuntatautilain mukainen luotettava selvitys siitä, että ei kannu salmonellatartuntaa, ainakin, kun käsitellään sinällään syötäviä elintarvikkeita



TODISTUS
INTYG / CERTIFICATE

MAJJA MALLIKAS

030360

on osoittanut elintarvikkeiden perustietämyksen /
har esatt grundläggande i livsmedelshygien /
has shown basic knowledge in food hygiene.

04.07.2006

päivämäärä / datum / date

X1234

osastintarkastajan nimi ja tunnus /
kompetenskontrollantens namn och beteckning /
name and code number of the examiner

 Evira

Käsihygienia ykkösjuttu

- Suojakäsineitä käytettävä
 - Jos henkilöllä rakennekynnet tai sormuksia tai haavoja
 - Vaihdeettava riittävän usein ja kädet pestävä riittävän usein
- Kassatyö ja suojaamattomien elintarvikkeiden käsittely sopii huonosti yhteen
- Ruokamyrkytysten ehkäisyssä käsien huolellinen pesu riittävän usein on tutkimuksin todettu ykkösjutuksi





**Mitä sinun kannattaa jo
perustamisvaiheessa miettiä
omavalvonnasta?**

Oma-valvonta

- Alkutuotanto – oma-valvonnan kuvaus
- Elintarvikehuoneisto – oma-valvontasuunnitelma
- Kasvikunnan tuotteiden, sienien, hunajan, kananmunien ja muiden linnunmunien tuottajat, kun tuotanto vähäriskisen asetuksen 1258/2011 mukaista, on vapautettu oma-valvonnan kuvauksesta

Hyvän käytännön ohjeet

- Omavalvonnan kuvauksen tai omavalvontasuunnitelman voi korvata toimialan hyvän käytännön ohjeella
- Omavalvonnan kuvaus
 - Puutarhaliiton Laatutarha-ohjeistus sekä laatujärjestelmä IP-Kasvikset
 - Hunajantuotanto
 - Raakamaidon myynti
- Omavalvontasuunnitelma
 - Tuorekasvisten käsittely

Toiminta

- Pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito
 - Pintamateriaalien oltava myrkyttömiä ja helposti puhtaana pidettäviä
 - Tarvittaessa kestettävä vesipesua ja mekaanista puhdistamista
 - Rikkinäinen ja ruosteinen pinta vaikeita puhdistaa
- Käytä vain puhtaita siivousvälineitä
 - Omat välineet tiloille, joissa valmistetaan tai käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita
- Ota huomioon katto ja muut yläpuoliset rakenteet
 - Riittävän tehokas ilmanvaihto

Toiminta

- Kosteuden poisto
 - Jäähdytetyt tilat - tekniset ratkaisut tai kuivaaminen riittävän usein
- Haittaeläinten torjunta pakollista sekä elintarvikehuoneistossa että alkutuotannossa

Toiminta - Käytettävä vesi

- Useimmiten veden laadusta vastaa vesilaitos
- Oma kaivo tai suodattimet hanoissa – voit joutua ottamaan vesinäytteitä
- Jos peset alkutuotantona myytäviä sinällään syötäviä kasvikunnan tuotteita, tulee noudattaa alkutuotannon veden laatuvaatimuksia – pienimuotoisessa toiminnassa kuitenkin vapautus vesitutkimuksista

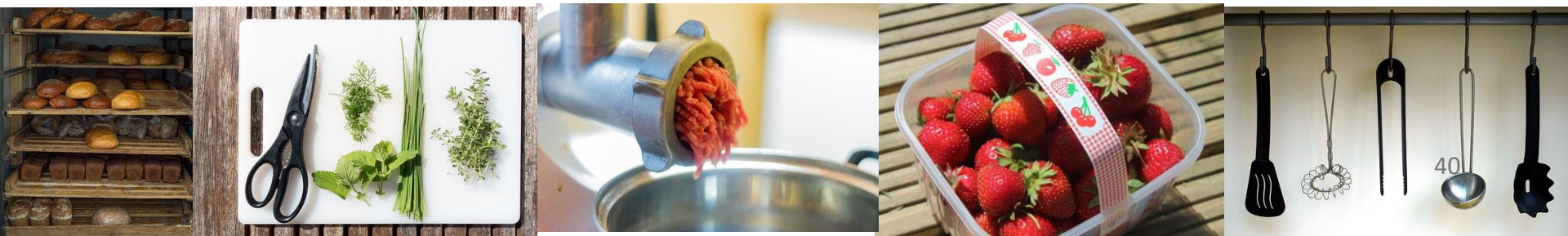


Toiminta

Elintarvikekäyttöön sopivat materiaalit

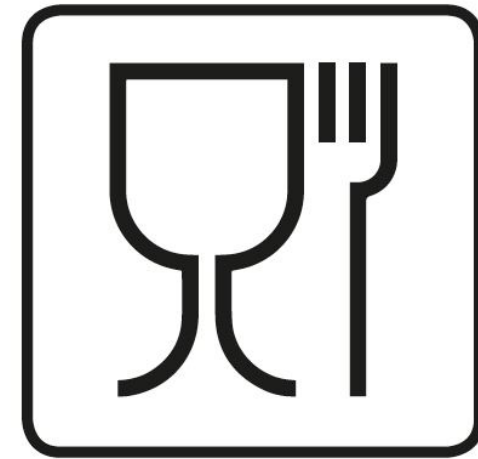
Materiaalien tulee sopia elintarvikekäyttöön

- Kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin tulevien materiaalien (=kontaktimateriaalien) on sovelluttava elintarvikekäyttöön ja haluttuun käyttötarkoitukseen. Niistä ei saa siirtyä elintarvikkeisiin haitallisia aineita.
- Kontaktimateriaaleilla tarkoitetaan työskentelypintoja, astioita, työvälineitä, laitteita ja pakkausmateriaaleja
- Käyttötarkoitus voi selvitä myyntinimikkeestä, esimerkiksi juustokalvo, juurespussi, paistinpannu, perunalaatikko, mansikkarasia, leivontataso jne.



Mistä tiedän, sopiiko materiaali elintarvikekäyttöön?

- Malja-haarukka –kuva kertoo, että materiaali sopii elintarvike-käyttöön
- Materiaalin käytölle voi olla annettu rajoituksia esim. lämpötilan, rasvaisuuden tai käyttöajan suhteen, jolloin malja-haarukka –tunnus ei välttämättä yksistään riitä kertomaan materiaalin soveltuvuudesta.
- Jos käyttötarkoitus tai käyttö-olosuhteet eivät selviä esim. muovirasian pakkauksesta tai käyttöohjeesta, ne tulee varmistaa materiaalin toimittajalta.



Huomioithan myös seuraavat asiat

- **Mikroaaltouuniin** soveltuvia astiamateriaaleja ovat muun muassa keramiikka ja lasi.
- Kullatut astiat eivät sovellu mikrokuumennukseen.
- Muoviastioissa tulee olla merkintä siitä, että astiaa voi käyttää mikrossa.
- Metallia sisältäviä astioita ei saa laittaa mikroon.

- Älä käytä **alumiinisia astioita** happamien elintarvikkeiden, kuten mehujen valmistukseen ja säilytykseen.
- Alumiinisten keittoastioiden kanssa ei myöskään saa käyttää teräksisiä työvälineitä tai alumiinifoliota.

- **Avatusta tinapeltisestä säilyketölkistä** voi irrota tinaa tai muita metalleja elintarvikkeeseen
- Kun säilyketölkki on avattu, siirrä siinä olevat elintarvikkeet säilytykseen toiseen astiaan.

- **Suojakäsineitä** on erilaisia, joten valitse käyttötarkoitukseesi sopivat.
- Rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn sopivat erilaiset suojakäsineet kuin kuivien elintarvikkeiden käsittelyyn.
- Jos käsinepakkauksessa ei ole mainintaa, minkälaisen elintarvikkeiden kanssa niitä voidaan käyttää, varmista asia hansikkaiden toimittajalta.

Suojakäsineitä on erilaisia

Vinyylikäsiteet



Nitriilikäsiteet



**Ftalaatittomat
vinyylikäsiteet.**



Varmista aina suojakäsineiden soveltuvuus rasvaiseen työskentelyyn. Muista lisäksi varmistaa, että käsiteet soveltuvat elintarvikekäyttöön eli niiden pakkauksesta löytyy esim. malja-haarukka –tunnus tai maininta elintarvikekäytöstä.

Lisää esimerkkejä



Elintarvikekäyttöön. Kalalaatikko.
Valmistettu HD Polyeteenistä.
-40° - +90 °C

Huomioi luonnontuotteiden haitalliset aineet sekä aiempi elintarvikekäyttö

- Jotkut kasvit ja sienet voivat luontaisesti sisältää ihmiselle haitallisia aineita. Esim. korvasieni vaatii sopivan käsittelyn.
- Kun keräät kasveja, ota myös huomioon esim. teiden tai tehtaiden läheisyys. Eli kerää kasvit ja sienet puhtailta alueilta.
- Arktiset Aromit ry:n laatimasta luonnonyrttioppaasta saat ohjeita Suomen luonnossa kasvavien yrttien keräämisestä, myynnistä ja käytöstä
- Huomioi myös, että kasvikunnan tuotteiden, joiden käyttö elintarvikkeena ei ole Suomessa tunnettua, myynti ja käyttö saattaa vaatia uuselintarvikeluvan. Esim. UV-käsitelty sienet tai kuivattu karpalouutejauhe





Toiminta

Jäljitettävyys

Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet tulee pystyä jäljittämään

- Sinun tulee siis pystyä osoittamaan, mistä raaka-aineet ja muut tuote-erät on hankittu ja mihin valmistetut tuotteet on toimitettu. Myös hankinta- ja toimitusajankohdat on hyvä olla muistissa.
- Huomaa, että kuluttajia ei lasketa kuuluviksi jäljitettäviin asiakkaisiin.
- Toimivalla jäljitettävyydellä voidaan tehokkaasti rajata elintarviketurvallisuuteen liittyvä ongelma.
- Esim. ruokamyrkytystä aiheuttava raaka-aine voidaan poistaa kohdennetusti elintarvikeketjusta, kun tiedetään, mistä se on hankittu tai mihin se on toimitettu.



Toiminta

Elintarviketietojen hallinta

Elintarvikkeista on annettava lainsäädännön edellyttämät tiedot

- Olet vastuussa tietojen oikeellisuudesta ja riittävydestä, kun elintarviketta myydään nimelläsi tai toiminimelläsi.
- Huomaathan, että pakattuja ja pakkaamattomia elintarvikkeita koskevat eri säännöt siitä, mitä tietoja pitää ilmoittaa.



Pakkaamattomilla elintarvikkeilla tarkoitetaan elintarvikkeita

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

Pakatuilla elintarvikkeilla tarkoitetaan elintarvikkeita

- jotka on ennen myyntiä valmiiksi suljettu pakkaukseen kokonaan tai osittain siten, että pakkauksen sisältöä ei voida muuttaa avaamatta tai rikkomatta pakkausta



Mitä tietoja pakkaamattomista elintarvikkeista tulee ilmoittaa?

■ Myynnin yhteydessä

- Elintarvikkeen nimi
- Alkuperämaa tarvittaessa
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- Ainesosat
- Säilytys- ja käyttöohjeet tarvittaessa
- Rasvan ja suolan määrä tietyissä tapauksissa
- Erityislainsäädännön edellyttämät asiat

■ Tarjoilun yhteydessä

- Elintarvikkeen nimi
- Alkuperämaa tarvittaessa
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet



Tiedot on ilmoitettava kirjallisesti helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla selkeällä tavalla.



Tiedot voidaan antaa myös suullisesti kun selkeällä tavalla ilmoitetaan, että tiedot saa pyydettäessä.

Toimijana vastaat tiedoista ja siitä, että ne ovat oikein.

Esimerkkejä pakkaamattomien elintarvikkeiden tietojen ilmoittamisesta

■ Myynti

Riisipiirakka

Vesi, riisi, ruisjauho, kerma, vehnä jauho, maitojauhe, voi, ruismallas, suola.

Vihannessalaatti

Kaali, kurpitsa, vesi, sokeri, rypsiöljy, etikka, suola, happamuudensäätöaine (E 330), säilöntäaine (E 202), sipuli, valkosipuli, aromit.

■ Tarjoilu

PÄIVÄN LOUNAS

Lohilasagne

Valkokastike (mm. kerma, vehnä jauho), tomaatti-lohikastike, lasagnelevyt (mm. durumvehnä), juustoraaste

Vohvelit

Vohveleita (mm. maito, kananmuna, vehnä jauho)
Mansikkahilloa

TAI

Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa henkilökunnalta.

Pakattujen elintarvikkeiden pakkauksissa tulee olla

- Elintarvikkeen nimi
- Ainesosaluettelo tarvittaessa
- Ainesosaluettelossa allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet korostettuna
- Ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät silloin, kun ainesosaa korostetaan pakkausmerkinnöissä
- Elintarvikkeen sisällön määrä
- Vähimmäissäilyvyysaika, parasta ennen merkintä tai viimeinen käyttöajankohta ja tarvittaessa pakastuspäivämäärä
- Erityiset säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet tarvittaessa
- Käyttöohje tarvittaessa
- Toimijan nimi tai toiminimi ja osoite
- Elintarvikkeen alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa
- Elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa ja maitotuotteissa käytetyn maidon alkuperämaa tarvittaessa
- Ravintoarvomerkintä tarvittaessa
- Erätunnus, joka kertoo samaan erään kuuluvat elintarvikkeet
- Tunnistusmerkki eläimistä saatavissa elintarvikkeissa
- Voimakassuolaisuusmerkintä tarvittaessa
- Mahdolliset muut erityislainsäädännön vaatimat merkinnät

Kun teet pakkausmerkintöjä, varmistat että

- tiedot ovat totuudenmukaiset ja riittävät eivätkä johda harhaan
- kaikki vaaditut merkinnät löytyvät pakkauksesta tai siihen kiinnitetystä etiketistä
- merkinnät on tehty lainsäädännön vaatimusten mukaisesti, esimerkiksi
 - lisäaineet on ilmoitettu sekä ryhmänimellä että lisäaineen nimellä tai E-koodilla
 - pakolliset pakkausmerkinnät ovat suomeksi ja ruotsiksi (poikkeus yksikieliset kunnat)
 - merkinnät ovat helposti luettavia, havaittavia sekä selviä (pieni x-kirjain vähintään 1,2 mm)
- reseptit/valmistus/valmis tuote ovat keskenään yhtenevät
- elintarvikkeen nimi on oikein muodostettu
- ainesosaluettelossa on mainittu kaikki käytetyt ainesosat
- koostetut ainesosat on purettu oikein ainesosaluetteluun
- allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat on ilmoitettu
- ainesosien järjestys on oikea
- ilmoitettu ainesosan määrä, kuten lihapitoisuus, on oikea
- suola (luontainen + ruokasuolasta peräisin oleva) lasketaan ja määritetään natriumin kautta (suola = natrium $\times$ 2,5)
- elintarvikkeen alkuperämaa on oikein ilmoitettu
- väittämien (esim. laktoositon, gluteeniton, maidoton tai lisäaineeton) käyttö on oikeutettua

Nämä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee ilmoittaa

Muista myös pitää nämä aineet ja tuotteet erillään toisistaan sekä elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu

- 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

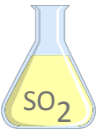


- sinappi ja sinappituotteet

- seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet



- rikkidioksidi ja sulfiitti, jos pitoisuus on yli 10 mg/kg tai 10 mg/l



- lupiinit ja lupiinituotteet



- nilviäiset ja nilviäistuotteet



Lisätietoa Elintarviketieto-oppaasta (www.evira.fi)

Lisäksi verkkokurssin sivuille on tulossa esimerkkejä pakkausmerkinnöistä.

Esimerkki: Mansikka - merkinnät laatikossa



Esimerkki: Irtomyynnissä tai avorasiassa oleva mansikka – merkinnät myyntikyltissä



Esimerkki: Mansikkahillo

Mansikkahillo / Jordgubbssylt 450 g

Ainesosat: Sokeri, mansikka 40 %, vesi, sakeuttamisaine (E 440), happamuudensäätöaine (E 330), säilöntäaine (E 202). 100 g tuotetta sisältää 40 g marjaa.

Ingredienser: Socker, jordgubbar 40%, vatten, förtjockningsmedel (E 440), surhetsreglerande medel (E 330), konserveringsmedel (E 202). 100 g av produkten innehåller 40g bär

Säilytysohje: Säilytä viileässä avaamisen jälkeen

Förvaringsanvisning: Öppnad förpackning förvaras svalt

Parasta ennen / Bäst före: 31.12.2018

(Eränumero: 34567)

Alkuperämaa / Ursprungsland: Suomi / Finland

Valmistaja / Tillverkare: Hillo Oy, Hillotie 1,
00100 Helsinki



Esimerkki: Liha

Karjalanpaisti / Karelskstek

Sian- ja naudanlihaa / Svin- och nötkött 800 g

Pakattu suojakaasuun / Förpackat i en skyddande atmosfär

Ainekset: sianliha (70 %), naudanliha (30 %) / **Ingredienser:** svinkött (70 %), nötkött (30 %)

Valmistusohje: Ota liha huoneenlämpöön ½ tuntia ennen kypsentämistä. Kuumenna uuni 200 °C. Laita vuokaan 3 tl suolaa, 20 maustepippuria, 4 sipulia ja 3 porkkanaa lohkoina ja vettä niin, että liha juuri peittyy. Kypsennä uunivuoassa 200 °C noin 3 tuntia. / **Tillagning:** Ta ut köttet i rumstemperatur ½ timme före tillagningen. Varm ugnen till 200 °C. Sätt i ugnform 3 tsk salt, 20 kryddpeppar, 4 lökar och 3 morötter i klyftor och så mycket vatten att det just täcker köttet. Stek i ugnform 200 °C ca. 3 timmar.

Naudanlihan alkuperä / Ursprung av nötkött: Suomi / Finland.

Teurastettu / Slaktat: Suomi / Finland, 000.

Leikattu / Styckad i / Suomi / Finland, 000.

Sianlihan alkuperä / Ursprung av svinkött: Suomi/Finland

Säilytys alle / Förvaring under: + 6 °C

Eränro / Partikod: 345678, klo 10:00

Viimeinen käyttöpäivä / Sista förbrukningsdag: 25.9.2017

Valmistaja / Tillverkare: Liha Oy, Lihatie 1, 00100 Helsinki

FI
000
EY

Sivustolle <https://www.evira.fi/pkneuvonta> on tulossa runsaasti esimerkkejä pakkausmerkinnöistä.



Toiminta

Reseptin ja koostumuksen hallinta

Reseptin ja koostumuksen hallinta

- Valmistettavista tuotteista, kuten hilloista, mehuista, etikkasäilykkeistä ja ruokaleivistä tulee yleensä olla kirjalliset reseptit, joihin on merkitty kaikki ainesosat ja niiden määrät
- Reseptien ja elintarvikkeista annettavien tietojen tulee vastata toisiaan
 - Huom. reseptien päivittäminen ja reseptimuutosten vaikutus tietoihin
- Muista lainsäädännön vaatimukset, jotka koskevat mm. lisäaineita, suolaa ja muita lisättäviä aineita
- Hallitse tuotteiden valmistusprosessi
 - Noudattamalla reseptiä
 - Annostelemalla raaka-aineet oikein
 - Estämällä tuotteiden saastuminen niihin kuulumattomilla allergeeneilla
 - Varmistamalla, että tuote tulee oikeaan pakkaukseen





Omavalvonta

Mihin omavalvontaa tarvitaan?



- Elintarvikealan toimijana olet vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta. Lisäksi elintarvikkeesta annettavien tietojen on oltava oikeat ja riittävät.
- Nämä asiat varmistat omavalvonnalla.
- Omavalvonta on jokaisen oma riskien hallintajärjestelmä.
- Siihen olet etukäteen suunnitellut ja pohtinut, miten hallitset toimintasi riskit ja miten tarvittaessa korjaat virheet.



Omavalvonta

Omavalvonnan sisältö

Huomioi ainakin seuraavat asiat 1/3



- Henkilökunnan terveydentilan varmistaminen
- Perehdytys, opastus ja koulutus
- Henkilökunnan hygieniosaaminen
- Raaka-ainehankinnat
- Raaka-aineiden vastaanottotarkastukset
- Mahdolliset tilojen käyttöä koskevat erityisjärjestelyt
- Erilläänpito
- Lämpötilojen hallinta
- Jäljitettävyys
- Reseptin ja koostumuksen hallinta

Huomioi ainakin seuraavat asiat 2/3

- Miten asiakas saa varmasti oikeat tiedot elintarvikkeista
- Takaisinvedot
- Ruokamyrkytysepäilyt
- Pakkaus- ja kontaktimateriaalien hallinta
- Tilojen ja laitteiden puhtaanapito
- Talousveden laatu
- Näytteenottosuunnitelma
- Säilyvyyskokeet
- Tilojen ja laitteiden kunnossapito
- Vierasesineriskin hallinta

Huomioi ainakin seuraavat asiat 3/3

- Haittaeläintorjunta
- Jätehuolto
- Kuljetukset
- Luomu ja maahan tuonti

Kiitos!

