



Eviras tjänster inom ”pkneuvonta”

Tiina Läikkö-Roto

Seminarium om livsmedelsföretagande

22.11.2017

Var ska jag
börja?

Vad måste jag ta
reda på?

Hur ska jag
gå vidare?

Vem hjälper,
vem kan jag fråga?

- Kraven är många och de är skrivna så att de är svåra att förstå.
- Information är svår att hitta, det mest relevanta förloras bland detaljer.
- Det finns inte tid att ta reda på saker, företagare är inte medvetna om deras möjligheter.
- Myndigheterna är långt ifrån entreprenörer och talar inte "samma språk".

Från övervakare till coach -vad innebär detta?

- Vi hjälper livsmedelsföretagare att
 - känna till de rättsliga kraven
 - förstå syftet med kraven
 - operera på ett sätt som motsvarar kraven

Som ett exempel har vi inlett projektet ”pk-hanke”

- Vi söker
 - nya sätt att ge små och medelstora företag råd om kraven och villkoren för livsmedelsföretaget
 - effektiva tillvägagångssätt inom rådgivning
- Som målsättning stark samarbete och dialog

Bakgrund för projektet

- Ett spetsprojekt för Juha Sipiläs regering
- Finansieras av jord-och skogsbruksministeriet
- Påbörjades 2016 och fortsätter till slutet av år 2018

- Ansvarspersoner
 - Grundande av ett livsmedelsföretag och dess verksamhet:
Tiina Läikkö-Roto, Pirjo Korpela, Marjo Ruusunen, Kirsi-Helena Kanninen
 - Främjande av exportkompetens:
Sanna Kiuru, Saara Pietilä



Grundande och verksamhet av ett livsmedelsföretag

Hurdant stödmaterial gör vi?

- Tydligt och lättillgängligt stödmaterial, tillgängligt för vem som helst
 - entreprenörer, blivande företagare, övervakare, rådgivnings- och utbildningsorganisationer
- I bakgrunden de vanligaste frågor och problem angående
 - inrättande av ett livsmedelsföretag
 - de väsentliga kraven gällande verksamhet och produkter
 - riskområden och riskhantering
- Den flexibilitet som lagstiftningen tillåter och möjligheten att främja bearbetning och saluföring av lokala råvaror

Grundande och verksamhet av ett livsmedelsföretag

Vad har vi publicerat och kommer att publicera?

Material om

- grundandet av ett företag i Finland (allmän info)
- grundandet av en restaurang och dess verksamhet
- grundandet av en köttanläggning och dess verksamhet
- hanteringen och servering av livsmedel på lantgård
- inledandet av försäljning av livsmedel på lantgård

Grundande och verksamhet av ett livsmedelsföretag

Vad annat?

- Länkar till det stödmaterial som redan finns
- Exempel på framgångsrika och flexibla lösningar
 - Fråga oss –gruppen (praktiska lösningar och exempel)
 - Flexibilitetsprojekt
- Rådgivningsevenemang, webinarer, workshops...

Främjandet av exportkompetens

I nötskal

Erbjuder hjälp, stöd och råd

- angående regulatoriska krav på export
- i alla skeden av export

Företag och myndigheter får

- råd och praktisk guidning
- informationspaket om export och möjliga exportmarknader
- utbildning angående export

Målgrupp: små och medelstora inhemska livsmedelsföretag som exporterar eller vill exportera sina produkter särskilt till länder utanför EU.

Frågor, kontaktbegäran,
mera info:

pk-vienti@evira.fi

Webbplats: evira.fi/pkvienti

Aktuellt om export
(6ggr/år, på finska):

evira.fi/ajankohtaista
[viennista](https://evira.fi/ajankohtaista)

Eviras export team
i Twitter: [@Evira_Export](https://twitter.com/Evira_Export)

Projektets webbsidor

Grundande av ett livsmedelsföretag & dess verksamhet

INLEDANDE AV RESTAURANGVERKSAMHET

Vill du grunda en restaurang eller en lunchrestaurang? På denna sida får du handledning i att inleda restaurangverksamhet.

Lär dig om frågor som anknyter till grundandet av en restaurang med hjälp av en webbkurs

Webbkursen på svenska är för närvarande under utarbetande och kommer att publiceras på denna webbplats så snart den är klar.

Du får anvisningar för grundande av en restaurang i vår skriftliga guide

Guiden har samma innehåll som webbkursen och är indelat i flera delar. När du planerar att grunda en restaurang, ta först del i avsnitten om Grundande och Lokaler. Du kan utforska och skriva ut guiden antingen som en helhet eller en del i taget.

Guiden i sin helhet

Delar av guiden:

- [Guidens innehåll](#)
- [Del 1, Grundande](#): sammanfattning av uppgifter som behövs för grundandet av en restaurang.
- [Del 2, Lokaler](#): information om kraven i anslutning till restauranglokaler.
- [Del 3, Verksamhet](#): krav som ställs på restaurangens verksamhet.
- [Del 4, Personal](#): krav som ställs på restaurangens personal.
- [Del 5, Egenkontroll](#): information om egenkontroll. Med hjälp av denna information kan du göra upp en egenkontrollplan för din restaurang.
- [Del 6, Ordförklaringar](#): Vissa ord har streckats under i texten. Du hittar förklaringen till dem i del 6.

Tilläggsuppgifter och ordförklaringar

Länkar till tilläggsuppgifter som nämnts i webbkursen och i guiden hittar du [här](#). Observera att alla tilläggsuppgifter som nämnts på webbkursen tyvärr inte finns tillgängliga på alla språk.

Ordförklaringar som understreckats i webbkursen och i guiden hittar du [här](#).

Finns det brister eller något att förbättra på webbplatsen?

- [Ge oss respons om webbplatsen](#)

Vill du veta när vi publicerar något nytt på webbplatsen?

- Anmäl dig till e-postlistan: pk-neuvonta@evira.fi.

Vill du dela information om webbplatsen?

- [Skriv ut visitkort att ta med dig](#)

Testa din kunskap

- [Del 1, Grundande](#): repetitionsuppgifter om grundandet av en restaurang
- [Del 2, Lokaler](#): repetitionsuppgifter om kraven i anslutning till restauranglokaler
- [Del 3, Verksamhet](#): repetitionsuppgifter om krav som ställs på restaurangens verksamhet
- [Del 4, Personal](#): repetitionsuppgifter om krav som ställs på restaurangens personal
- [Del 5, Egenkontroll](#): repetitionsuppgifter om egenkontroll
- [Alla repetitionsuppgifter](#)

Guider



Inledande av restaurangverksamhet



Handbok
för små och
medelstora
företag

Innehåll

Guidens innehåll.....	5
DEL 1, Grundande.....	6
Lämplig lokal.....	6
Hur anmäler du verksamheten?.....	7
Kraven på kökspersonalen.....	8
Planen för egenkontroll.....	8
Övriga viktiga saker som inte förordnas i livsmedelslagen.....	9
DEL 2, Lokaler	10
Utrymmen för hantering, tillredning och förvaring av livsmedel	10
Tappställen och tvättställen.....	11
Kylförvaringsutrymmen för livsmedel	12
Personalens omklädningsrum	13
Toaletter.....	13
Förvarings- och serviceutrymmen för städredskap	14
Förvaringsutrymmen för avfall.....	14
Rökningsutrymmen.....	14
DEL 3, Verksamhet	15
Rengöring och renhållning av ytor och redskap.....	15
Material som lämpar sig för livsmedelsbruk.....	17
Vatten som används.....	18
Upphandling av råvaror och mottagning av laster.....	18
Spårbarhet	20
Hantering av livsmedelsinformation	20
Transport av livsmedel.....	22
DEL 4, Personal	23
Hygienpass	23
Personalens hälsotillstånd	23
Skyddskläder	24
Händtvätt.....	25
DEL 5, Egenkontroll	26
Vad är egenkontroll och till vad behövs den?	26
Hurdan ska en plan för egenkontroll vara?.....	26
Vad ska man beakta i planen för egenkontroll?.....	27
Hur uppföljs genomförandet av planen för egenkontroll?	28
Ansvar	28
DEL 6, Ordförklaringar.....	33

Webbkurser (översättningar på gång)

INTRODUKTION

I denna kurs behandlas frågor som har att göra med livsmedelssäkerhet. Det lönar sig också för dig att skaffa annan information om grundandet av ett företag och om dess verksamhet. Du hittar information via de länkar som samlats på vår webbplats. Kursen innehåller mycket information men du kan studera en del i taget och inleda studierna med de delar som är viktiga för dig.

Du får information om bland annat dessa frågor:

Grundande

Hur säkerställer du att lokalen är lämplig för en restaurang?

Hur ska du berätta om dina planer för att grunda en restaurang och om dess verksamhet för myndigheterna?

Lokaler

Vilka krav ställs på en restauranglokal?

Verksamhet

Vilka andra saker krävs för restaurangverksamhet?

Personal

Vilka krav ställs på restaurangens personal?

Plan för egenkontroll

Vad avses med en plan för egenkontroll för en restaurang?

Hur gör du den?

Sammanfattning

Hanteringen av livsmedel och inledandet av försäljning på din lantgård



< TUKEA JA TIETOA PK-YRITYKSILLE

Yrityksen perustaminen

Ravintolan perustaminen

Lihaleikkaamon, raakalihavalmist laitoksen, jauhelihalaitoksen perustaminen

Maatilan tuotteiden jalostamisen ja myynnin aloittaminen

Tapahtumat

Pidetyn esitykset

Etusivu > Elintarvikkeet > Valmistus ja myynti > Tukea ja tietoa pk-yrityksille >

Maatilan tuotteiden jalostamisen ja myynnin aloittaminen

Elintarvikeyrityksen perustaminen & toiminta

MAATILAN TUOTTEIDEN JALOSTAMISEN JA MYNNIN ALOITTAMINEN

Viljelet viljaa elintarvikkeeksi? Viljelet kasvihuoneessa tai avomaalla salaatteja, yrttejä ja muita vihanneksia? Viljelet marjoja tai hedelmiä? Haluat jatkojalostaa maatilasi kasviksia ja tarjoilla niitä tilallasi?

Tai haluat myydä maatilasi tuotteita suoraan tilaltasi? Tältä sivulta saat opastusta toiminnan aloittamiseen.

Pian voit opiskella maatilasi tuotteiden käsittelyyn ja myyntiin liittyviä asioita verkkokoulutuksen tai selkokiehisen tekstioppaamme avulla. Niiden valmistumiseen saakka sinun kannattaa tutustua asiaan [tämän](#), Lopella 29.9. pidetyn esityksen avulla. Vastaavat esitykset on pidetty myös 5.9. Juvalla ja 6.9. Porissa.

Jos haluat perustaa maatilasi yhteyteen lounasravintolan tai muun tarjoilu paikan, sinun kannattaa tutustua verkkokoulutukseemme tai oppaaseemme [ravintolatoiminnan aloittamisesta](#).

[Loppi 29.9.2017: Suoramyynti ja tarjoilu maatilalta](#)

Kontti –på gång även på svenska

Etusivu > Elintarvikkeet > Tuonti ja vienti > Vienti EU:n ulkopuolelle > **KONTTI - Maakohtaista tietoa**

KONTTI - MAAKOHTAISTA TIETOA

KONTTIA PAKATAAN PARHAILLAAN, MALTATHAN VIELÄ HETKEN, KIITOS!

VOIT JO NYT ETSIÄ TIETOA ERI KOHDEMAISTA VASEMMALLA OLEVAN VALIKON KAUTTA.

Kohdemaan kiikarissa? Tervetuloa Konttiin, jonne olemme pakanneet tietoa elintarvikkeiden vientiedellytyksistä Suomesta EU:n ulkopuolelle.

Voit etsiä tietoa maanosan, maan tai tuotteiden perusteella. Linkkien kautta pääset tutustumaan lisää eri maiden ja Suomen välisessä kaupassa sovellettavista elintarvikeviennin sopimuksista, vaatimuksista eri tuotteille, vientiin hyväksytyistä yrityksistä, viennin rajoituksista ja käytössä olevista terveystodistuksista.

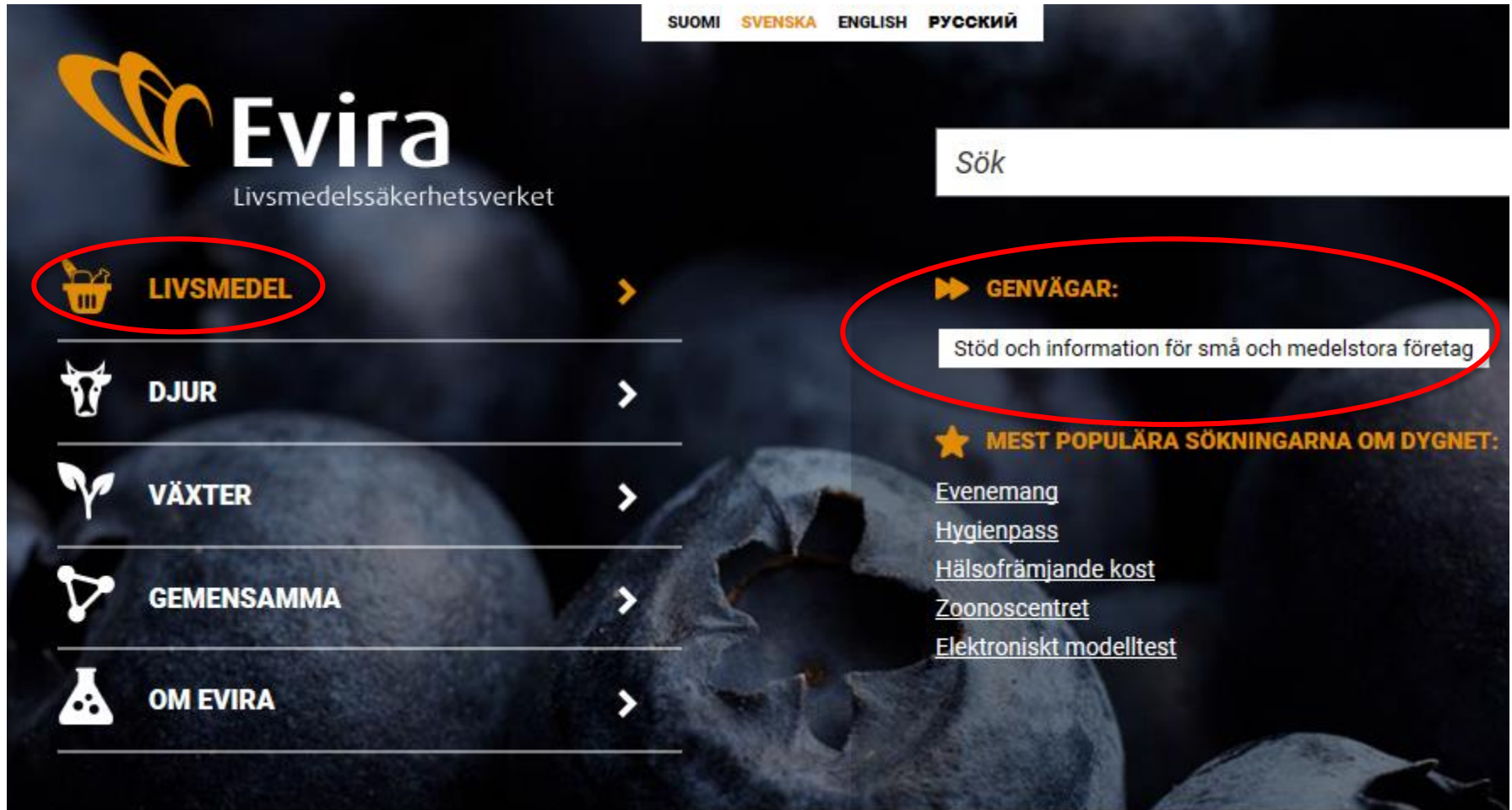
Tulevaisuudessa voit hakea Kontista tietoa maan tai tuotteen nimellä esim. "Venäjä" tai "kala". Voit myös suodattaa sarakeet aiheittain, jolloin ne järjestyvät A-Ö. Huomioithan, että Konttin viedyt todistusmallit ovat ainoastaan malliksi. Niitä ei voi sellaisenaan tulostaa ja käyttää viennissä.

Kaipaatko lisätietoja? Etkö löydä etsimääsi kohdemaata? Tiedätkö jotain, mitä voisimme viedä Konttiin?

Konttia kehitetään koko ajan. [Vinkkaa meille](#), miten voisimme tehdä Kontista entistä paremman!

Hur hittar du oss?

Grundande och verksamhet av ett livsmedelsföretag



SUOMI **SVENSKA** ENGLISH РУССКИЙ

 **Evira**
Livsmedelssäkerhetsverket

Sök

 **LIVSMEDEL** >

 **DJUR** >

 **VÄXTER** >

 **GEMENSAMMA** >

 **OM EVIRA** >

GENVÄGAR:

Stöd och information för små och medelstora företag

★ **MEST POPULÄRA SÖKNINGARNA OM DYGNET:**

- [Evenemang](#)
- [Hygienpass](#)
- [Hälsofrämjande kost](#)
- [Zoonoscentret](#)
- [Elektroniskt modelltest](#)

Hur hittar du oss?

Grundande och verksamhet av ett livsmedelsföretag



Rådgivning till små och medelstora livsmedelsföretag

 evira.fi/sv/foretagsinfo

 pk-neuvonta@evira.fi



Hur hittar du oss?

Främjande av exportkompetens



Rådgivning om myndighetskrav i export till små och medelstora livsmedelsföretag



evira.fi/sv/export/SMF



pk-vienti@evira.fi





Att starta ett livsmedelsföretag

Tiina Läikkö-Roto

Seminarium om livsmedelsföretagande

22.11.2017

Att starta ett företag

– var hittar man råd?

- Allmänna råd hittar man på flera olika webbplatser, tex.
 - FöretagsFinland (verktyg och råd)
 - Nyföretagarcentralerna (tex. Bli företagare i Finland – guider)
 - Infopankki (råd på flera språk)
 - Företagare i Finland (företagarens ABC och råd)
 - Närings-, trafik- och miljöcentralen (tex. finansiell stöd)
 - Handelsregistret
 - Skattemyndighet
- Länkar och info om rådgivare har samlats på webbplats av [Pk-neuvonta](#)

Inrättande av ett livsmedelsföretag –var hittar man råd?

Råder för att skapa ett livsmedelsföretag får du till exempel från

- [Rural Women's Advisory Organisation](#) (på engelska)
- [ProAgria Svenska lantbrukssällskapens förbund](#)
- [Äkta Smak regionala aktörer](#)
- [Livsmedelstillsyn i din egen kommun](#)

- Branschorganisationer (såsom MaRa, PTY)
- Materialet av pk-neuvonta
 - Inledande av restaurangverksamhet
 - Inledande av verksamhet i en köttanläggning
 - Inledande av försäljning av livsmedel och en småskalig vidareförädling av produkter från växtriket på gården
 - Material som baserar sig på dessa

Kort sagt: Vad ska man överväga?

Faciliteter

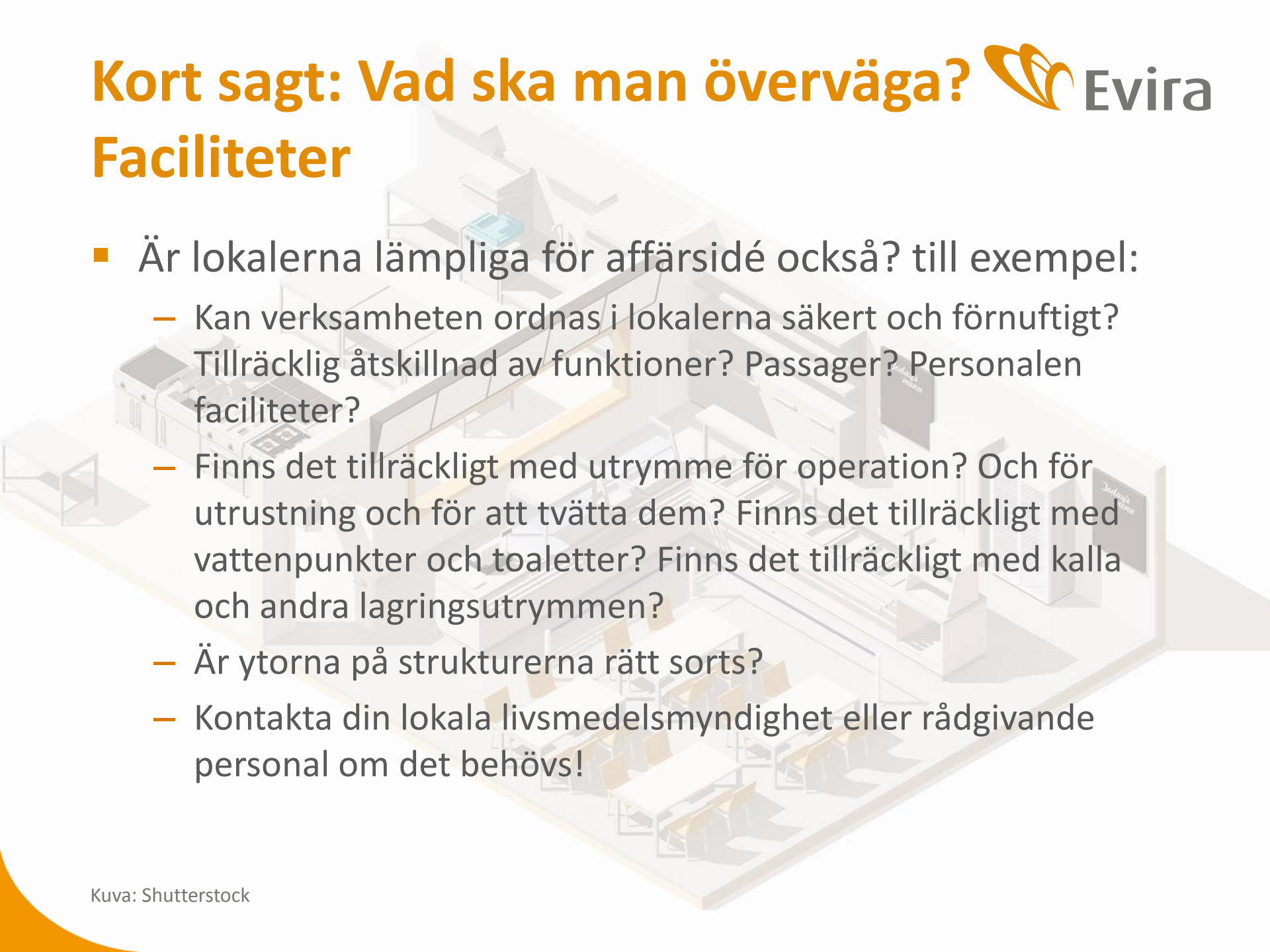
Store



- Är den godkända användning för utrymmet lämplig för den avsedda operationen?
 - Om inte, måste du vara beredd på kostnaderna för att ändra den avsedda användningen. Utrymmen får inte användas för andra ändamål än den godkända.
 - Kan ses i bygglov
- Anser husbolaget också verksamheten?
- Brandskydd och räddningsmöjligheter?
- Tillgänglighetskrav?

Kort sagt: Vad ska man överväga?

Faciliteter



- Är lokalerna lämpliga för affärsidé också? till exempel:
 - Kan verksamheten ordnas i lokalerna säkert och förnuftigt? Tillräcklig åtskillnad av funktioner? Passager? Personalen faciliteter?
 - Finns det tillräckligt med utrymme för operation? Och för utrustning och för att tvätta dem? Finns det tillräckligt med vattenpunkter och toaletter? Finns det tillräckligt med kalla och andra lagringsutrymmen?
 - Är ytorna på strukturerna rätt sorts?
 - Kontakta din lokala livsmedelsmyndighet eller rådgivande personal om det behövs!

Kort sagt: Vad ska man överväga?



Tillstånd och anmälningar

- Ansök om nödvändiga godkännande och gör nödvändiga anmälningar
 - Primärproduktion eller anmälning för livsmedelslokal?
 - Anmälning eller ansökan för godkännande?
 - Andra tillstånd och anmälningar

Kort sagt: Vad ska man överväga?

Operation



- Vilka råmaterial används, var de köps, de specifika kraven
- Förebyggande av förorening av livsmedels i handling
 - Frågor relaterade till rengöring och renlighet av faciliteter
 - Hygieniska arbetsmetoder
 - Förebyggande av korskontaminering
 - Korrekta kontaktmaterial (ytor, omslagsmaterial, förpackning, verktyg ...)
 - Vattenskydd
- Temperaturskontroll (både faciliteter och operationer)
- Spårbarhet, recept ja sammansättning, livsmedelsinformation
- Transporter och temperaturer

Kort sagt: Vad ska man överväga?

Personal



- Varje anställd är ansvarig för livsmedelssäkerheten.
- Därför bör alla också känna sitt eget ansvar och kunna vidta nödvändiga åtgärder i sina egna uppgifter om det behövs.
- Behöver man ett hygienpass?
- Skyddskläder?
- Utredning av hälsotillståndet?
- En som är magsjuk skall inte hantera mat!
- Handtvätt och sårskydd är viktigt!
- Ej för korskontamination! Arbetshygien, hygiennivåer, passager
- [Kuusi simppeliä ohjetta, joilla voit välttyä ruokamyrkytyksiltä](#)

Kort sagt: Vad ska man överväga?

Personal

- Användning av smycken kan innebära risker; om de inte kan avlägsnas eller skyddas, bör oskyddade livsmedel inte behandlas.
- Använd skyddshandskar
 - Om du har strukturella naglar, ringar eller sår på händerna
 - Skall bytas tillräckligt ofta, händerna skall tvättas tillräckligt ofta
- Hantering av pengar och hantering av oskyddade livsmedel passar illa tillsammans!

Kort sagt: Vad ska man överväga? Evira

Egenkontroll

- Med egenkontroll kontrollerar operatören att
 - de livsmedel som han producerar är säkra och
 - informationen som lämnas är korrekt och tillräcklig.
- Egenkontroll är varje operatörs egen riskhanteringssystem.
- Syftet är att tänka
 - vilka risker anknyter sig i verksamheten?
 - hur hanterar man riskerna?
 - hur korrigerar man felen vid behov?

Kort sagt: Vad ska man överväga? Evira

Egenkontroll

- Innehållet av egenkontrollen beror på operationer och dess risker
 - Ju fler risker, desto noggrannare skall man vara
- Livsmedelslokal – plan för egenkontroll
- Primärproduktion – beskrivning av egenkontroll
- Produkter av växtarter, svampar, honung, ägg som undantag om operationer är i enlighet med förordningen 1258/2011: ej krav för beskrivningen av egenkontroll



Anvisningar för god praxis

- Det är förnuftigt att utnyttja anvisningar för god praxis
- Som stöd för beskrivning av egenkontroll finns det tex.
 - Laatutarha, laatujärjestelmä IP-Kasvikset (Kotimaiset kasvikset), Luonnonyrttiopas (Arktiset Aromit), Lihasiipikarja (ETU-lihasiipikarja-asiantuntijatyöryhmä), Hunajantuotanto Suomen mehiläishoitajain liitto), Raakamaidon myynti (Maitohygienialiitto)
- Som stöd för planen för egenkontroll finns det tex.
 - Tuorekasvisten käsittely (Tuorekasvisteollisuuden hygieniatyöryhmä), Omavalvonta ravintoloissa (MaRa), Omavalvonta myymälöissä (PTY), Elintarvikekuljetukset (Logistiikka yritysten Liitto)

Kort sagt: Vad ska man överväga?

Myndighetstillsyn

- Efter inlämnandet av anmälan / ansökan för godkännandet ska livsmedelsmyndigheten hantera anmälan / ansökan och registrera livsmedelsoperationen / fatta beslutet av godkännandet.
- I framtiden är kontrollen regelbunden och baserad på riskerna med operationen. Övervakning är avgiftsbelagd.
- Livsmedelsövervakaren inspekterar lokalen och operationer och bedömer funktionaliteten och tillräckligheten av egenkontrollen.

The background is a solid orange color with several large, overlapping, organic shapes in a lighter shade of orange. These shapes resemble stylized leaves or petals, creating a sense of movement and depth. The text is centered in the middle of the image.

Tack för intresse!