

Maatilan tuotteiden jalostaminen ja myynti

Ajankohtaista ruoka-alalla
-koulutuskiertue 2018

Lieto 21.3.

Huittinen 22.3.

Pirjo Korpela ja Kaisa Kukkonen
Evira



Yleistä Pk-neuvontahankkeesta

Mistä aloittaa?

**Mitä kaikkea
pitää selvittää?**

Miten edetä?

**Kuka auttaa,
keneltä saan
vastauksia?**

- Vaatimuksia on paljon ja niitä ei ymmärrä.
- Tietoa ei löydä ja olennaisimmat asiat hukkuvat.
- Ei ole aikaa selvittää, pieni yritys ei tiedä mahdollisuuksistaan.
- Viranomaiset kaukana pienestä yrittäjästä, ei puhuta samaa kieltä.

Pk-neuvontahanke

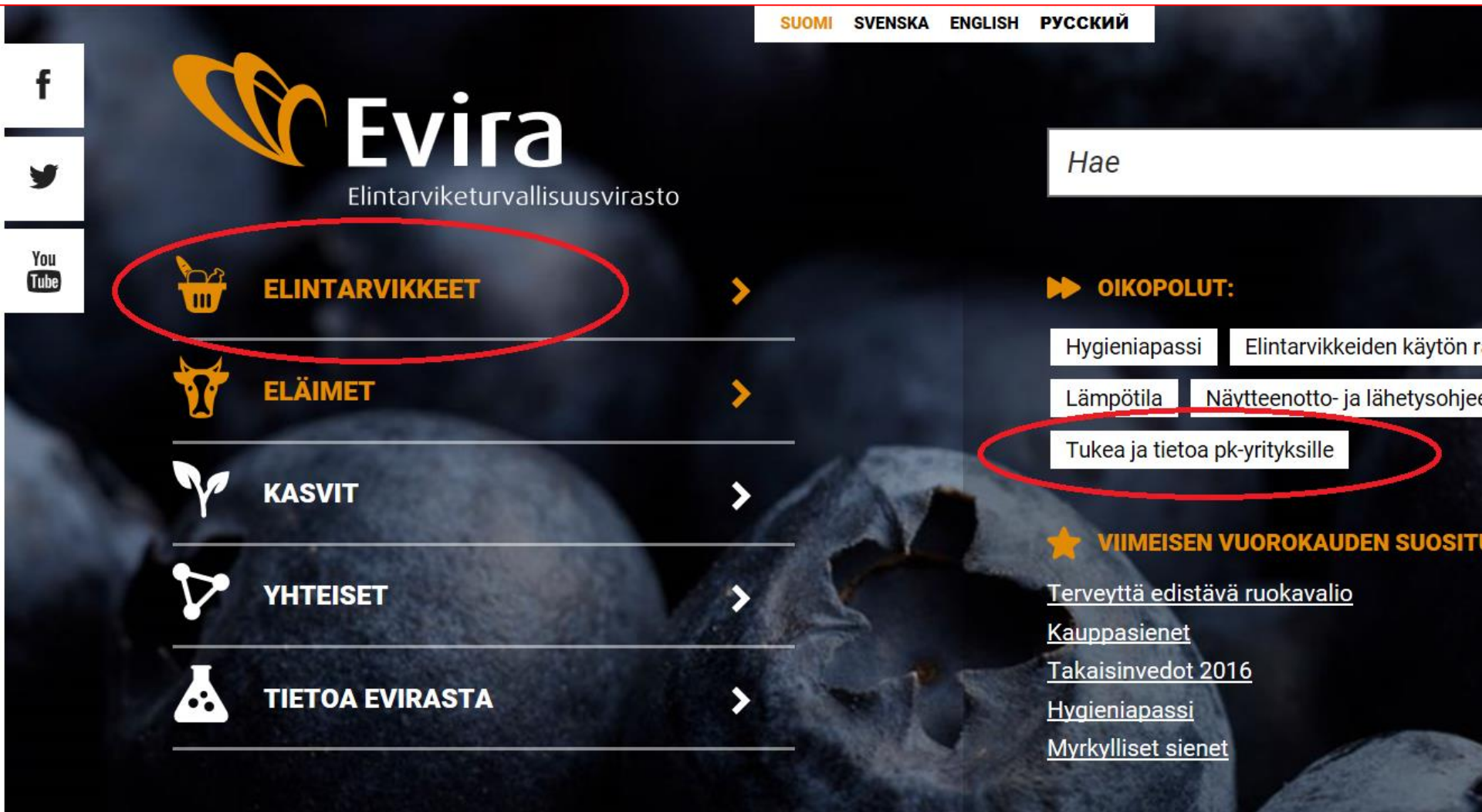
– mitä ja kenelle?

Uusia tapoja neuvoa pk-yrityksiä elintarvikealan toiminnan vaatimuksista ja edellytyksistä. Tavoitteena vahva yhteistyö ja vuoropuhelu.

Yrittäjille, yrityksen perustamista suunnitteleville, neuvonta- ja koulutustahoille, viranomaisille:

- Selkeää neuvontamateriaalia helposti saataville
- Esimerkkejä onnistuneista ja joustavista ratkaisuista
- Neuvontatilaisuuksia ja koulutuksia

Mistä materiaalia löytää?



Evira
Elintarviketurvallisuusvirasto

SUOMI SVENSKA ENGLISH РУССКИЙ

ELINTARVIKKEET

ELÄIMET

KASVIT

YHTEISET

TIETOA EVIRASTA

Hae

OIKOPOLUT:

Hygieniapassi Elintarvikkeiden käytön r

Lämpötila Näytteenotto- ja lähetysohje

Tukea ja tietoa pk-yrityksille

VIIMEISEN VUOROKAUDEN SUOSITUS

Terveyttä edistävä ruokavalio

Kauppasienet

Takaisinvedot 2016

Hygieniapassi

Myrkylliset sienet

Pk-neuvontahankkeen materiaalit

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

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

Lihaleikkaamon,
raakalihavalmistulaitoksen,
jauhelihalaitoksen perustaminen

Maatilan tuotteiden jalostamisen ja
myynnin aloittaminen

Tapahtumat

Pidetyt esitykset

21.3.2018

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

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](#)



Evira

Elintarviketurvallisuusvirasto

Neuvontaa pk-yrityksille elintarvikealan toiminnan vaatimuksista ja edellytyksistä



evira.fi/pkneuvonta



pk-neuvonta@evira.fi





Maatilan tuotteiden jalostaminen ja myynti

Sisältö

- Perustaminen
- Tilat
- Toiminta
- Henkilökunta
- Omavalvonta



Mitä alkutuotanto on?

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



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





Myynnin aloittaminen

Alkutuotannon toimija vai elintarvikehuoneisto?

Jos myyt alkutuotantona

- Alkutuotannosta on tehtävä alkutuotantoilmoitus
- Jos varsinainen alkutuotantoilmoitus on tehty, riittää myyntiä aloitettaessa että teet alkutuotantoilmoituksen muutoksen
 - Ei koske metsästystä eikä luonnontuotteiden keräämistä



Alkutuotannon suoramyyntitavat

- Suoramyyynnillä tarkoitetaan sellaista myyntiä, jolloin myyt itse tuottamiasi tuotteita suoraan kuluttajalle
- 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



Itse tuottamiesi alkutuotannon tuotteiden suoramyynti 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 suoramyynä 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



Metsästetyt luonnonvaraiset eläimet alkutuotannon tuotteina

- suolistettuina, mutta höyhen- tai karvapeitteisinä
- määrät metsästäjää tai metsästysseuraa kohti enintään
- jänikset ja kanit 1000/v.
- linnut 3000/v.
- hirvieläimet: 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista/v.
- Vastaavat määrät myös paikalliseen vähittäismyyntiin, josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajille – paikallisuus koko Suomi – toimittaminen suoraan ilman välikäsiä



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

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?

- 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

Lihan myynti vaatii elintarvikehuoneiston

- 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



Lihan myynti vaatii elintarvikehuoneiston

- Eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelyä vähittäismyynnin yhteydessä rajoitetaan lainsäädännöllä
- Jos kuitenkin vain 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



Riistan lihan myynti vaatii elintarvikehuoneiston

- Eläinten teurastus ja lihan leikkaaminen
- Suoraan kuluttajille tai paikalliseen vähittäismyyntiin, josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajille – paikallisuus koko Suomi
 - Vapautettu lihantarkastuksesta
- Mahdollista metsästäjille ja metsästysseuroille

Poronlihan myynti ilman lihantarkastusta suoraan kuluttajille

- Saa teurastaa ja leikata alkutuotantopaikalla
- Myynti rajoitettu poronhoitoalueelle
- Myytävä alkutuotantopaikalta tai poron teurastuspaikalta
- Toiminnasta tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus

Poron kuivaliahan valmistus ja myynti

- Poronhoitoalueella
- Tarkastamattomasta poronlihasta
- Myynti suoraan kuluttajille alkutuotantopaikalta
- Toiminnasta tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus

Muiden tuottamien alkutuotannon tuotteiden myynti vaatii elintarvikehuoneiston

- Voit ottaa myyntiin toiselta tuottajalta muita linnunmunia kuin kananmunia
- Toisen tilan tuottamia kananmunia ilman laatuluokittelua ja läpivalaisua voit ottaa myyntiin vain poikkeusalueella
 - Lapin, Pohjois-Pohjanmaan, Pohjois-Karjalan, Pohjois-Savon ja Ahvenanmaan maakunnat
- Voit myydä naapuritilalla tuotettua ja jäädytettyä ternimaitoa



Milloin kalan myynti vaatii elintarvikehuoneiston

- Kalastat itse ja myyt yli 5 000 kg → lisäksi rekisteröityminen ammattikalastajaksi
 - Kalastaja voi perata myynnin yhteydessä elintarvikehuoneistossa
- 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.



Suoramyynti 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

- 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

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

- Varmista tarvittaessa, että tila on tarkoitettu ajattelemaasi käyttöön
- Voiko ajattelemasi toiminnan järjestää tiloissa järkevästi ja turvallisesti? Toimintojen riittävä erottelu? Kulkureitit? Henkilökunnan tilat?
- Onko tilaa tarpeeksi toiminnalle, laitteille, niiden pesulle? Onko vesipisteitä, pesualtaita ja wc-tiloja tarpeeksi? Onko kylmä- ja muita varastotiloja tarpeeksi?
- Ovatko rakenteiden pinnat oikeanlaiset vai vaatiiko pintaremontin?
- Ei mahdollista raakamaidolle

Sopivat tilat

- 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
- Erotta käsitteleminen vähittäismyynnistä

Sopivat tilat

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

Osaaminen, hygieeniset toimintatavat

Mitä pitää huomioida?

- Jokainen työntekijä on omalta osaltaan vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta
- → Siksi jokaisen pitää myös tietää oma vastuunsa ja osata tehdä tarvittaessa omaan tehtäväänsä liittyvät toimenpiteet
- Tarvitaanko hygieniapassi?
- Suojavaatetus?
- Terveystilan selvitys?
- Vatsatautia sairastava ei saa käsitellä elintarvikkeita!
- Käsienpesu ja haavojen suojaaminen tärkeää!
- Ei ristikontaminaatiota! Työskentelyhygienia, hygieniatasot ja kulkureitit

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





Toiminta

Tilojen puhdistaminen ja puhtaana pitäminen

Pintojen puhdistaminen

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

Puhtaanapito

- 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



Omavalvonta

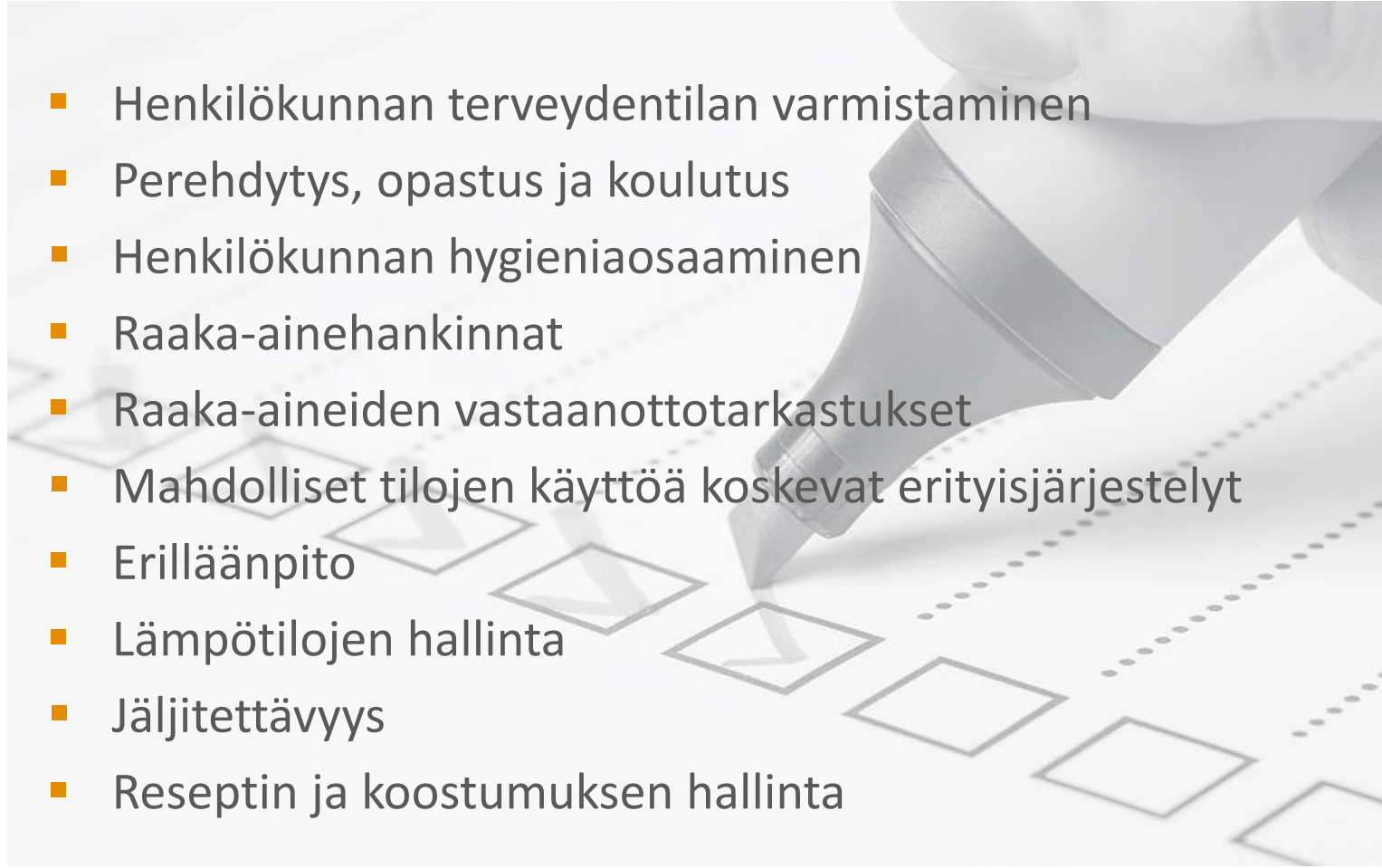
Miksi omavalvontaa?

- Omavalvonnalla varmistat, että
 - tuottamasi elintarvikkeet ovat turvallisia ja
 - niistä annettavat tiedot ovat oikeat ja riittävät.
- Omavalvonta on jokaisen toimijan oma riskien hallintajärjestelmä.
- Tarkoituksena on pohtia
 - mitä riskejä toimintaan liittyy?
 - miten riskejä hallitaan?
 - miten virheet tarvittaessa korjataan?

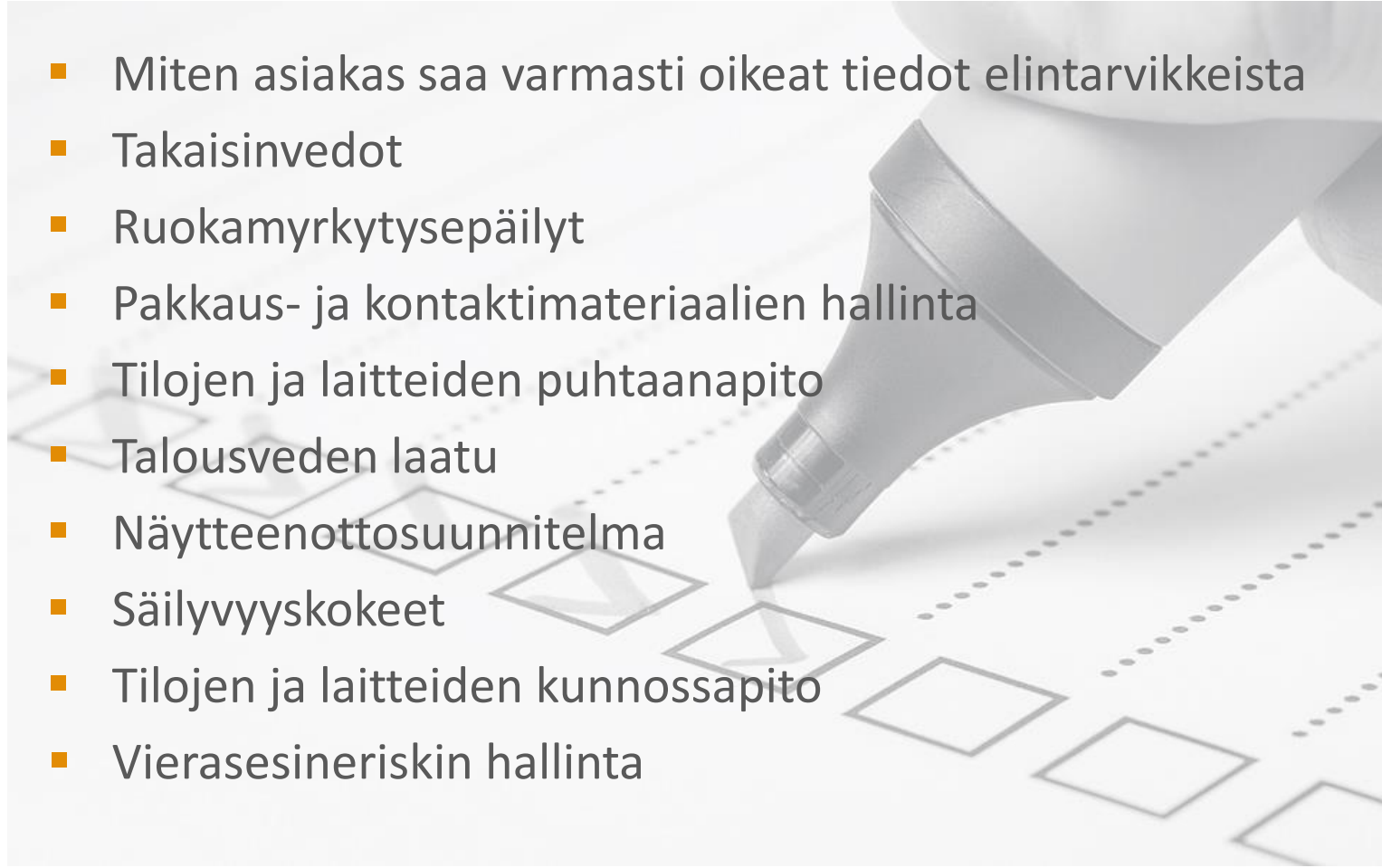
Mitä ja miten omavalvontaan?

- Omavalvonnan sisältö riippuu toiminnasta ja sen riskeistä
 - Mitä enemmän riskejä, sitä tarkempana on oltava
- Elintarvikehuoneisto – omavalvontasuunnitelma
- Alkutuotanto – omavalvonnan kuvaus
 - Kasvikunnan tuotteiden, sienien, hunajan, kananmunien ja muiden linnunmunien tuottajat, kun tuotanto vähäriskisen asetuksen 1258/2011 mukaista, on vapautettu omavalvonnan kuvauksesta

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 maahantuonti



Hyvän käytännön ohjeet

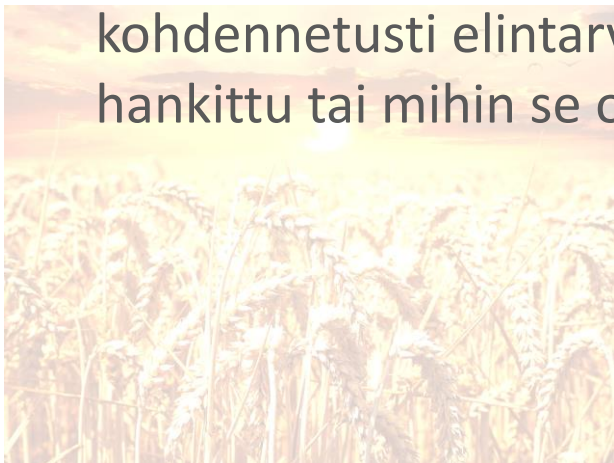
- Hyvän käytännön ohjeiden hyödyntäminen on järkevää
- Saatavilla omavalvonnan kuvauksen avuksi esim.
 - Laatutarha, laatujärjestelmä IP-Kasvikset (Kotimaiset kasvikset), Luonnonyrttiopas (Arktiset Aromit), Lihasiipikarja (ETU-lihasiipikarja-asiantuntijatyöryhmä), Hunajantuotanto (Suomen mehiläishoitajain liitto), Raakamaidon myynti (Maitohygienialiitto)
- Saatavilla omavalvontasuunnitelman avuksi esim.
 - Tuorekasvisten käsittely (Tuorekasvisteollisuuden hygieniatyöryhmä), Omavalvonta ravintoloissa (MaRa), Omavalvonta myymälöissä (PTY), Elintarvikekuljetukset (Logistiikkayritysten Liitto)



Jäljitettävyys

Elintarvikkeet ja niiden raaka- aineet tulee pystyä jäljittämään

- Sinun tulee pystyä osoittamaan, mistä raaka-aineet ja muut tuoterät 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.





Elintarvikekäyttöön sopivat materiaalit

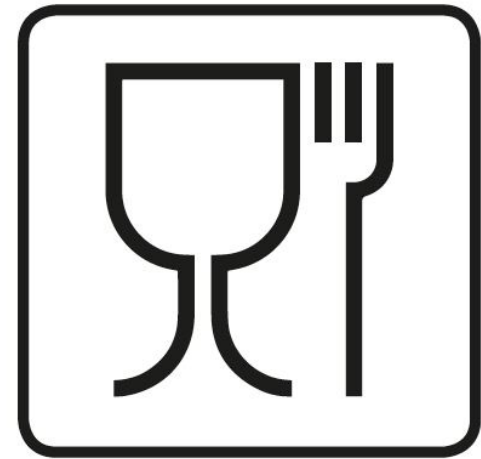
Materiaalien tulee sopia elintarvikekäyttöön

- 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
- Alumiinifoliota ei saa käyttää teräsastian suojaamiseen

- **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.

Valitse suojäkäsineet käyttötarkoituksen mukaan

Vinyylikäsineet



Nitriilikäsineet



**Etlaatatittomat
vinyylikäsineet.**



Muista varmistaa, että käsineet soveltuvat elintarvikekäyttöön eli niiden pakkauksesta löytyy esim. malja-haarukka –tunnus tai maininta elintarvikekäytöstä. Huomioi lisäksi, että kaikki suojäkäsineet eivät sovellu rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn. Varmista suojäkäsineiden soveltuvuus tarvittaessa hansikkaiden toimittajalta.

Lisää esimerkkejä



21.3.2018



Luonnontuotteiden haitalliset aineet ja aiempi elintarvikekäyttö

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 EU:ssa tunnettua, myynti ja käyttö saattaa vaatia uuselintarvikeluvan.





Elintarviketietojen hallinta

Vastuut

- Elintarvikealan toimija on velvollinen huolehtimaan siitä, että elintarvike on lainsäädännön vaatimusten mukainen
- Elintarviketiedoista vastaa toimija, jonka nimellä elintarviketta myydään.

Yleisiä merkintävaatimuksia

- Tiedot ovat totuudenmukaiset ja riittävät eivätkä johda harhaan
- Merkinnät ovat helposti havaittavat, luettavat ja selkeät
- Merkintöjen kieli: Pääsääntöisesti merkinnät tehtävä suomeksi ja ruotsiksi
- Merkintöjen paikka:
 - Pakatut elintarvikkeet: Pakolliset tiedot on esitettävä suoraan pakkauksessa tai siihen kiinnitetyssä etiketissä
 - Pakkaamattomat elintarvikkeet: Tiedot on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla. Tiedot voidaan antaa myös suullisesti, kun selkeällä tavalla ilmoitetaan, että tiedot saa pyydettäessä.



Pakkaamaton vs pakattu elintarvike

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



Pakattujen elintarvikkeiden pakkauksissa tulee olla (1/7)

Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011

- **Elintarvikkeen nimi**
 - Esim. ruisleipä, puolukkahillo
 - Eri asia kuin kaupallinen nimi, joka on vapaaehtoinen merkintä
- **Ainesosaluettelo tarvittaessa**
 - Kertoo, mitä ainesosia elintarvikkeen valmistuksessa on käytetty
 - Elintarvikkeen ainesosat (raaka-aineet) ilmoitetaan painon mukaan alenevassa paljousjärjestyksessä, joka määräytyy valmistusajankohdan mukaan (poikkeuksena vesi ja haihtuvat aineet)
 - Lisäaineet ilmoitetaan käyttötarkoitusta osoittavalla ryhmänimellä, jota täydennetään lisäaineen omalla nimellä tai numerotunnuksella (E-koodi) (allergiaa aiheuttavat nimellä)
- **Ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät tarvittaessa**
 - Esim. silloin, kun ainesosaa korostetaan pakkausmerkinnöissä
 - Ilmoitetaan painoprosentteina koko tuotteen painosta
- **Ainesosaluettelossa allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet**
 - Korostettuna

Nämä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee korostaa

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

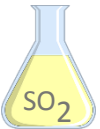


- sinappi ja sinappituotteet

- 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)

Pakattujen elintarvikkeiden pakkauksissa tulee olla (2/7)

- Elintarvikkeen sisällön määrä
- Päiväysmerkintä
 - Vähimmäissäilyvyysaika ("parasta ennen")
 - Ajankohta, johon asti elintarvike oikein säilytettynä säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet, kuten maun ja rakenteen.
 - Voidaan ilmaista eri tavoin riippuen säilyvyysajasta, mutta aina oikein on ilmoittaa päivä, kuukausi ja vuosi nimenomaan tässä järjestyksessä esim. "parasta ennen 31.12.2018"
 - Viimeinen käyttöajankohta / käyttöpäivä
 - Ajankohta, johon asti elintarviketta saa käyttää
 - Merkitään mikrobiologisesti herkästi pilaantuviin elintarvikkeisiin
 - Tarvittaessa lisäksi pakastuspäivämäärä

Pakattujen elintarvikkeiden pakkauksissa tulee olla (3/7)

- Säilytysohje tarvittaessa
 - kun tuotteen säilyminen ilmoitettuun ajankohtaan saakka edellyttää huoneenlämpötilasta poikkeavaa lämpötilaa tai muutoin erityisiä säilytysolosuhteita.
 - jos erityislainsäädäntö sitä edellyttää, esimerkiksi pakasteet ja ruokaperuna.
- Käyttöohje tarvittaessa
 - kun käyttöohjeen puuttuminen saattaa aiheuttaa terveydellistä tai taloudellista vaaraa tai jos on olemassa mahdollisuus, että tuotetta käytetään muuten virheellisesti.
 - Erityislainsäädäntö edellyttää varoitusmerkinnän tekemistä tiettyihin tuotteisiin, kuten esimerkiksi korvasieneen
 - Käyttöohjeet on annettava sanoin ja numeroin



Pakattujen elintarvikkeiden pakkauksissa tulee olla (4/7)

- Toimijan nimi tai toiminimi ja osoite
 - osoite sillä tarkkuudella, että yritykselle tuleva posti löytää perille
- Elintarvikkeen alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa
 - Jos sen ilmoittaminen on lainsäädännöllä säädetty pakolliseksi (esimerkiksi naudan, sian, lampaan, vuohen ja siipikarjan liha, kalastustuotteet, kokonaiset tuoreet kasvikset, hunaja)
 - TAI sen ilmoittamatta jättäminen voi johtaa kuluttajaa harhaan.
- Erätunnus
 - Yksilöi samaan erään kuuluvat elintarvikkeet
 - Voidaan korvata päiväysmerkinnöillä, jos ilmoitettu päivän tarkkuudella
- Tunnistusmerkki eläimistä saatavissa elintarvikkeissa
 - laitoksen sijaintimaan nimi, laitoksen hyväksymisnumero ja jos laitos sijaitsee Euroopan yhteisössä, yhteisön lyhenne.

Pakattujen elintarvikkeiden pakkauksissa tulee olla (5/7)

■ Ravintoarvoilmoitus tarvittaessa

- Vaatimus koskee pääsääntöisesti kaikkia pakattuja elintarvikkeita
- Merkintää ei kuitenkaan vaadita esimerkiksi seuraavista tuotteista:
 - Jalostamattomat tuotteet, jotka koostuvat yhdestä ainesosasta tai ainesosien ryhmästä (esimerkiksi jauhot tai fileoitu tuore kala)
 - Jalostetut tuotteet, jotka on jalostettu ainoastaan kypsyttämällä ja jotka koostuvat yhdestä ainesosasta tai ainesosien ryhmästä (esimerkiksi hapankaali)
 - Elintarvikkeet, joita pieniä tuotemääriä tuottava valmistaja toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikalliselle vähittäisliikkeelle, joka toimittaa tuotteet suoraan loppukuluttajalle. Poikkeus koskee myös käsityönä valmistettuja elintarvikkeita.

Ravintoarvoilmoitus

Tiedot ilmoitetaan 100 g tai 100 ml kohden

Pakolliset

- | | |
|-----------------------|------------|
| ■ Energia | kJ ja kcal |
| ■ Rasva, | g |
| ■ josta tyydyttynyttä | g |
| ■ Hiilihydraatit, | g |
| ■ josta sokereita | g |
| ■ Proteiini | g |
| ■ Suola | g |

Vapaaehtoiset

- kertatyydyttymättömät rasvat
- monityyydyttymättömät rasvat
- polyolit
- tärkkelys
- ravintokuitu
- vitamiinit ja kivennäisaineet, jos niitä on merkitsevä määrä

Tiedot voivat perustua analyysiin tai laskelmiin. Hyvä tietolähde on esim. Terveystietokeskus ja hyvinvoinnin laitoksen ylläpitämä elintarvikkeiden kansallinen koostumustietopankki Fineli (www.fineli.fi)

Pakattujen elintarvikkeiden pakkauksissa tulee olla (6/7)

- Voimakassuolaisuusmerkintä tarvittaessa
 - Suolapitoisuuteen lasketaan kuuluvaksi sekä elintarvikkeeseen lisätty suola että ainesosien luontaisesti sisältämä natrium (suola = Na x 2,5)
 - merkintä "voimakassuolainen" tai "sisältää paljon suolaa", jos suolapitoisuus ylittää lainsäädännössä (MMMä 1010/2014) annetut rajat:

Elintarvike	Suolapitoisuus (paino-%) yli
Juustot	1,4
Makkarat	2,0
Muut leikkeleenä käytettävät lihavalmistet	2,2
Kalavalmistet	2,0
Ruokaleivät	1,1
Näkkileivät ja hapankorput	1,4
Aamiaisviljavalmistet	1,4
Valmisruoat ja nautintavalmiin aterian komponentit	1,2
Napostelutuotteet (joihin lisätty suolaa)	1,4

Pakattujen elintarvikkeiden pakkauksissa tulee olla (7/7)

- Mahdolliset muut erityislainsäädännön vaatimat merkinnät
 - tuotekohtaisia erityisvaatimuksia on annettu esimerkiksi seuraaville elintarvikeryhmille:
 - Tuoreet kasvikset: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeryhmat/kasvikset/tuoreet-hedelmat-ja-vihannekset/>
 - Hillot, hyytelö ja marmeladi: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeryhmat/hillot-hyytelo-ja-marmeladi/>
 - Mehut, täysmehut ja nektarit: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeryhmat/mehut-taysmehut-ja-nektarit/>
 - Kalastustuotteet: https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16023_5_fi.pdf
 - Naudanliha: https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/liha/ohje_16024_1_fi_2_.pdf
 - Kananmunat ja muut linnunmunat: https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16034.pdf
 - Raakamaito: https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/maito/raakamaito_eviran_ohje_16040_2-fi-org.pdf
 - Suklaa: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeryhmat/suklaa-kaakao/>
 - Hunaja: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeryhmat/hunaja/>

Esimerkki: Mansikoita suljetussa rasiassa

(Mansikoita) 500 g

1 lk

Alkuperämaa: Suomi

Pakkaaja:

Mansikka Oy, Mansikkatie 1, 00000

Paikkakunta

Eränro: 234567



Esimerkki: Liha

Karjalanpaisti Sian- ja naudanlihaa 800 g

Pakattu suojakaasuun

Ainekset: sianliha (70 %), naudanliha (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.

Naudanlihan alkuperä: Suomi

Teurastettu: Suomi, 000

Leikattu: Suomi, 000

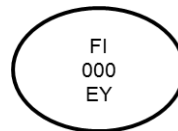
Sianlihan alkuperä: Suomi

Säilytys alle + 6 °C

Eränro: 345678, klo 10:00

Viimeinen käyttöpäivä: 20.2.2018

Valmistaja: Liha Oy, Lihatie 1, 00100 Helsinki



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 × 2,5)
- elintarvikkeen alkuperämaa on oikein ilmoitettu
- väittämien (esim. laktoositon, gluteeniton, maidoton tai lisäaineeton) käyttö on oikeutettua

Mitä tietoja pakkaamattomista elintarvikkeista tulee ilmoittaa?

■ Myynnin yhteydessä

- Elintarvikkeen nimi
- Alkuperämaa tarvittaessa
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- Ainesosat (ei erityisiä muotovaatimuksia kuten pakatuilla)
- 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.

Elintarviketietojen ilmoittaminen etämyynnissä

- Pakkaamattomat elintarvikkeet
 - Ennen kaupantekoa tulee antaa kaikki **samat tiedot kuin tavanomaisessa kaupassa**
- Pakatut elintarvikkeet
 - Ennen kaupantekoa tulee antaa kaikki **samat tiedot kuin tavanomaisessa kaupassa lukuun ottamatta vähimmäissäilyvyysaikaa tai viimeistä käyttöajankohtaa, pakastuspäivämäärää ja eränumeroa** (nämäkin tiedot annettava tuotteiden toimitushetkellä)
- Etämyynnissä annettavista tiedoista on **vastuussa www-sivuston omistaja**.
 - Sen on varmistettava, että elintarviketiedot ovat kuluttajan saatavilla ja että ne ovat oikeellisia.
 - Kuluttajalle ei saa koitua kustannuksia tietojen hankinnasta.
 - Varsinaisen pakkauksen merkinnöistä vastaa se toimija, jonka nimellä elintarviketta pidetään kaupan



Reseptin ja koostumuksen hallinta

Reseptin ja koostumuksen hallinta

- Laadi kirjallinen resepti, johon merkitset kaikki ainesosat ja niiden määrät
- Noudata reseptiä
- Annostele raaka-aineet oikein
- Estä tuotteiden saastuminen niihin kuulumattomilla allergeeneilla
- Varmista, että tuote tulee oikeaan pakkaukseen
- Varmista, että resepti ja elintarvikkeista annettavat tiedot vastaavat toisiaan
 - Huomioi myös mahdolliset reseptimuutokset





Elintarvikkeista annettavat tiedot (pakkausmerkinnät) -verkkokurssi

- Maalis-/huhtikuussa julkaistaan verkkokurssi, jossa opetellaan pakkausmerkintöjen tekemistä
- Kurssiin sisältyy runsaasti erilaisia harjoitustehtäviä

Elintarvikkeista annettavat tiedot

pakkausmerkinnät

- | | | |
|----|-------------------------|-----|
| 1 | Miksi tärkeää? | ... |
| 2 | Pakolliset tiedot | ... |
| 3 | Elintarvikkeen nimi | ... |
| 4 | Ainesosaluettelo | ... |
| 5 | Päiväysmerkintä | ... |
| 6 | Alkuperämaa | ... |
| 7 | Säilytys- ja käyttöohje | ... |
| 8 | Ravintoarvo | ... |
| 9 | Muut pakolliset tiedot | ... |
| 10 | Esimerkkejä | ... |
| 11 | Perillä | ... |

Esimerkki verkkokurssin aineistosta

Elintarvikkeista annettavat tiedot (pakkausmerkinnät)



Harjoitellaan 2/3

Voit laittaa valmistamasi hunajan pakkaukseen merkinnän "kurkkukivun luonnonmukaiseen lääköntään".



Elintarvikkeista annettavat tiedot (pakkausmerkinnät)



Esimerkki 1: Pakkausmerkinnät pähkinä-vehnäleivälle

Pähkinä-vehnäleipä, viipaloitu 300 g

Ainekset: **Vehnäjauho**, vesi, **cashewpähkinä** (15 paino-%), hiiva, jodioitu suola, säilöntäaine (E280)

Parasta ennen: 9.2.2018

Valmistaja: Yritys Oy, Yritystie 1, 00100 Paikkakunta

Ravintoarvo / 100 g

Energia	1102 kJ/ 262 kcal
Rasva	7,6 g
josta tyydyttynyttä	1,3 g
Hiilihydraatit	39 g
josta sokereita	0,9 g
Proteiini	9,2 g
Suola	1,5 g
Voimakassuolainen	

Ainesosaluettelo

Allergiaa aiheuttavat ainesosat (vehnäjauho ja cashewpähkinä) korostettuna ja nimessä korostetun ainesosan määrä (cashewpähkinä (15 paino-%).

Vehnäjauhon korostaminen ainesosaluettelossa ei ole pakollista, koska vehnäjauho mainitaan elintarvikkeen nimessä. Korostusmerkinnän voi tehdä kuitenkin vapaaehtoisesti.

Esimerkki 6: Reseptilaskenta pähkinä-vehnäleivälle

Pähkinä-vehnäleivän resepti



1400 g vehnäjauhoja
1100 g vettä
400 g cashewpähkinöitä
55 g hiivaa
40 g jodioitua suolaa
5 g propionihappoa (E 280)

paistohävikki 10 %

SULJE RESEPTI

Ainesosan korostaminen

Voit avata reseptin viereen helpottaaksesi laskutoimitusesimerkkien hahmottamista.

[Näytä resepti](#)

Jos ainesosaa korostetaan esimerkiksi elintarvikkeen nimessä, ja sillä on oletettavasti merkitystä kuluttajan valintapäätökseen, ainesosan määrä (%-osuutena koko tuotteesta) tulee ilmoittaa. Ilmoita siis pähkinä-vehnäleivässä pähkinöiden osuus. Vehnän osuutta ei tarvitse ilmoittaa, vaikka vehnä mainitaankin leivän nimessä, sillä vehnän määrällä ei oletettavasti ole merkitystä kuluttajan valintaan.

Tietyn ainesosan määrän (%-osuutena) koko tuotteesta lasket seuraavasti:

ainesosan määrä / tuotteen paino kypsänä x 100 %

Cashewpähkinän osuus pähkinä-vehnäleivästä:

$400 \text{ g} / 2700 \text{ g} \times 100 \% = 14,8 \% \approx 15 \%$

Kiitos!



**Neuvontaa pk-yrityksille elintarvikealan
toiminnan vaatimuksista ja edellytyksistä**



evira.fi/pkneuvonta



pk-neuvonta@evira.fi

