



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Luonnonkasvit elintarvikkeena – yleistä elintarvikelainsäädännöstä ja elintarvikehygieniavaatimuksista

Luonnonkasvit elintarvikkeena



Luonnonkasvien alkutuotanto – mitä se on?



Alkutuotannon toiminta

Luonnonvaraisten tuotteiden kerääminen kaupallista tarkoitusta varten on elintarvikelainsäädännön mukaan elintarvikkeiden alkutuotantoa.

Alkutuotantoon sisältyy keräämisen lisäksi

- tuotteiden varastointi tilalla,
- kauppakunnostus ja pakkaaminen kerääjän toimesta, jos tuotteen luonnetta ei ole muutettu, sekä
- myynti kuluttajille tai toiselle elintarvikealan toimijalle



Alkutuotannon toiminta

Osittain luonnonvaraisten tuotteiden kerääminen on joka miehen oikeus

- Marjat, sienet, maanpäälliset ruohovartiset kasvinosat

Tai vaatii maanomistajan luvan

- Kuusenkerkät, mahla



Alkutuotannosta ilmoittaminen

- Yleensä alkutuotannosta on tehtävä alkutuotantoilmoitus oman kunnan elintarvikevalvontaan
 - Eli jos kasvattaa kasveja kaupallista toimintaa varten, tulee toiminnasta tehdä alkutuotantoilmoitus
- Luonnontuotteiden kerääminen on kuitenkin vapautettu ilmoituksen tekemisestä



Luonnontuotteiden käsittely kerääjän toimesta – tarvitseeko toiminnasta tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus?

Käsittely, kun alkutuotannon tuotteen luonne muuttuu



- On periaatteessa elintarvikehuoneistotoimintaa
 - Marjojen jäädytys tai pakastus
 - Yrttien kuivaus ja teeainesten hiostus ja/tai kuivaus
 - Sienten käsittely: kuivaus, ryöppäys, suolaaminen, jäädytys/pakastus
- Mutta luonnontuotteiden käsittely katsotaan pääasiassa vähäriskiseksi toiminnaksi ja
- Koska satokausi on lyhyt ja keräysmäärät pakosti niin pieniä, että yleensä kerääjä voidaan luokitella yksityishenkilöksi tai toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena → elintarvikehuoneistoilmoitusta ei vaadita
- Korvasienien ryöppäys ja ryöpättyjen sienien myynti suoraan kuluttajille on poikkeus! → toiminnasta tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus oman kunnan elintarvikevalvontaan



Jos ei ilmoitusvelvollisuutta

- Ei sovelleta elintarvikelain yleisiä 3. luvun vaatimuksia – jatkossa esitetyt vaatimukset ovat vain suosituksia, PAITSI
- EU:n yleinen elintarvikeasetus 178/2002/EY koskee kaikkia, jotka tuottavat elintarvikeraaka-ainetta tai elintarvikkeita kulutusketjuun
 - Tuotettujen elintarvikeraaka-aineiden ja elintarvikkeiden on oltava kuluttajille turvallisia
 - Vastuu turvallisuudesta on tuottajalla
 - Tuotteet on pystyttävä jäljittämään



Tilavaatimuksista

- Käsittely mahdollista asuinrakennuksen keittiössä, kunhan elintarvikealan toiminnan pystyy eriyttämään elämisestä.
- Kun haluat erilliset tilat, lähtökohtana helposti puhtaana pidettävät, kestävät ja myrkyttömät materiaalit.



Tilavaatimuksista

- Varmista tarvittaessa, että tila on tarkoitettu ajattelemaasi käyttöön
- Voiko ajattelemaasi 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?



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.



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?
- Vatsatauti sairastava ei saa käsitellä elintarvikkeita!
- Käsienpesu ja haavojen suojaaminen tärkeää!
- Ei ristikontaminaatiota! Työskentelyhygienia ja kulkureitit



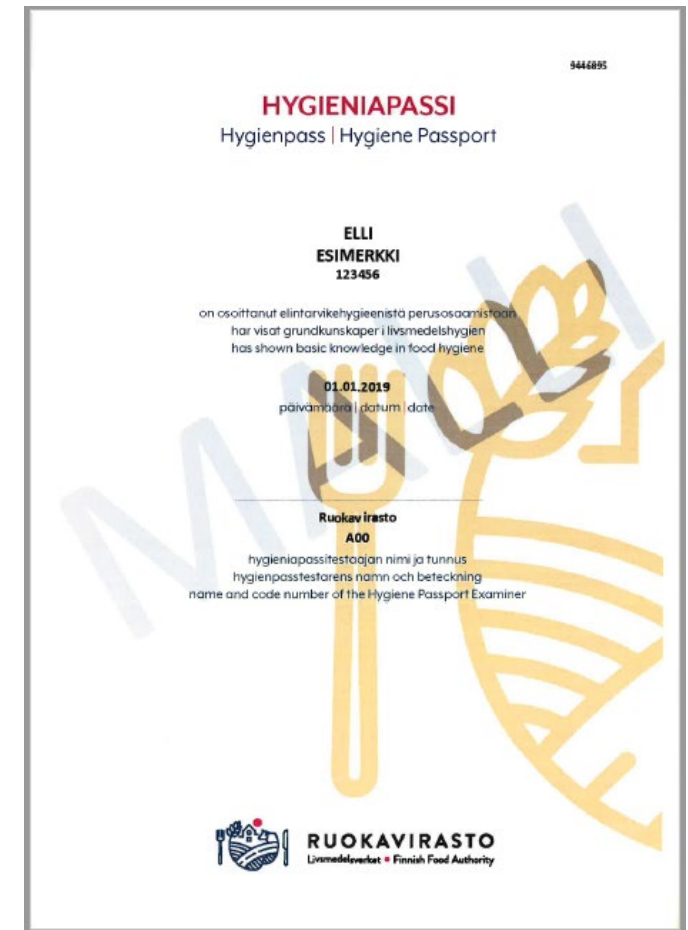
Henkilökunta – luonnonkasvien alkutuotanto

- Ei vaadita hygieniapassia
- Ei vaadita terveydentilan selvitystä
 - alkutuottajan on kuitenkin varmistuttava, että elintarvikkeita käsittelevän henkilöstön terveydentila on hyvä
 - Lisäksi henkilöstölle tulee antaa terveysriskejä 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 kannata salmonellatartuntaa, ainakin, kun käsitellään sinällään syötäviä elintarvikkeita





Käsihygienia on ykkösjuttu

- Suojakäsineitä on käytettävä
 - jos henkilöllä on rakennekynnet tai sormuksia tai haavoja
 - Käsineet on vaihdettava 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 on oltava myrkyttömiä ja helposti puhtaana pidettäviä
 - Tarvittaessa kestettävä vesipesua ja mekaanista puhdistamista
 - Rikkinäinen ja ruosteinen pinta vaikea 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 – voi olla hyvä, jos joskus otatte vesinäytteitä



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

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



Hyvän käytännön ohjeet

- Hyvän käytännön ohjeiden hyödyntäminen on järkevää
- Saatavilla omavalvonnan avuksi Luonnonyrttiopas (Arktiset Aromit)



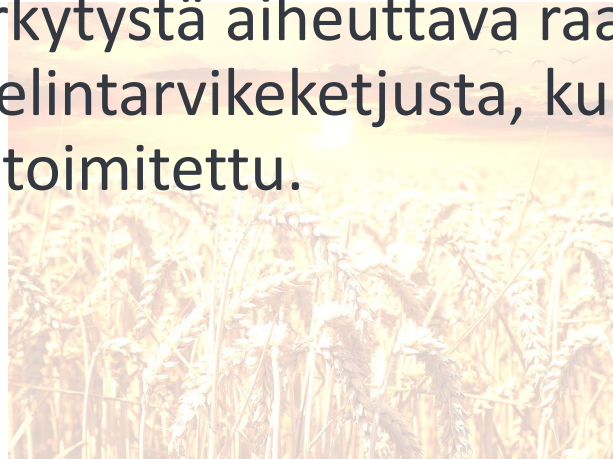
RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Jäljitettävyys



Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet tulee pystyä jäljittämään

- Sinun tulee 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.



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

