



Lihan suoramyynä – vinkkejä aloitukseen

Omalla tilalla kasvatettujen eläinten lihaa saa myydä suoraan tilalta asiakkaalle tietyin ehdoin. Keskeistä on se, että eläimet tulee aina teurastuttaa teurastamolla. (1.) Luvanvaraiselta teurastamolta tulleet lihat ovat viranomaisen tarkastamia ja ovat turvallisia myydä asiakkaalle. Teurastuksen jälkeen lihat leikataan joko teurastamolla tai muussa asiaan kuuluvissa luvuissa omaavassa toimipisteessä, vakuumoidaan myyntipakkaukseen ja kuljetetaan tilalle myytäväksi. Pakattujen lihatuotteiden suoramyynä varten tilalla sijaitsevan myyntipisteen ei tarvitse täyttää kovin suuria vaatimuksia, tärkeintä on säilyttää kylmäketju katkeamattomana teurastamolta aina myyntitilanteeseen saakka. (2).

Lihan käsittelyn vaatimukset tilalla

Pakkaamattomat lihat

- Elintarvikelain mukaisesti hyväksytty elintarvikehuoneisto
- Oma valvontasuunnitelma
- Asianmukaiset kylmäsäilytystilat ja katkeamaton kylmäkuljetusketju
- Lihaerätietojen säilytys ja niiden liittäminen kirjanpitoon
- Lihoja käsitteleviltä henkilöillä tulee olla hygieniaosaamistodistus

Pakatut lihat

- Ei erillisen elintarvikehuoneiston vaatimusta
- Asianmukaiset kylmäsäilytystilat ja katkeamaton kylmäkuljetusketju
- Lihaerätietojen säilytys ja niiden liittäminen kirjanpitoon
- Lihoja käsittelevillä hygieniaosaamistodistus suositeltavaa, mutta ei pakollista

Myynnin yhteydessä lihaa saa käsitellä, kuten jauhaa tai pakastaa, jos se tapahtuu elintarvikehuoneistossa. Kotikeittiössä lihaa saa leikata, mikäli asumisesta ei aiheudu riskiä elintarviketurvallisuudelle. Ruokaviraston verkkosivuilta löytyy lisätietoa aiheesta. (2).

Pienimuotoinen myynti- ja jalostustoiminta

Pienimuotoinen myynti- ja jalostustoiminta tilalla on helpottunut viime vuosien aikana. Vastuu toimijalla on edelleen, mutta byrokratiaa on pyritty vähentämään toiminnan ollessa pienimuotoista, eli vuosimyynniltään enintään 10 000 euroa. Jos tila haluaa kesäsesongin ajaksi perustaa kahvilan, onnistuu se ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta. Myös tilapuodeissa voidaan myydä muiden tilojen alkutuotannon tuotteita, kuten raakamaitoa tai kananmunia, ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta.

Maa- ja metsätalousministeriö on tehnyt oppaan, jossa selkeytetään elintarvikelain soveltamista ja kerrotaan helpotuksista elintarvikealan yritystoiminnan aloittamisessa. Esimerkkitapauksia elintarvikkeiden myynnistä ja jalostamisesta sekä opas elintarvikelain soveltamisesta löytyy Aitoja makuja -verkkosivustolta. (3 & 4.)

Lisää myyntiä resepteillä

Lihan suoramyymäjät törmäävät usein asiakkaiden epäilevään suhtautumiseen eri ruhon osia kohtaan. Epäilyksiä voivat aiheuttaa niin valmistusohjeiden kuin lihan käsittelykokemuksen puute. Lihan suoramyymäjän kannattaa varautua kertomaan asiakkaalle, miten ruhon eri osista valmistetaan hyvää ruokaa. Itse testatut ja hyväiksi todetut reseptit voi halutessaan kasata vaikka reseptivihkoksi, jota voi myydä tai antaa kaupan tekijäisenä asiakkaille.

Lähteet ja lisää tietoa aiheesta

1. Muistilista teurastusta varten. N.d. Artikkelin Suomen Lammasyhdistyksen verkkosivustolla. <https://lammasyhdistys.fi/lampurille/liha/>
2. Kotiteurastus ja kotieläinten lihan myynti alkutuotantotilalla. N.d. Ruoviraston verkkosivut. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/liha-ja-lihavalmistet/kotielainten-lihan-myynti-tuotantotilalta/>
3. Apuja suoramyynnin aloittamiseen. N.d. Aitoja makuja –elintarvikealan yritysten valtakunnallisen hakupalvelun verkkosivusto. <https://www.aitojamakuja.fi/suoramyynti/>
4. Töyli, P. 2016. Uudet ohjeet helpottavat pienimuotoista elintarvikkeiden valmistusta ja myyntiä. Blogikirjoitus Aitoja makuja -verkkosivustolla. <https://www.aitojamakuja.fi/blogi/?p=1493>