



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Elintarvikkeiden pienimuotoinen myynti- ja jalostustoiminta ilman suurta byrokratiaa

5.3.2020 Mirja Pummila, elintarvike- ja yritysasiantuntija
Keski-Suomen maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus

Elintarvikelaki

Lain tarkoituksena on

- Varmistaa elintarvikkeiden käsittelyn turvallisuus ja elintarvikkeiden turvallinen laatu
- Varmistaa, että elintarvikkeista annetaan oikeat ja riittävät tiedot
- Suojata kuluttajaa elintarvikemääräysten vastaisten tuotteiden aiheuttamilta terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta
- Varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyys
- Lain tulee myös turvata korkealaatuinen elintarvikevalvonta sekä parantaa toimijoiden toimintaedellytyksiä.



Lainsäädäntö

- Elintarvikelaki 13.1.2006/23
- Alkutuotantoasetus 134/2006
- Asetus elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista 2073/2005
- Laatutarha vaatimukset (Kotimaiset kasvikset)

Ohje hedelmä- ja vihannesalan toimijoille

- Alkutuotannon elintarvikevalvonta ja riskinarviointi
Eviran ohje 10507/1
- Elintarviketeollisuuden HACCP-
pohjainenomavalvontaohje Kasvis- ja marjateollisuus
Versio 5/2006



Elintarvikkeisiin liittyvää lainsäädäntöä löytyy kootusti

- MMM:n sivuilta: <http://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys>
- Finlexin sivuilta: [http://www.finlex.fi/fi/laki/haku/?search\[type\]=pika&savedSearch=laki&search\[pika\]=Elintarvike&_offset=0&tab=ajantasa](http://www.finlex.fi/fi/laki/haku/?search[type]=pika&savedSearch=laki&search[pika]=Elintarvike&_offset=0&tab=ajantasa) (haku tehty sanalla elintarvike, hakusana ruoka antaa erilaisen tuloksen)



Elintarvikevalvonta

- Suurin osa elintarviketurvallisuuden valvonnasta on Suomessa **kunnan vastuulla**. Kunnan terveystarkastajat, eläinlääkärit, tekevät tarkastuskäyntejä elintarvikehuoneistoihin. (teurastamot laitosten valvonta)
- Terveystarkastajalle tehdään elintarvikehuoneistoista ilmoitukset ja hän valvoo elintarvikealan toimijoiden omavalvontaa.
- Aluehallintovirasto (läninhallitus)
- Ruokavirasto (entinen Evira) johtaa ja kehittää elintarvikevalvontaa koko Suomen alueella.
- Tulli ja Puolustusvoimat

Alkutuotanto vai elintarvikehuoneistotoiminta?

Yleissääntö:

- Alkutuotanto ja alkutuotannon tuotteiden myynti ei vaadi elintarvikehuoneistoilmoitusta tietyin rajoituksin
 - Pienimuotoinen ja vähäriskinen toiminta
- Jos alkutuotannon määrät ja myynti ylittyy, on myös alkutuottajan tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus, mutta toiminta ei vaadi uusia tiloja ja toimintatapoja
- Kun valmistetaan elintarvikkeita, jalosteita tai alkutuotannon tuotetta käsitellään (kuoritaan, pilkotaan, säilötään) tehdään elintarvikehuoneistoilmoitus



Alkutuotannon toiminta

Alkutuotantoon sisältyy

- alkutuotannon tuotteiden tuottaminen, kasvatusta ja viljelyä
- 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, myös itse tuottamiesi alkutuotannon tuotteiden myynti suoraan kuluttajalle
pois lukien raakamaito



Elintarvikelaki (23/2006) muutos (352/2011)

- Elintarvikehuoneistosta ilmoitettava
 - Vain laitokset hyväksyttävä
- Omavalvontasuunnitelmaa ei hyväksytä
- Eräistä toiminnoista ei tarvitse ollenkaan ilmoittaa
- Toiminnan aloittaminen ei edellytä tarkastusta
 - Tarkastus tehdään 1kk, 3kk tai 6kk kuluttua toiminnan aloittamisesta riskiperusteisesti
- Vähäinen alkutuotannon tuotteiden myynti suoraan kuluttajalle katsotaan alkutuotannoksi

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



Jos myyt alkutuotantona

Alkutuotannosta on tehtävä alkutuotantoilmoitus

- Jos varsinainen alkutuotantoilmoitus on tehty, riittää myyntiä aloitettaessa että teet alkutuotantoilmoituksen muutoksen

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



Lisäksi muuta vähäriskistä toimintaa on 1.

Pienimuotoinen ja vähäriskinen **elintarvikkeiden valmistus ja myynti** –on sellaista elintarviketurvallisuuden kannalta vähäriskistä toimintaa, josta **ei tarvitse tehdä elintarvikehuoneistoilmoitusta.**

Käytännössä:

Toiminnan **riskien on oltava elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä sekä**

1. elintarvikealan toiminta tapahtuu samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta; esimerkiksi alkutuotannon yhteydessä tapahtuva vähäriskinen elintarvikehuoneistotoiminta, jonka arvioitu vuosittainen myynti on alle 10 000 €

- Esimerkki: Marjatilán yhteydessä toimiva kesäkahvila palvelee asiakkaitaan marjasesongin ajan ja kahvilassa myytävät tuotteet ovat vähäriskisiä (esimerkiksi pulla, tehdasvalmisteinen jäätelö, mehu, kahvi).



Vähäriskinen toiminta 2.

2. toimija on yksityinen henkilö; vuosittainen myynti on alle 10 000 €

Esimerkki: Yksityishenkilö leipoo ruisleipiä kotikeittiössään ja myy niitä kauppaan sekä suoraan kuluttajille esimerkiksi REKO - renkaiden kautta. Kun myynti jää alle 10 000 euron, ei ruisleipien valmistuksesta ja myynnistä tarvitse tehdä elintarvikehuoneistoilmoitusta.

Huomioi tässä myös verottajan ohjeistukset vähäiselle liiketoiminnalle, www.vero.fi .

tai



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Pienimuotoinen, vähäriskinen toiminta

- Vähäriskiseen ja pienimuotoiseen toimintaan sovelletaan monia elintarvikelainsäädännöllisiä helpotuksia, mikä antaa paremmat mahdollisuudet tuotteiden suoramyyntille.
- Pienimuotoinen toiminta on määritelty tuoteryhmäkohtaisesti. Huomioi tuotekohtaiset sallitut myyntimäärät ja pidä kirjaa toteutuneista myyntimääristä (kirjanpitovelvoite).

Suoramyyntissä on keskeistä hygieeniset toimintatavat, avoin ja luottamuksellinen toiminta sekä asiakaspalveluhalukkuus.

Alkutuotannon suoramyyntitavat

- Suoramyynnillä tarkoitetaan sellaista myyntiä, jolloin myyt itse tuottamiasi tuotteita suoraan kuluttajalle
- Tilalta
- Ovelta ovelle – ei sallittua raakamaidon myynissä
- Itse torilla
 - ei sallittua raakamaidon myynissä
 - 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 myynissä
- Toimittaminen tilausten mukaan - ei sallittua raakamaidon myynissä

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 suoramyynänti 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



Esimerkkejä toiminnasta, joka ei ole vähäriskistä eivät sovi 13.6 § mukaiseksi toiminnaksi

- Tuoreen lihan ja kalan myynti
- Raakalihavalmisteiden myynti
- Täyssäilykkeiden valmistus
- Graavikalan valmistus ja myynti
- Savukalojen tyhjiöpakkaus
- Kylmäsavustetun tyhjiöpakatun kalan myynti
- Tartar-pihvien valmistus ja myynti
- Sushin valmistus ja myynti



Alkutuotannon pienimuotoinen, vähäriskinen toiminta, määrittely tuoteryhmäkohtaisesti

Mitä on pienimuotoinen, vähäriskinen toiminta?

Vna 1258/2011, 164/2016

		Suoramyynti kuluttajalle		Myynti paikalliseen vähittäismyyntiin	
Alkutuotannon tuote		kg/v	eläin/v	kg/v	eläin/v
Kasvikunnantuotteet					
	lehtivihannekset	50 000		50 000	
	muut kasvit ja sienet	100 000		100 000	
	idut	5000		5000	
Kalastustuotteet		5 000		rajattomasti	
Riista	jänikset ja kanit		1 000		1 000
	linnut		3 000		3 000
	hirvieläimet *		10/30/50		10/30/50
Maito	ternimaito	2 500		2 500 (jäädetyttynä)	
	raakamaito	2 500			
Kananmunat		20 000		30 000 ** (poikkeuslupa)	
Muut linnunmunat		5 000		5 000	
Hunaja		2 500		2 500	

* hirvi, peura, metsäkauris

**Nk. poikkeusalueen, joka käsittää entiset Lapin, Oulun ja Ahvenanmaan läänit sekä Itä-Suomen läänissä sijaitsevat Pohjois-Karjalan ja Pohjois-Savon maakunnat, tuottaja voi toimittaa tuottamiaaan kananmunia paikallisiin vähittäiskauppoihin enintään 30 000 kg vuodessa ilman laatu- ja painoluokitusta sekä leimausta (Valtioneuvoston asetus 1258/2011 3 § kohta 4).



Elintarvikehuoneisto

- Vain huoneistoon, jossa käsitellään eläinperäisiä elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä, tarvitsee hakea hyväksyntä (laitos). Hakemukseen liitetään omavalvontasuunnitelma.
- Muista huoneistoista tehdään ilmoitus viimeistään. 4 vk ennen toiminnan aloittamista oman kunnan terveystarkastajalle (ilmoitettu elintarvikehuoneisto). (maksullinen todistus liittymisestä suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piiriin)
- Aloittaminen ei edellytä tarkastusta.
- Omavalvontasuunnitelma tarkistetaan alkutarkastuksen yhteydessä (1 kk, 3 kk, 6 kk).

Oma-valvonta elintarvikehuoneistossa

- Oma-valvontasuunnitelma on oltava kaikissa elintarvikehuoneistoissa koosta riippumatta
 - Voi olla osittain suullinen, kun on kyse suhteellisen yksinkertaisesta toiminnasta
 - Valmiit hyvän käytännön ohjeet voivat olla osa oma-valvontasuunnitelmaasi
- On oman toiminnan riskien hallintaa ja arviointia
- On toimintasuunnitelma riski- ja muutostilanteiden varalle



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



Oma-avontasuunnitelmassa huomioitavaa

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



Oma- ja valvontasuunnitelmassa huomioitavaa

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



Omavalvontasuunnitelmassa huomioitavaa

- Haittaeläintorjunta
- Jätehuolto
- Kuljetukset
- Luomu ja maahantuonti

Voi olla vapaamuotoinen, sinun toimintaasi sopiva. Kirjallinen, sähköinen, luvalla osittain suullinen.

Yksi malli löytyy

<http://www.aitojamakuja.fi/suoramyynti/liitteet/Omavalvonta.pdf>



Oiva-tarkastukset

- Mihin Oivatarkastuksissa kiinnitetään huomiota?
- <https://www.oivahymy.fi/wp-content/uploads/2018/01/ieh-fi-kooste-15012018.pdf>



Milloin suoramyynti vaatii elintarvikehuoneistoilmoituksen?

- Jos myyt alkutuotannon tuotteita suoramyyntinä yli vähäriskisessä asetuksessa säädetyin määrin, joudut tekemään myynnistä elintarvikehuoneistoilmoituksen
 - Kaikki varsinaiseen tuotteiden tuottamiseen liittyvä toiminta on edelleen alkutuotantoa, vaikka kuluttajille myynnistä joutuisitkin tekemään elintarvikehuoneistoilmoituksen

Elintarvikehuoneistotoimintaa on

- Omien ja ostettujen raaka-aineiden jatkojalostaminen
- Eläinperäisten elintarvikkeiden käsittely, valmistus ja myynti (maito, liha, kala)
- 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 kuluttajatoimittajaksi vähittäismyyntiin
 - 40 000 kg siipikarjanlihaa vuodessa
 - 20 000 kania vastaava määrä lihaa vuodessa



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



Tilavaatimuksia pohdittavaksi:

- Myyntiin ei tarvita erillistä tilaa, voi myydä varastosta, omasta keittiöstä
- Huolehdi kylmäketjusta!
- Käsittelytiloissa lähtökohtana helposti puhtaana pidettävät, kestävät ja myrkyttömät materiaalit.
- Ovatko rakenteiden pinnat oikeanlaiset vai vaatiiko pintaremontin?
- Käsittely mahdollista asuinrakennuksen keittiössä, kunhan pystyy eriyttämään elämisestä
- Varmista, että tila on tarkoitettu ajattelemaasi käyttöön
- Voiko ajattelemaasi toiminnan järjestää tiloissa järkevästi ja turvallisesti? Toimintojen riittävä erottelu? Kulkureitit? Henkilökunnalle pukeutumis- ja wc-tilat?
- Onko tilaa tarpeeksi toiminnalle, laitteille, niiden pesulle? Onko vesipisteitä, pesualtaita ja wc-tiloja tarpeeksi? Onko kylmä- ja muita varastotiloja tarpeeksi?

Toimintaohjeita 1

- Älä päästä asiakkaita tai muita ulkopuolisia eikä kotieläimiä 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 tavara pidettävä pois, kaikelle tarpeelliselle säilytyspaikka
- Erotta käsitteleminen vähittäismyynnistä
- Eri käsittelyvaiheiden ajallinen erottaminen on mahdollista!
- Säilytä siivousvälineet hygieenisesti (ei vessassa)
- Järjestä jätteiden säilytys tiloissa ja ulkona hygieenisesti!
- Estä tuhoeläinten pääsy tiloihin (hiiret, kärpäset jne)

Jatkojalostus

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

Lyhyesti yrityksen perustaminen

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/>



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Kiitos!

Mirja Pummila, elintarvike- ja yritysasiiantuntija
p. 0400 932 054, mirja.pummila@maajakotitalousnaiset.fi

