



Suoramyyntin säännöt

6.10.2016 Raisio ja Salo
projektipäällikkö
Johanna Mattila

Koulutusosion aiheita

Alkutuotannon tuotteiden suoramyynti

Vähittäismyyntitoiminta (elintarvikehuoneiston
minimivaatimukset)

Elintarvikkeiden valmistus ja myynti elintarvikehuoneistossa

REKO –toiminta elintarvikelainsäädännön silmin

Matalan riskin toiminta, josta ei tarvitse tehdä
elintarvikehuoneistoilmoitusta

Elintarvikealan toiminta kotikeittiössä



Lainsäädäntörintamalta

- Kaikki hygieniasäädökset kevenivät 2012
 - Kuinka moni tietää näistä??
- Uusia helpotuksia tullut 14.3. ja lisää on tulossa
 - Alkutuotannon tuotteiden suoramyynä
 - Pakatun lihan suoramyynä
 - Eläinperäisten elintarvikkeiden jalostaminen ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa (selvennys aiempaan asetukseen)
- MMM internet –sivut "Uutta lainsäädäntöä"
 - <http://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/uutta-lainsaadantoa>

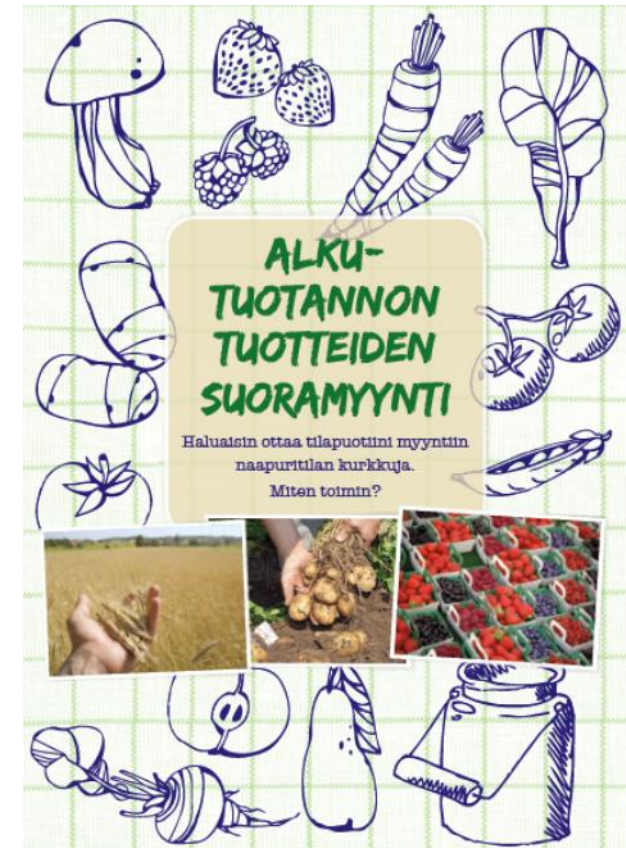


ALKUTUOTOILMOITUS



Alkutuotannon tuotteiden suoramyynä (Vna 1258/2011 2§ ja 3§)

- Maatilayrittäjä myy itse alkutuotannon tuotteet suoraan kuluttajalle tai *paikalliseen vähittäismyyntiin
- Alkutuotantoa on maidon- ja munantuotanto, lihakarjan kasvatusta, kalastus ja kalanviljely, kasvien, hedelmien ja marjojen sekä viljan ja sienten viljely, hunajantuotanto, luonnonvaraisten marjojen ja sienten keräily sekä metsästys
- Alkutuotantoa on mm. juuresten peseminen, pakkaaminen (kunhan tuote ei "muuta muotoaan")
- LIHA ei ole alkutuotannon tuote (pl. riista soveltuvien osien)
- Myynti voi tapahtua omalta tilalta, tienvarsikojussa, torilla, ruokapiirissä tai **REKO-sopimuksen kautta



* Ei tarkoita maantieteellistä aluetta vaan myyntiä ilman välikäsiä

** kuluttajan ja tuottajan välinen suoratoimitusmalli

Asetusmuutoksia liittyen vähäriskiseen toimintaan

- Alkutuotannon tuotteiden myynti suoraan kuluttajalle ja toimittaminen vähittäismyyntiin → 1258/2011 raja-arvojen nostaminen
 - Lehtivihannekset, muut kasvit ja sienet, kananmunat ja muut linnunmunat, hunaja
 - Lehtivihanneksiksi lasketaan salaattikasvit kuten keräsalaatti, jääsalaatti, jäävuorisalaatti, amerikansalaatti, lehtisalaatti (vihreät, punertavat), vihannessinappi (komatsuna), tatsoikaali, kähäräendiivi, salaattisikuri, punasikuri, kardoni, sinappikaali, rucola, parsasalaatti, bataviasalaatti, sidesalaatti, salaattivuonankaali; pinaattikasvit kuten pinaatti, tarhamaltsa, lehtimangoldi, köynnöspinaatti, lamopinaatti eli uudenseelanninpinaatti; kaalikasvit kuten kukkakaali, vihreä kukkakaali, keräkaali, punakaali, suippokaali, ruusukaali, kyssäkaali, parsakaali, kurttuakaali, salaattikiinankaali, japaninsinappi (mitsura), lehtikaali, pinaatti, kiinankaali, ja lisäksi lehtiselleri, lollo rosso, maissin tähkä, mangoldi, nokkonen, parsa, persilja, raparperi, ruhosalaatti, salaattifenkoli, tilli, vihanneskrassi basilika ja yleensä yrtit.



Asetusmuutoksia liittyen vähäriskiseen toimintaan

- Hirvieläimet, luonnonvaraiset jänikset ja kanit sekä linnut
 - Toimittaminen alkutuotannon tuotteena paikalliseen vähittäismyyntiin on mahdollista alkutuotantoilmoituksella
- Pienimuotoista toimintaa koskeva salmonellavalvonta
 - Valvontatiheyden harventaminen
- Alkutuotannon kirjanpitovelvoite viidestä kolmeen vuoteen



Vna 1258/2011 § 2

Alkutuotannon tuote		Suoramyynti kuluttajalle		Myynti paikalliseen vähittäismyyntiin	
		kg/v	eläin/v	kg/v	eläin/v
Kasvikunnantuotteet					
	lehtivihannekset	5 000 (10 000)		5 000 (10 000)	
	muut kasvit ja sienet	10 000 (50 000)		10 000 (50 000)	
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 (jäädettynä)	
	raakamaito	2 500			
Kananmunat		20 000		30 000 ** (poikkeuslupa)	
Muut linnunmunat		5 000		2 500 (5 000)	
Hunaja		1 000 (2 500)		1 000 (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 tuottamiaan kananmunia paikallisiin vähittäiskauppoihin enintään 30 000 kg vuodessa ilman laatu- ja painoluokitusta sekä leimausta (Valtioneuvoston asetus 1258/2011 3 § kohta 4).

Mitä sitten, jos kauppa käy yli odotusten?

- Jos toimitettujen tuotteiden määrä paikalliseen vähittäismyyntiin ylittää pienimuotoisuuden rajat, tulee tehdä omavalvonnan kuvaus ja tuotteesta riippuen vesitutkimukset (pl. maito).
 - Maidon osalta vaaditaan aina omavalvonnan kuvaus sekä vesitutkimukset.
- jos alkutuotannon tuotteiden suoramyyni kuluttajalle ylittää pienimuotoisuuden rajat, on myynnistä tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus.



<http://oppiminen.yle.fi/suomi-finnish/supisuomea/7-suomalaista-ruokaa-partiivi/suomalainen-ruoka>

Kananmunien suoramyynti kuluttajalle

- Maatilayrittäjä myy itse tuottamansa kananmunat suoraan kuluttajalle (=lopulliselle asiakkaalle) enintään 20 000kg/vuodessa
- Suoramyyntistä maininta alkutuotannonilmoituksessa (arvioi missä ja kuinka paljon aiot myydä)
- Myynti sallittua
 - Alkutuotantopaikalta
 - Paikallinen torikauppa
 - Ovelta ovelle –myynti (lisäksi, reko –renkaat, verkkokauppa)

- Rahaliikenteen on kuljettava suoraan asiakkaan ja yrittäjän välillä
- Kananmunien ei tarvitse olla laatu- eikä painoluokiteltuja eikä leimattuja (poikkeus: torikaupassa tulee olla tuottajakoodi)
→ ei poista kananmunille asetettuja laatu- sekä hygieniavaateita, kuten kuulumista Salmonella valvontaohjelmaan



The screenshot shows the homepage of the TS Ruoka website. The main header features the logo 'TS Ruoka' in large black letters on a wooden background. To the right of the logo is a red chili pepper. Below the logo are navigation tabs for 'UUTISET', 'ARVIOT', 'JUTUT', and 'BLOGIT'. The main content area is titled 'JUTUT' and features an article by Jenni Leppänen from 5.8.2014 with 20 comments. The article title is 'Vaahteramäen tila kehitti kananmunataksin'. Below the title is a large photograph of a farm with many white chickens in a field. The article text below the photo reads: 'Vaahteramäen tilalla kanoilla on ulkona viiden hehtaarin laidun käytettävissään. Silti kanat viihtyvät kanalan läheisyydessä. – Vasta pari viikkoa sitten kanat siirtyivät puiden luokse, kertoo Mikko Väyttä. Kuvat: TS/Shoja Lak. Somerolla sijaitsevan ulkokanalan pihamaalta kuuluu iloinen kotkotus. Muutama kana on'. To the right of the main article are three smaller blog posts, each with a 'BLOGIT' header and a small image. The top blog post is titled 'Kesän suosikkiresepti: kukkakaalihöystö'. The middle one is 'Toteutuuko asiakasnäkökulma?'. The bottom one is 'RYÖMIKÖ JOKU NISKASSASI? EI PANIKKIA - THERMACELL HÄYTÄÄ HIRVIKÄRPÄSET. ThermoCELL'.

Usein kysyttyä

- Haluaisin aloittaa porkkanoiden kuorimotoiminnan. Voinko tehdä sitä osana alkutuotantoa?
 - *ET, kasvisten pilkkominen ja kuoriminen on elintarvikehuoneistotoimintaa. Katso lisäohjeita elintarvikkeiden valmistus ja myynti -sivuilta.*
- Pussitan porkkanoita tilallani? Onko tämä elintarvikehuoneistotoimintaa?
 - *Ei, vaan kuuluu alkutuotantoon. Voit pakata ja myydä porkkanoita osana alkutuotannon toimintaa (ks. tuotemäärät taulukko). Pusseissa tulee lukea sisällön määrä ja alkuperämaa/tila.*

.



Usein kysyttyä

- Paikallinen REKO-rengas haluaisi ostaa tilani raakamaitoa ja kesäsesonkina mansikoita. Voinko myydä REKO-renkaan kautta em. tuotteita osana alkutuotantoa?
 - *Raakamaidon myyminen REKO-renkaan kautta osana alkutuotantoa ei ole sallittua ellei asiakas itse hae maitoa tilalta (ks. myyntimäärät). Puolestaan mansikoita voit myydä alkutuotannon toimintana ns. pienimuotoisena toimintana 10 000 kg (50 000 kg) vuodessa ja jos teet elintarvikehuoneistoilmoituksen myynnistä niin rajattomasti.*

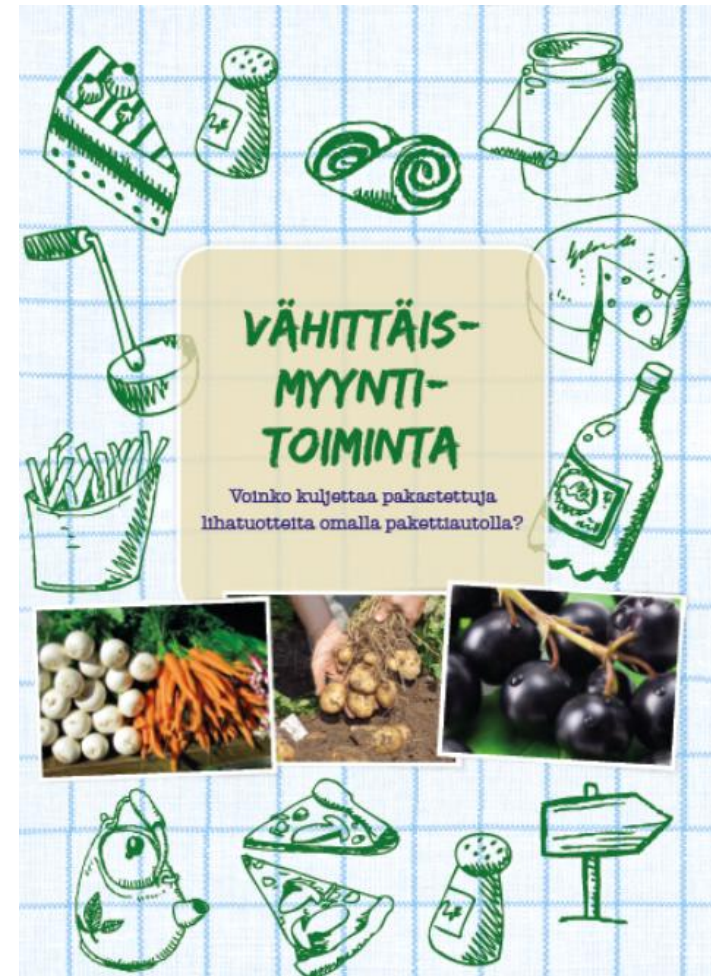


ELINTARVIKE- HUONEISTOILMOITUS



Vähittäismyyntitoiminta (elintarvikehuoneiston minimivaatimukset)

- Mitä on vähittäismyynti?
 - Myymälätoimintaa (tilapuoti, ruokapiiri, verkkokauppa jne.), elintarvikkeiden valmistus- ja myynti tarjoilupaikassa (ravintolatoiminta), kuljetus (pl. Alkutuotanto), tukkumyynti sekä tarjoilu.
 - Voit myydä omia ja muiden yritysten elintarvikkeita kuluttajille, ammattikeittiöille, julkiselle ruokapalvelulle, kaupoille, perustaa ruokapiirin jne.
 - Myyntipaikka voi olla myymälä, torit, tienvarsikojut, markkinat, tapahtumat, auto tai verkkokauppa.
 - Eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittely (4§) vaatii elintarvikehuoneistoilmoituksen



Miten pääsen alkuun?

- Tee elintarvikehuoneistoilmoitus oman kuntasi elintarvikevalvontaviranomaiselle 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista
- Lomaketta kannattaa kysyä viranomaiselta tai etsiä kunnan nettisivuilta
- Voit aloittaa toiminnan jo ennen tarkastuskäyntiä
- Laadi omavalvontasuunnitelma (esim. www.aitojamakuja.fi/suoramyynti)
 - Jos toimialasi on tehnyt Eviran arvioiman hyvän käytännön ohjeen, voit korvata sillä joko kokonaan tai osittain omavalvontasuunnitelman (www.evira.fi). *Pyörää ei kannata keksiä uudelleen!*



Myyntipaikassa

- Elintarvikkeiden myyntitoiminta perustuu hyviin hygieniakäytäntöihin, joita kuvataan yrityksen omavalvontasuunnitelmassa.
 - *Pintamateriaalien* tulee olla helposti puhtaana pidettäviä (esimerkiksi metallia, muovia, kaakelia, yleisesti ottaen ei puuta).
 - *Käsienpesupisteen* tulee olla lähettyvilla siten, että tarpeen vaatiessa on mahdollisuus käsienpesuun.
 - *Siivousvälineiden* tulisi olla tarkoituksenmukaisia, puhtaita ja ehjiä. Lisäksi niiden säilytykseen ja huoltoon tulee kiinnittää huomiota.
 - *Riittävä ilmanvaihto* (muista puhtaanapito ja huolto).
 - *Kylmäsäilytystilojen* tulee olla asianmukaisia ja mitoitettu säilytettäviin tuotteisiin sekä määriin (lämpötilanseuranta ja sallitut poikkeamat).
 - Muille tuotteille kuin elintarvikkeille on oltava omat *säilytys- ja myyntipöydät*.
 - Elintarvikehuoneiston *jätehuolto* tulee olla asianmukaisesti järjestetty.
 - Jos myymälässä on kahvila- tai ravintolatoimintaa, tulee huolehtia asiakaskäymälöistä (jos on yli 6 asiakaspaikkaa, on oltava asiakkaille käymälämahdollisuus).
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (16025/4)



Elintarvikkeiden kuljetus

- Elintarvikkeiden kuljetus kuuluu osaksi yrityksen omavalvontasuunnitelmaa ja siitä on myös ilmoitettava elintarvikehuoneistoilmoituksen yhteydessä.
- Keskeisintä elintarvikkeiden kuljetuksessa on varmistua tuotteiden oikeasta lämpötilasta, jolloin kylmä-/lämpöketjun tulee olla katkeamaton.
- Jos kuljetat helposti pilaantuvia elintarvikkeita > 2 h, autossa / kylmätilassa tulee olla tallentava lämpötilanseurantajärjestelmä.

POIKKEUS: Jos toimitat elintarvikkeita suoraan kuluttajalle tai alkutuotannon tuotteita pois alkutuotantopaikalta → ET tarvitse tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää.

- Toisten yrittäjien tuotteiden kuljetus (pl. henkilöauto) vaatii ammattiliikennöintiluvan (www.trafi.fi)



Kanin ja siipikarjanlihan teurastus tilalla

- Jatkossa tilalla teurastetun siipikarjan lihaa voi joko luovuttaa suoraan kuluttajille tai toimittaa vähittäismyyntiin (ml. ravintolat) ilman lihantarkastusta yhteensä enintään 40 000 kiloa vuodessa.
- Tilalla teurastetun tarhatun kanin lihaa voi joko luovuttaa suoraan kuluttajille tai toimittaa vähittäismyyntiin ilman lihantarkastusta yhteensä enintään 20 000 kania vastaavan määrän vuodessa.
- Asetusmuutoksella hyödynnetään entistä paremmin EU-lainsäädännön mahdollistamia helpotuksia hygienialainsäädännöstä
- VN:n asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun valtioneuvoston asetuksen (1258/2011) muuttamisesta (164/2016)



Riistan käyttö ravintoloissa

- Ravintola voi ostaa esimerkiksi metsästysseuralta tarkastamatonta riistanlihaa ja valmistaa siitä aterioita asiakkaille
- Metsästäjä tai metsästysseura voi toimittaa ilmoitetusta elintarvikehuoneistostaan enintään 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista vastaavan määrän ruhoja vuodessa vähittäismyyntiin.
- Tarkastamatonta hirvieläinten, jänisten, kaniin tai lintujen lihaa saa toimittaa kokonaisena tai leikattuna vähittäismyyntiin tai ravintoloihin
- Lihan mukana tulee toimittaa asiakirja, jossa on seuraavat tiedot: riistaeläinlaji(t), lihan määrä, pyyntiajankohta (päivämäärä ja aika), pyyntipaikkakunta, toimituspäivämäärä, lähettäjän ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot (elintarvikehuoneistoasetus). Lisäksi asiakirjassa tulee mainita, että liha on tarkastamatonta.
- Luonnonvaraisen riistan liha pitää luovuttaa vähittäismyynnistä (ml. ravintolasta) suoraan kuluttajalle.
- http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/eviran_ohje_16027_2.pdf



Viestintä asiakkaille: "Tarkastamatonta riistanlihaa"



Usein kysyttyä

- Voinko ottaa tilapuotiini myyntiin naapuritilan kurkkuja, lihatuotteita, mansikoita?
 - *KYLLÄ, voit myydä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossasi tuotteita laidasta laitaan.*
- Minulla on pihvikarjatila. Eläimet teurastetaan hyväksytyssä teurastamossa, jossa myös liha leikataan ja pakataan. Lihat saapuvat tilalleni kylmäkuljetuksena pakattuina. Myyn kaiken lihan tilaltani suoraan kuluttajille. Tuleeko minulla olla erillinen myyntitila?
 - *Ei - Jos lihat on valmiiksi leikattu ja pakattu, myyntitoiminnalle on vaatimuksena riittävät kylmäsäilytystilat niin, että lihojen kylmäketju ei katkea. Tämä tulee kuvata omavalvontasuunnitelmassa. Mitään erillistä myyntitilaa ei vaadita. Toiminnasta on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus.*



Usein kysyttyä

- Voinko säilyttää tilani tavallisessa pakastimessa teurastamalla pakastettua lihaa?
 - *KYLLÄ – valmiiksi pakastettuja tuotteita voi säilyttää "koti"pakastimessa. Huolehdi kuitenkin asianmukaisesta lämpötilan seurannasta eli kirjaa pakastimen lämpötila (enintään. -18 astetta) ruutuvihkoon esimerkiksi kerran viikossa.*



Elintarvikkeiden valmistus ja myynti elintarvikehuoneistossa

- Esimerkiksi lihan leikkuu, juuston valmistaminen, mehujen ja leipomotuotteiden valmistus
- Vähittäisliikkeen vähäinen, paikallinen ja rajoitettu toiminta (5§) –sallii pienimuotoisen laitostoiminnan ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa 1258/2011 5§
 - Voit valmistaa eläinperäisiä elintarvikkeita kuten jauhelihaa, leikata lihaa, tehdä kalavalmisteita ilmoitetussa elintarvikehuoneistossasi (lihan tulee olla teurastettu hyväksytyssä laitoksessa, mutta sen jatkokäsittely on mahdollista elintarvikehuoneistossa). Näitä tuotteita voit myydä suoraan kuluttajille rajattomasti ja paikalliseen vähittäismyyntiin 1 000 kg vuodessa ja 1 000 kg ylittävältä osalta 30 %
 - Voit valmistaa oman tilasi maidosta maitojalosteita. Näitä tuotteita voit myydä suoraan kuluttajille rajattomasti ja paikalliseen vähittäismyyntiin 1 000 kg vuodessa ja 1 000 kg ylittävältä osalta 30 %.
- Paikallisen vähittäisliikkeen on sijaittava oman maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä.



Usein kysyttyä

- Voinko pakastaa tai jäädättää lihatuotteita ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa?

KYLLÄ. Voit jäädättää esimerkiksi lihatuotteita ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Tällöin tulee huolehtia oikeanlaisista pakkausmerkinnöistä, säilyvyysajasta, hyvästä hygieniasta jne.

KYLLÄ. Lihatuotteiden pakastaminen vaatii aina tehokkaan pakastamiseen tarkoitetun laitteiston, jolloin pakastaminen tapahtuu tarpeeksi nopeasti (-18 asteeseen 24 h:ssa), mutta on mahdollista myös ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa.

Näitä tuotteita voit myydä rajattomasti suoraan kuluttajalle ja paikalliseen vähittäismyyntiin 1000k g vuodessa ja 1 000 kg ylittävältä osalta 30 %.



Pakatun lihan myyminen tilalta

- Jos lihat on valmiiksi leikattu ja pakattu hyväksytyssä teurastamossa/leikkaamossa,
 - erillistä myyntitilaa ei tarvita (silti tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus)
 - vaatimuksena riittävät kylmäsäilytystilat (yleisesti "tavallinen" pakastin riittää)
 - lihojen kylmäketju ei katkea
 - hygieniaosaamistodistusta ei vaadita
- Voit myydä pakattuja lihatuotteita rajattomasti paikalliseen vähittäismyyntiin ja suoraan kuluttajille (pelkkä kylmävarastointi), jos lihoja ei käsitellä (esim. jäädytys, suikalointi, uudelleen pakkaaminen) millään tavoin ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa.



Esimerkkinä lihan suoramyynä tilalta

- Myytävän ja käsiteltävän lihan tulee olla tarkastettua (hyväksytty teurastamo) pl. tilan omaan käyttöön tarkoitettu liha
- Lihan myyminen ja jalostaminen myyntitilassa on elintarvikehuoneistotoimintaa
 - Elintarvikehuoneistoilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista
 - Elintarvikehuoneistossa voit myydä myös muiden yritysten tuotteita
 - Tee omavalvontasuunnitelma yrityksesi toiminnan elintarvikehygieenisistä riskeistä
 - Säilytä ja ylläpidä kirjanpitoa: lihojen erätiedot, alkuperä ja teurastuspaikka
- Vähittäisliikkeen vähäinen, paikallinen ja rajoitettu toiminta (5§) –sallii pienimuotoisen laitostoiminnan ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa (1258/2011)



Pakkaamattomien lihojen myyminen ja käsitteleminen elintarvikehuoneistossa

- esimerkiksi suikalointi, jauhaminen, pakastaminen, jäädyttäminen tai makkaran valmistus myynnin yhteydessä, on sallittua ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa
- Lihaa on mahdollista käsitellä myös kotikeittiössä (esimerkiksi leikata puhtaana pidettävällä työtasolla) kunhan asumisesta ei aiheudu lihoille mitään elintarviketurvallisuusriskiä.
- Hygieniaosaamistodistus vaaditaan
- Pakastamista varten on oltava riittävät tilat ja pakastimet, joilla pakastaminen tapahtuu pakasteasetuksen mukaisesti mahdollisimman nopeasti.
 - Ns. kotipakastimien teho ei yleensä ole riittävä tähän tarkoitukseen, joten niitä ei voida käyttää pakastamiseen.
 - Lihaa voi jäädyttää tavanomaisella pakastimella

Vähittäisliikkeen vähäinen, paikallinen ja rajoitettu toiminta (5§) –sallii pienimuotoisen laitostoiminnan ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa (1258/2011)



Uusia helpotuksia kokeilukulttuurille ja matalan kynnyksen aloitukselle



1) ELINTARVIKEALAN TOIMINTA TAPAHTUU SAMASSA HUONEISTOSSA KUIN TOIMIJAN HARJOITAJAMA MUU ELINKEINOTOIMINTA

2) TOIMIJA ON YKSITYINEN HENKIÖ

3) TOIMINTAA EI VOIDA PITÄÄ ELINKEINON HARJOITTAMISENA

Elintarvikelain 13 §:n 6 momentin mukaan elintarvikehuoneistoilmoitusta ei tarvitse tehdä silloin, kun toimintaan liittyvät riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä

4) ELINTARVIKKEIDEN VALMISTAMINEN MYYNTIIN KOTIKEITTIÖISSÄ

Tuoteryhmien riskiluokitukset

1) vähäriskisiä tuotteita ovat esimerkiksi leivät, piparkakut ja muut huoneenlämmössä säilyvät leivonnaiset, myllytuotteet.

2) kohtalaisen riskin tuotteita ja toimintaa ovat mm. kasvis-, hedelmä- ja marjajalosteiden valmistus ja myynti, kuten mehut, hillot, kasvisjalosteet.

Näitä tuotteita voi valmistaa koemarkkinointi -tarkoituksessa ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta korkeintaan yhden vuoden ajan, mutta ei säännöllisesti.

3) Erityisen helposti pilaantuvia tuotteita ja näin ollen elintarvikeeturvallisuuden kannalta riskialttiita tuotteita ovat esimerkiksi *kalat ja jalostetut kalastustuotteet* (ml. rapu, mäti, äyriäiset, graavikala, kalasäilykkeet), *lihat ja lihavalmisteet, maito ja kerma, tuorejuustot, ruoanvalmistus* (kuten *kaalikääryleet*), *konditoriatuotteet* (kuten *voileipä- ja täytekakut*), joiden käsittelystä, valmistamisesta ja myynnistä tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus tai olla hyväksytty laitos.



Kesäkahvilat

- Esimerkiksi marjatilan yhteyteen
 - Jos tarjottavat ovat vähäriskisiä ja toiminta rajoittunut esimerkiksi marjanpoimintasesonkiin, ei erillistä elintarvikehuoneistoilmoitusta tarvitse kesäkahvilasta tehdä. Käsienvesupisteeksi riittää kylmä vesi ja desinfiointiaine.



Pienimuotoinen, vähäriskinen elintarvikkeiden valmistus myyntiin

Voiko maatilayrittäjä aloittaa omien alkutuotannon tuotteiden vähäriskisen jalostuksen ja myynnin ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta? Esimerkiksi, viljasta myllytuotteita sekä leivonnaisia?

Kyllä, jos valmistettavat tuotteet ovat vähäriskisiä ja vuosittainen myynti jää alle 10 000 euron. Tämän jälkeen toiminnasta tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Voiko maatilayrittäjä aloittaa mehujen ja hillojen valmistamisen ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta? Kyllä, kohtalaisen riskin omaavia elintarvikkeita, kuten mehut ja hillot, voi valmistaa ja myydä koemarkkinointi -tarkoituksessa korkeintaan vuoden ajan, mutta ei säännöllisesti. Tämän jälkeen toiminnasta tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.



Tilapuoti

Voiko maatilayrittäjä perustaa tilapuodin, jossa on myynnissä omien alkutuotannon tuotteiden lisäksi myös muiden maatilayritysten alkutuotannon tuotteita ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta?

Kyllä, jos myynnissä on ainoastaan vähäriskisiä alkutuotannon tuotteita ja vuosittainen alkutuotannon tuotteiden myynti jää alle 10 000 euron. Huomioithan, että omien alkutuotannon tuotteiden suoramyyntiin kuluttajille ja paikalliseen vähittäismyyntiin ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta rajaavat kilomäärät, joita on esitetty Alkutuotannon tuotteiden suoramyynti -sivujen taulukossa. Alkutuotannon tuotteita ovat mm. kasvikset ja hedelmät sekä viljat ja sienet, hunaja, luonnonvaraiset marjat ja sienet, ternimaito ja kananmunat.

POIKKEUKSET: Kuitenkaan maatilayrittäjä ei voi myydä tilapuodistaan toisen tilan tuottamaa raakamaitoa. Ternimaitoakin saa myydä vain jäädytettynä (vähintään -12 °C:een). Toisen tilan tuottamia kananmunia voi myydä vain poikkeusalueella*, ellei munia ole läpivalaisttu, painoluokiteltu ja leimattu.



Yksityishenkilönä toimiminen

Voiko yksityishenkilö myydä oman ylijäämä kasvissatonsa suoraan kuluttajalle ja vähittäismyyntiin, kuten vanhainkotiin, ravintolaan tai pitopalveluun? Kyllä, tuotannosta ja myynnistä ei tarvitse tehdä alkutuotantoilmoitusta.

Voiko yksityishenkilö myydä kunnan ruokapalvelulle poimimiaan mustikoita ja puolukoita? Kyllä, yksityishenkilö voi myydä vapaasti mustikoita ja puolukoita kunnan ruokapalvelulle.

Voiko yksityishenkilö valmistaa säännöllisesti vähäriskisiä elintarvikkeita myyntiin? Kyllä, yksityishenkilö voi valmistaa säännöllisesti vähäriskisiä elintarvikkeita myyntiin ilman elintarvikehuoneistoilmoituksen tekoa. Esimerkiksi, leipoa joka viikko pikkuleipiä ja myydä niitä kauppaan sekä suoraan kuluttajille. Jos myynti jää alle 10 000 euron, ei pikkuleipien valmistuksesta ja myynnistä tarvitse tehdä elintarvikehuoneistoilmoitusta.



Yksityishenkilö myy valmistamaansa marenkia torilla.
Tuleeko marengista ilmoittaa pakkausmerkinnät?

- Kyllä, elintarvikkeita myyvä toimija on aina velvollinen ilmoittamaan tuotteiden ainesosat, mahdolliset allergeenit sekä säilyvyyteen ja käyttöön liittyvät ohjeet. Pakattujen elintarvikkeiden osalta elintarviketiedot tulee lukea pakkauksen etiketissä.



3) Toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena (= yhdistysten ja järjestöjen varainkeruu)

- Voiko 4H –yhdistys avata jäätelökioskin kuukauden ajaksi ja myydä tehdasvalmisteista jäätelöä (irtomyyntinä ja valmiiksi pakattuna) ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta?

Kyllä, koska toiminta rajoittuu kesäkauteen ja kioskin tuotevalikoima (vain jäätelöä) on suppea. Jos kioskin tuotevalikoima laajenee tai se on huomattavasti pidempään toiminnassa, tulee toiminnasta tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus ja laatia omavalvontasuunnitelma.



Reko -renkaat

Miten ruokapiiri ja REKO lähiruokarengas eroavat toisistaan?

- REKOssa yrittäjä myy tuotteen suoraan kuluttajalle ilman välikäsiä (vrt. suoramyynä). REKO –lähiruokarengaassa kuljetetaan ennakkoon tilatut elintarvikkeet asiakkaalle sovittuna ajankohtana. Reko –myynä tulee mainita alkutuotannonilmoituksessa sekä jalosteiden (+raja-arvot ylittävä alkutuotannon tuotteiden suoramyynä) osalta elintarvikehuoneistoilmoituksessa.
- Ruokapiirissä yleisesti ottaen rahaliikenne kulkee ruokapiirin eli ”välikäden kautta yrittäjän ja kuluttajan välillä (vrt. paikallinen vähittäismyynä). Ruokapiirin tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus tuotteiden myynä- ja jakotoiminnasta.

Lähiruuan suoramyynä kiihtyy Facebookin Reko-renkaissa

RUOKA 7.8.2015, 16:30

Tekstin koko: A A A



VILLE-PETTERI MÄÄTTÄ

Cindy Nyblom on jauhelihaostoksilla. Hyvästä menekistä iloittaa Nybyn emolehmittien luomutuotteita myyvä Julia Astrada.

Tuottajien ja kuluttajien lähiruokarengas vauhdittavat suoramyynä ennätystahtiin. Tammisaaren jakelupaikalla

REKO –ohjeistus (valmistunut yhteistyössä Turun yliopisto, MTK, SLC, Aitoja makuja aluejäsenet sekä maa- ja metsätalousministeriö, Evira, Maa- ja kotitalousnaisten Keskus) <http://www.aitojamakuja.fi/reko-tuottajille.php?sm=1>

- REKO-ylläpitäjä

(=REKO facebook -ryhmän tekninen ylläpitäjä)

- REKO -ylläpitäjä ohjeistaa REKO-toimijoita tutustumaan REKOn toimintaperiaatteisiin sekä alla oleviin REKO-toimijoita koskeviin elintarvikelainsäädännön ohjeistuksiin.
- REKO –ylläpitäjä ei ole jälleenmyyjä eikä hän näin ollen ole vastuussa REKO –renkaassa myytävistä elintarvikkeista vaan REKO -toimija vastaa itse tuotetietojen oikeellisuudesta, riittävydestä ja lainmukaisuuden täyttymisestä.



REKO -toimija

- vastuu elintarvikkeiden myynnistä on REKO -toimijalla
- vastuu elintarviketietojen (mm. ainesosaluettelo, allergeenit, säilyvyysaika jne.) antamisesta sekä oikeellisuudesta on REKO -toimijalla
- Elintarviketietojen antamisessa tulee noudattaa pakattujen elintarvikkeiden osalta EY:n asetusta 1169/2011 ja pakkaamattomien elintarvikkeiden osalta MMM:n asetusta 843/2015.
- REKO -toimijan tulee ilmoittaa myytävien elintarvikkeiden elintarviketiedot Facebook -ryhmän myynti-ilmoituksessa joko tuotetietoluettelona tai linkkinä kotisivuille, josta em. tiedot löytyvät. Elintarviketiedot voidaan ilmoittaa myös REKO -renkaan facebook -sivujen tuotetiedostossa, joka on kaikkien asiakkaiden nähtävillä ostohetkellä.
- Lisäksi, elintarviketiedot tulee olla elintarvikepakkauksen etiketissä. Poikkeuksena pakkaamattomat elintarvikkeet, jolloin tieto voidaan antaa jakotilanteessa myös suullisesti, kyltin avulla tai esitteessä.
Elintarviketietojen antamisessa perusperiaatteena on se, ettei kuluttajaa saa johtaa harhaan.



Valmistaminen kotikeittiössä

- Voinko valmistaa elintarvikkeita myyntiin omassa kotikeittiössäni?

KYLLÄ. Elintarvikkeiden valmistaminen kotikeittiössä onnistuu kunhan hygieenisistä toimintatavoista sekä valmistuksen ajallisesta erottamisesta muun kodin ruoanvalmistuksen kanssa huolehditaan. Myöskään asumisesta ei saa aiheutua vaaraa kotona valmistettaville elintarvikkeille. Ennen toiminnan aloittamista tulee laatia omavalvontasuunnitelma oman toiminnan riskit arvioiden. Jos myyt kotikeittiössä valmistettuja tuotteita ammattimaisesti ja säännöllisesti, tulee kotikeittiöstä tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus.



Miten kotikeittiössä tapahtuvaa elintarvikehuoneistotoimintaa valvotaan?

- Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen käsittelee saapuneen elintarvikehuoneistoilmoituksen sekä arvioi toiminnan riskit. Tämän jälkeen kotikeittiössä tapahtuva elintarvikealan toiminta voidaan tarkastaa virtuaalisesti käymällä läpi omavalvontasuunnitelma sekä esimerkiksi haastatteleamalla toimijaa ja tutustumalla toimijan verkkosivuihin.



Taustalla

- Elintarvikelaki 23/2006
- Kuluttajainformaatioasetus 1169/2011
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/pakkausmerkinnat/>
- MMMa ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011
- MMMa elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta 1368/2011
- MMMa laitosten elintarvikehygieniasta 1369/2011
- Vna vähäriskisistä toiminnoista 1258/2011
- Elintarvikkeiden suoramyyntiin ja pienimuotoiseen, vähäriskiseen toimintaan tehty paljon helpotuksia → Vna 1258/2011
 - www.aitojamakuja.fi/suoramyynti





Johanna Mattila

040 565 8121

johanna.mattila@utu.fi

www.aitojamakuja.fi/suoramyynti



Turun yliopisto
University of Turku