



Minustako elintarvikealan yrittäjä ?

- ABC – B:
- Ilmoitettu elintarvikehuoneisto
- Virtuaalinen elintarvikehuoneisto
- Pyörillä liikkuva elintarvikehuoneisto

16.3.2021
Riveria

Jaana Elo
KoKo Palvelut



Elintarvikehuoneisto

- Rakennus tai huoneisto tai niiden osaa
- Sisä- tai ulkotilassa
- Jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi
 - Valmistetaan
 - Säilytetään
 - Kuljetetaan
 - Pidetään kaupan
 - Tarjoillaan
 - Tai muutoin käsitellään
- Ei alkutuotantopaikka



Elintarvikehuoneiston rekisteröinti

- **Byrokratia keveni -> ennakkohyväksynnästä ilmoitukseen**
 - Laitokset hyväksytään (C osan koulutus 31.3.2021)
- **Ilmoitus oman kunnan tai kaupungin elintarvikevalvontaan**
 - Liikkuva huoneisto / kuljetus / säilyttäminen kontissa; sen kunnan valvontaviranomainen, jossa toiminta on aloitettu
- **Viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista**
 - Ei erillistä oma-valvontasuunnitelman hyväksymistä
 - Eräistä toiminnoista ei ilmoitusta, ml. Pienimuotoinen myynti alkutuotannon yhteydessä
- **Toiminnan aloittaminen ei edellytä tarkastusta**
 - Tarkastus tehdään riskiperusteisesti 1 kk, 3 kk tai 6 kk kuluttua toiminnan aloittamisesta



Ilmoitukset muutoksista

- Toiminnan oleelliset muutokset
 - Elintarviketurvallisuuteen liittyvät riskit kasvavat
 - Elintarvikemyymälä aloittaa palvelutiskimyynnin
 - Elintarviketoimija alkaa valmistaa ruokaa
 - Aloitetaan maahantuonti (kolmasmaatuonti)
- Toimijan velvollisuus ilmoittaa valvonnalle
- Toimija vaihtuu
- Toiminnan keskeytys / lopetus



Milloin toiminnoista ei tarvitse ilmoittaa?

- Kun toimintaan liittyvät riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä sekä
 - Elintarvikealan toiminta samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta (maatilan kesäkahvila, kahvitarjoilu kampaamossa)
 - Toimija on yksityinen henkilö (leipoo Reko-torille) TAI
 - Toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena (partiolaisten tai kirkon myyjäiset)
- Toiminta on vähäriskistä ja jokin muu edellä mainituista kolmesta ehdosta täyttyy
- Ammattimaisesta toiminnasta on aina tehtävä ilmoitus, vaikka toiminta olisikin elintarviketurvallisuuden kannalta vähäriskistä



Kotikeittiö elintarvikehuoneistona

- EY asetus 852/2004 (liite II, luku 3) sallii elintarvikkeiden kotona valmistuksen mutta EY asetus 882/2004 edellyttää, että **valvonnan oltava mahdollista -> Uusi elintarvikelaki - tarkastus ja läsnäolo-oikeus;**
 - Valvontaviranomaisella oikeus tehdä virallisen valvonnan edellyttämiä tarkastuksia **valvontakohteessa**, tutustua asiakirjoihin ja elintarviketietoihin sekä tarkastaa toiminnassa käytetyt laitteet, välineet ja tilat sekä **tilat, joita valvontaviranomainen perustellusta syystä epäilee käytettävän** valvontakohteen elintarvike- tai kontaktimateriaalitoiminnassa
 - Huom. Myös kotirauhan piirissä
- Elintarvikelain mukaan elintarvikehuoneiston voi perustaa kotiin, mutta asuminen ei saa aiheuttaa toiminnalle terveysvaaraa -> valmistuksen ajallinen erottaminen
 - Säännöllinen elinkeinonharjoittaminen vaatii 13.1.§ mukaisen ilmoituksen – laitosta ei voi perustaa kotiin



Virtuaalinen elintarvikehuoneisto

- Elintarvikkeiden myyntiä ja välittämistä ilman, että elintarvikkeet ovat kyseisessä huoneistossa
 - Agentuuriliike -> välittää, vastaanottaa, luovuttaa elintarvikkeita ilman, että ne ovat toimijan hallussa
 - Viljakauppa, Vientirengas
 - Nettikauppa, joka harjoittaa vientiä tai tuontia
 - Posti- ja puhelinmyynti ovat etämyyntiä
 - Samat velvoitteet kuin vähittäismyynnissä
 - Ilmoitus oman kunnan elintarvikevalvontaan
 - Myynti internetin välityksellä -> ilmoitusvelvollisuus

Virtuaalinen elintarvikehuoneisto - ilmoitus ja valvonta

- Jos sijainti on epäselvä -> ilmoitus toimijan kotikunnan elintarvikevalvontaan
- Urheiluliike myy vaatteita, varusteita ja ravintolisiä
 - Ravintolisät ovat elintarvikkeita
 - Alkuperä EU:n ulkopuolella -> korkea riskisyys
- Kuluttajaa ei saa johtaa harhaan
 - Pakolliset elintarviketiedot
- Internet-sivujen sulkeminen
 - Globaalisuus haasteena

Esim. virtuaalinen elintarvikehuoneisto

Marjatila



Suoramyynti ja kesäkahvila



Marjamehua
Mehuasema



Marjahilloja
Lähijalostaja



Marjapiiraita



Leipomo





Liikkuvat elintarvikehuoneistot

- Elintarvikehuoneistoilmoitus sen kunnan alueen valvonnalle, jossa myyntipiste otetaan käyttöön
 - Kioski
 - Polkupyörä
 - Teltta
 - Myyntivaunu
- Useita myyntipisteitä -> jokaisesta oma ilmoitus
- Identtiset myyntipisteet -> yksi ilmoitus riittää



Liikkuvat elintarvikehuoneistot

- Kun siirtyy uudelle paikkakunnalle myymään tai tarjoamaan elintarvikkeita -> tulee tiedottaa tulostaan sille valvontayksikölle, jonka alueella toimintaa aiotaan harjoittaa
- Tiedotuksen lomakkeella tai antamalla tarvittavat tiedot muulla tavalla
- Tieto oltava valvontayksiköllä
 - viimeistään 4 arkipäivää ennen ilmoitetun toiminnan aloittamista
 - viimeistään kaksi viikkoa ennen hyväksytyn toiminnan aloittamista



Liikkuvat elintarvikehuoneistot

- Toisesta EU:n jäsenmaasta tuleva
 - Rekisteröitynyt elintarvikealan toimijaksi kotimaansa elintarvikevalvontaviranomaiselle ja
 - Toiminta on kausittaista tai tilapäistä (yhteensä alle 6 kk/v) -> ei tarvitse tehdä elintarvikehuoneistoilmoitusta Suomeen
 - Jos rekisteröitymistä ei ole tehty ennen Suomeen tuloa, on elintarvikehuoneistoilmoitus tehtävä siihen kuntaan, jonka alueella toiminta aloitetaan
 - Tiedottamista myynnin aloittamisesta paikalliselle viranomaiselle suositellaan
 - Tiedottamisen yhteydessä on hyvä toimittaa toimijan kotimaassa tehty rekisteröitymisilmoitus paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle



Pop Up - ravintolatoiminta

- Yksityinen hlö -> ei elinkeinon harjoittamista
 - Vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta
 - Elintarviketiedot annettava (allergeenit, alkuperä)
 - Hygieniapassi suositeltavaa
- Vähäriskisiä ja kohtuullisen riskin tuotteita
 - Leipominen
 - Kinkku- tai juustovoileipien koostaminen
 - Keitto-, pata- ja laatikkoruokien valmistaminen ja niiden välitöntä tarjoilu



Pop Up - ravintolatoiminta

- Ei enää sidottu Ravintolapäivään
- 12 d / a
 - 1 d / kk tai 4 d / 3 kk (esim. kesäaikana)
 - 12 päivää kalenterivuoden aikana -> ei ilmoitusta
 - Valmistetaan muita kuin helposti pilaantuvia tuotteita
 - Ei tartar-pihvejä, mediumjauhelihapihvejä, graavikalaa, mätiä, sushia
 - Yli 12 päivää vuodessa -> ilmoitus tai
 - Valmistetaan helposti pilaantuvia tuotteita



Vaatimuksia säätelee useat eri lait...

- Elintarvikelaki (23/2006)
 - Kokonaisuudistus -> voimaan 21.4.2021
- EU:n yleinen hygienia-asetus 852/2004
 - Yleiset hygienia säännöt toimijoille
- MMMa ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011



Elintarvikehygieeninen osaaminen

- Henkilö
 - Osaa elintarvikealan hygienian perusteet
 - Ylläpitää ja päivittää elintarvikealan hygieniaan liittyviä tietojaan ja taitojaan
 - saa ottaa ajankohtaiset alaa tai toimipaikkaa tai sen toimintaa koskevat muutokset huomioon yrityksen toiminnassa niin, että nämä muutokset otetaan huomioon yrityksen omavalvonnassa
- Käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita
 - Maito, liha, kala
- Hankittava 3 kk kuluessa työn aloittamisesta
- Osaaminen osoitettava:
 - Mikrobiologia, ruokamyrkytykset, hygieeniset työtavat, henkilökohtainen hygienia, puhtaanapito, omavalvonta, lainsäädäntö
- Hygieniapassin voi saada vain osallistumalla testiin



Omavalvonta tärkeässä roolissa

- Omavalvonnalla varmistat
 - Tuottamasi elintarvikkeet ovat turvallisia
 - Tuotteista annettavat tiedot ovat oikeat ja riittävät
- Omavalvonta on jokaisen toimijan oma riskien hallintajärjestelmä - velvoite on kirjattu elintarvikelakiin
- Yrityksen omaa toimintaa, jolla se pyrkii säilyttämään käsittelemiensä elintarvikkeiden laadun hyvänä asiakkaalle saakka - Hyvää asiakaspalvelua
- Tarkoituksena on pohtia
 - Mitä riskejä toimintaan liittyy?
 - Miten riskejä hallitaan?
 - Miten virheet tarvittaessa korjataan?



Omavalvonnan elementit

- Tukijärjestelmä
 - Elintarviketurvallisuutta varmistava ohjelmakokonaisuus
 - Esim. kunnossapito, lämpötilojen hallinta, puhtaanapito...
- Vaarojen tunnistaminen ja arviointi
 - Kemialliset, mikrobiologiset, fysikaaliset vaarat
- Hallintakeinojen määrittäminen
 - Miten hallitaan vaarat, miten toimitaan...
- (HACCP)
 - Mikäli löytyy kriittinen, terveysriski -> mietitään ennakkoon tarvittavat toimenpiteet



Omavalvonta ohjaa toimintaa

- Maa- ja metsätalousministeriön asetukset elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista – kirjallinen omavalvontasuunnitelma ei enää pakollinen
- Elintarvikelaki (23/2006) muuttui:
 - Laki elintarvikelain muuttamisesta 1397/2019
 - Voimaan 1.1.2020
 - Alkutuotantoa koskevat: MMMa 134/2006 ja 1368/2011
 - Muutettu MMMa 47/2020
 - Voimaan 1.2.2020

MUTTA...



MMM Laki 1397/2019 Omavalvonta 19§

- Elintarvikealan toimijalla on **oltava riittävät ja oikeat** tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Elintarvikealan toimijalla on **oltava järjestelmä**, jonka avulla toimija **tunnistaa ja hallitsee** toimintaansa liittyvät **vaarat ja varmistaa**, että elintarvike ja sen käsittely täyttävät elintarvikemääräyksissä **asetetut vaatimukset**. Toimijan on **kirjattava** omavalvonnan **tulokset** riittäväällä tarkkuudella...”

1367/2011 -

Elintarvikehuoneistohygienia

- Rakenteelliset vaatimukset - 3§
 - Käymälä - henkilökunta
 - Pukeutumistila
 - Siivousvälineet – asianmukaisesti varustettu, erillinen tila
 - Yli 6 asiakaspaikkaa -> asianmukaiset käymälätilat
 - Elintarvikehuoneiston läheisyydessä
- Toiminnalliset vaatimukset – 4 §
 - Liha ja kala erillään
 - Kypsä ja raaka erillään
 - Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen -> varattu paikka
 - Pilantuneet elintarvikkeet ja jätteet -> erillään muusta toiminnasta



Kuljetuslämpötiloista

- Helposti pilaantuvat, kylmässä säilytettävät
 - Max +6 °C
 - Jäähdytyslaitteistolla varustettu
 - Eristetty kuormatila
 - Muulla tavoin jäähdytetty
- Kuumina kuljetettavat
 - Väh. +60 °C
 - Poikkeus leipomotuotteet ja kalakukko
 - Yli 2 h kestävät -> Ipt seurantajärjestelmä



Elintarvikkeiden kuljetuksista

- Elintarvikkeiden kuljetus kuuluu osaksi yrityksen omavalvontasuunnitelmaa
- On ilmoitettava elintarvikehuoneistoilmoituksen yhteydessä
- Keskeisintä varmistua tuotteiden oikeasta lämpötilasta, jolloin kylmä- / lämpöketjun tulee olla katkeamaton
- Helposti pilaantuvia elintarvikkeita > 2 h, autossa / kylmätilassa oltava 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)



Elintarvikehuoneistohygienia

- Säilytys ja myyntilämpötilat – 7 §
 - Sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet → sulavan jään lpt
 - Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet → 0-3 °C
 - Tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet → 0-3 °C
 - Jauheliha ja jauhettu maksa → max. 4 °C
 - Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet (väh. Pastöroitu) → max. 8 °C
 - Muu helposti pilaantuva elintarvike max. 6 °C
 - Kuumana säilytettävät väh. 60 °C
 - Huom. Kalakukot



Elintarvikehuoneistohygienia

- Tarjoilulämpötilat – 8 §
 - Kuumana tarjottavat min. 60 °C
 - Kylmäsäilytystä vaativat, helposti pilaantuvat max. 12 °C
 - Pakkaamattomat helposti pilaantuvat elintarvikkeet max. 4 tuntia tarjolla -> hävitettävä



Elintarvikehuoneistohygienia

- Jäähdyttäminen – max. 4 h, $->6$ °C
- Pakasteet – pakasteasetus
- Elintarvikemyynnin erityiset olosuhdevaatimukset
 - Pakkaamattomat helposti pilaantuvat
 - Liha- ja kalastuotteista
 - Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen, myyntiaika
 - Ruoanvalmistus ja pakkaamattomien käsittely
- Henkilökohtainen hygienia, eläinten pääsy elintarvikehuoneistoon

Pakkausmateriaalit ja etiketit



Pakkaus ja pakkaaminen II

Vastuullinen pakkaaminen

Pakkauksen merkitys myynnissä

Ekologisuus ja kierrätys

Uudet pakkaustrendit

25.3.2021

klo 13.30 – 15.30

Elintarvikehuoneiston perustaminen – muuta huomioitavaa



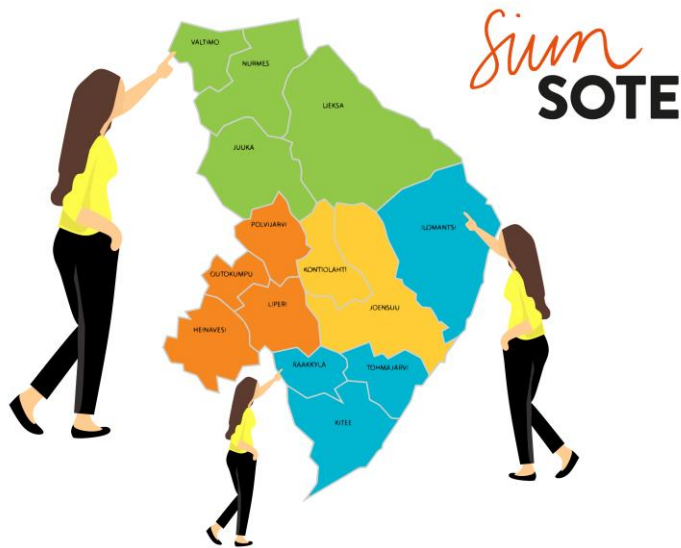
- Ota yhteys terveystarkastajaan jo suunnitteluvaiheessa
- Mahdolliset rakennusluvut
 - Huomioi viemäröinti (käsien pesu, vesipisteet)
 - Mieti kylmäkapasiteetin tarve (kylmiöt, pakastin...)
 - Henkilökunnan sosiaalitilat ja WC
- Huomioi omavalvonnan vaatimukset
- Mahdollinen anniskelu -> Luvat -> Valvira
 - Anniskelupassi

C – 31.3. Laitokset ja Eläinperäiset elintarvikkeet

Pienellä pääsee alkuun

ja

sivuilta linkit lomakkeisiin



Jos jäi kysyttävää...

Luomuliiton

elintarvikeasiantuntijapalvelu

jaana.elo@luomuliitto.fi

puh. 040 964 1518