



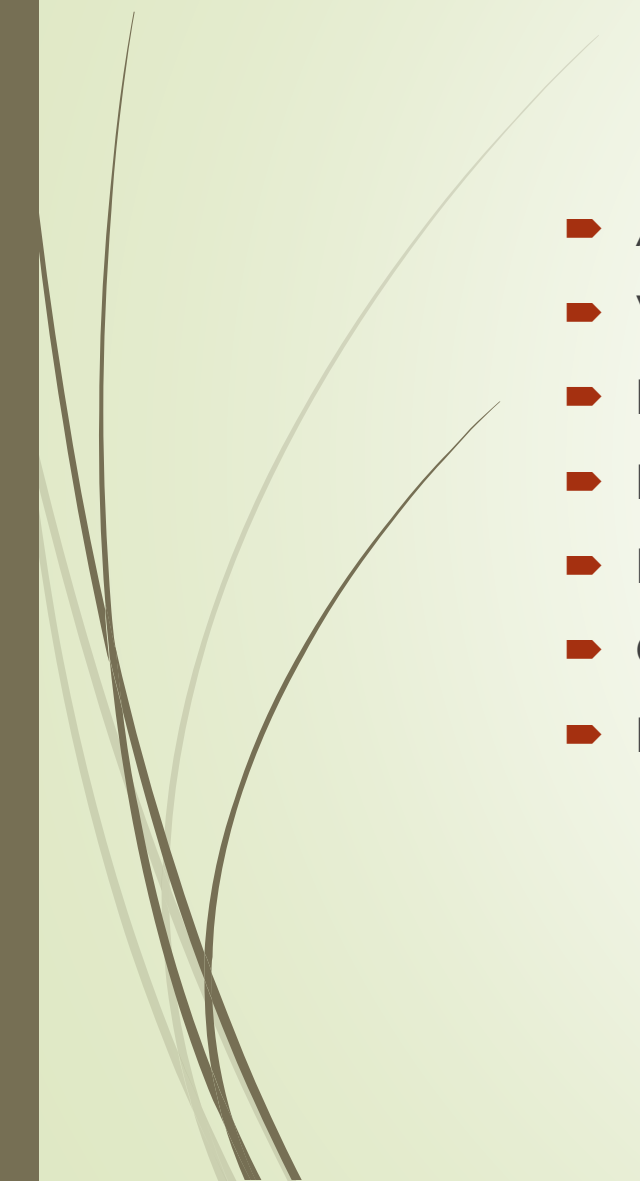
REKO-rengas Juukaan II

16.2.2022

- Lainsäädäntö
- Talous ja kustannustehokkuus
- Sopimukset ja toimitusketjut



Lainsäädäntö

- Alkutuotanto
 - Vähäriskinen toiminta
 - Pienimuotoinen toiminta
 - Kotona valmistaminen
 - Rekisteröitävä elintarvikehuoneisto
 - Omavalvonta
 - Hyväksyttävä elintarvikehuoneisto
- 

Mitä on alkutuotanto?

- Viljan, vihannesten, juuresten, hedelmien ja marjojen sekä sienten viljely ja sadonkorjuu
- Tuotantoeläinpito
 - Lypsäminen, hunajakakkujen kerääminen
- Kalastustuotteiden pyynti ja viljely
- Linnunmunien tuotanto
- Metsästys
 - Nylkemätön / kynimätön riista, joka voi olla suolistettu
- Luonnonvaraisten sienten ja marjojen kerääminen



Ternimaito



- Myydä enintään 2500 kg vuodessa suoraan kuluttajalle
 - Myydä pienimuotoisena toimintana suoraan kuluttajalle joko tuoreena tai jäädytettynä maidontuotantotilalla
 - **Jäädytettynä Reko-myynnissä**, torilla, ovelta ovelle
- Jäädytettyä toimittaa enintään 2500 kg vuodessa vähittäismyyntiin
- Tuottajan tulee
 - Teettää tutkimukset välineiden ja laitteiden pesuvedestä
 - Omavalvonnan velvoitteet
- **Pienimuotoisen toiminnan helpotus; ternimaitoa saa myydä alkutuotannosta**

Raakamaito

- Myydä enintään 2500 kg vuodessa suoraan kuluttajalle
 - Myydä alkutuotannosta suoraan kuluttajalle vain maidontuotantotilalla
 - Ostajan omaan astiaan
 - Ei voi toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettua raakamaitoa -> vaatii maitoalan laitoshyväksynnän
 - Saa toimittaa alkutuotannosta vähittäismyyntiin, kun maito käytetään kuumennettavien tuotteiden valmistukseen (esim. riisipiirakoiden valmistukseen)
 - Ei voi myydä torilla tai Reko-myyntissä
- Helpotuksena;
 - Tuottajan ei tarvitse teettää karjasta eikä maitosuodattimista raakamaitoasetuksen mukaisia tutkimuksia
 - Tuottajan on teetettävä tutkimukset välineiden ja laitteiden pesuvedestä
 - Omavalvonnan velvoitteet

Pienimuotoinen toiminta

➤ Kalastustuotteet

➤ Kalastustuotteita saa myydä enintään 5000 kg vuodessa suoraan kuluttajalle

➤ Alkutuotantoa

➤ Kalan teurastus

➤ Verenlasku

➤ Vain kalastusaluksella tehtävä: pään poistaminen, sisälmysten ja evien poistaminen

➤ Jäähdyttäminen ja kääriminen

➤ Peratun tai perkaamattoman kalan kuljetus alkutuotantopaikalta ensimmäiseen määränpäänä olevaan elintarvikehuoneistoon

➤ Suoraan kuluttajalle myytävä kala on joko perkaamatonta kalaa tai aluksella tai jäällä perattua kalaa

➤ Helpotuksena

➤ Toimijalla ei tarvitse olla kirjallista omavalvonnan kuvausta

➤ Kalastustuotteiden kohdalla ei ole mahdollista käyttää helpotuksia paikalliseen vähittäismyyntiin toimittamisen yhteydessä – rajaton myynti

Lihan myynti vaatii elintarvikehuoneiston

- Liha on jaloste - ei alkutuotannon tuote
- Lihan tulee olla tarkastettua
 - Oma tilateurastamo
 - **Otat kasvattamiesi eläinten lihan teurastamosta itsellesi myyntiin – tuottajapalautus liha**
- **Poikkeus pienimuotoinen siipikarjan- ja kaninlihan tuotanto**
 - Voi teurastaa itse ilman lihantarkastusta
 - Myydä kuluttajille
 - Toimittaa vähittäismyyntiin
 - 40 000 kg siipikarjanlihaa vuodessa
 - 20 000 kania vastaava määrä lihaa vuodessa
 - 40 000 kanaa
 - 60 000 kanaa pienempää lintua
 - 18 000 ankkaa
 - 9 000 hanhea
 - 4 500 kalkkunaa

Helpotus matalan kynnyksen aloitukselle – vähäriskinen toiminta, ei elintarvikehuoneistoilmoitusta

▶ ELINTARVIKEALAN TOIMINTA TAPAHTUU SAMASSA HUONEISTOSSA KUIN TOIMIJAN HARJOITAJAMA MUU ELINKEINOTOIMINTA

- ▶ Marjatilan sesongin yhteydessä kesäkahvila – tarjottavat vähäriskisiä
 - ▶ Leivät, pulla
 - ▶ Kahvi, mehu, tee
 - ▶ Tehdasvalmisteinen jäätelö
- ▶ **Itse tuotettujen alkutuotannon tuotteiden myynnin rinnalla**
 - ▶ Muiden tuottajien vähäriskisiä alkutuotannon tuotteita, kuten kasvikunnan tuotteita, sieniä ja hunajaa
 - ▶ Vähäriskinen jalostus ja myynti
 - ▶ Arvioitu myynti alle 15 000 euro (lakimuutos 1.1.2021)

Helpotus matalan kynnyksen aloitukselle – vähäriskinen toiminta, ei elintarvikehuoneistoilmoitusta

➤ TOIMIJA ON YKSITYINEN HENKILÖ

- Leipää, sämpylöitä kotikeittiössä valmistava
- **Myynti paikalliseen kauppaan / suoramyynti / Reko**
- Myynti alle 15 000 euro

➤ TOIMINTAA EI VOIDA PITÄÄ ELINKEINON HARJOITTAMISENA

- Voittoa tavoittelemattomat (kyläseura, partiolaiset, seurakunta)
- Myös "korkeariskinen", kuten ruoanvalmistus, jos se on esimerkiksi osa voittoa tavoittelemattoman järjestön rajoitettua toimintaa



Riskiperusteisuutta tuetaan maksujärjestelmän muutoksilla

- Kuntien tekemästä suunnitelmallisesta valvonnasta vuosittain perittävä valvonnan perusmaksu
- Kalenterivuoden alussa perittävä valvonnan perusmaksu 150 € (alkoi 1.1.2022)
- Suunnitelmalliseen valvontaan sisältyvä näytteenotto sisältyy valvonnan perusmaksuun
- Perusmaksun **ulkopuolella**
 - Alkutuotannon toimijat, kyläkaupat, yleishyödylliset yhteisöt, poron ja riistan lihan myynti
 - Pienimuotoinen elintarvikealan toiminta, jossa vuotuinen **liikevaihto alle 15.000 €**
 - Toimijan **ei** katsota kuuluvan **suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piiriin**

Riskiperusteisuus – Määritelmiä

- Kyläkaupalla
 - Harvaan asutulla maaseudulla, ydinmaaseudulla, kaupungin läheisellä maaseudulla tai maaseudun paikalliskeskuksessa olevaa elintarvikehuoneistoa
 - Etäisyys lähimpään kauppaan on vähintään 7.5 kilometriä
 - Muuten vaikeasti tavoitettavissa, päivittäistavaroiden myynti on alle 2 milj. euroa / a
- Yleishyödyllisellä yhteisöllä tarkoitetaan yleishyödyllistä yhteisöä (tuloverolaki)
 - Yhteisö on yleishyödyllinen, jos se toimii yksinomaan ja välittömästi yleiseksi hyväksi aineellisessa, henkisessä, siveellisessä tai yhteiskunnallisessa mielessä, sen toiminta ei kohdistu vain rajoitettuihin henkilöpiireihin eikä se tuota toiminnallaan siihen osallisille taloudellista etua osinkona, voitto-osuutena taikka kohtuullista suurempana palkkana tai muuna hyvityksenä
- Elintarviketoiminta, jota ei pidetä elinkeinotoimintana
 - Elintarviketoimintaa, jossa vuotuinen liikevaihto on alle 15.000 €
 - Riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä, ei pidetä elinkeinotoimintana
 - Ei kuulu suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piiriin eikä toimijalta myöskään peritä valvonnan perusmaksua (arvonlisäverolaki)

Oman tilan maidon jatkojalostus kotikeittiössä

- Valmistukselle eikä tiloille tarvitse hakea laitoshyväksyntää
- Maitotuotetta saa valmistaa ilman määrärajoitusta tilalta myytäväksi suoraan kuluttajalle (ennen raja 2500 l/a)

- Juustoja
- Jogurttia
- Jäätelöä
- Leipoa omasta maidosta



- Vähittäismyynti voi tapahtua alkutuotantopaikalla ilmoitetussa elintarvikehuoneessa
- **Maitotuotetta saa toimittaa vähittäismyyntipaikkaankin rajoitetusti*** (ennen ei lainkaan)
- * rajoitus= paikallisesti, 30% tuotannosta tai 1000 kg/a

Liha- ja kalajalosteet kotikeittiössä

- Valmistaa jauheliha (vrt. kauppa / lihalaitos)
 - Myyntiaika valmistuspäivä + seuraava päivä
 - Pakastetusta lihasta; jäisenä tai heti sulatuksen jälkeen
- Leikata lihaa
- Tehdä yhdistelmätuotteita; kaalikääryleet, piirakat
- Tehdä kalavalmisteita

- Liha teurastettu hyväksytyssä laitoksessa, jatkokäsittely mahdollista elintarvikehuoneistossa
- Toimitus toiseen huoneistoon 1000 kg + 30 % -> lähiruokaa !



1000 kg ja 1000 ylittävältä osalta 30 % ?

- Toimija valmistaa vuodessa yhteensä 10 000 kg juustoa
- Juustoa voi myydä paikalliseen vähittäismyyntiin enintään 1000 kg + $(9000 \text{ kg} \times 0,3) = 3700 \text{ kg}$ vuodessa, kunhan loput 6300 kg toimija myy suoraan kuluttajille

Tai

- Myydä koko määrän 10 000 kg suoraan kuluttajille
- Suurkeittiön jakelupisteet katsotaan samaan vähittäisliikkeeseen kuuluviksi, jos niiden toiminta on huomioitu suurkeittiön omavalvonnassa. (MMMä 318/2021 27§)

Pakkaamattomien lihojen myynti ja käsittely kotikeittiössä

- Suikalointi, jauhaminen, pakastaminen, jäädyttäminen tai makkaran valmistus myynnin yhteydessä, on sallittua ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa (kauppa)
- Lihaa on mahdollista käsitellä myös kotikeittiössä - esim. leikata puhtaana pidettävällä työtasolla
- Hygieniaosaamistodistus vaaditaan
- Pakastamista varten riittävät tilat ja pakastimet, joilla pakastaminen tapahtuu pakasteasetuksen mukaisesti mahdollisimman nopeasti
 - Ns. kotipakastimien teho ei yleensä riittävä, joten niitä ei voida käyttää pakastamiseen
 - Lihaa voi jäädyttää tavanomaisella pakastimella – pakkauksiin merkintä "jäädytetty"

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 mukaisen ilmoituksen – laitosta ei voi perustaa kotiin

Kotikeittiö elintarvikehuoneistoksi

- Ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaan (4 vko)
- Tarkastus riskiperusteisesti 1, 3 tai 6 kuukauden päästä toiminnan aloittamisesta
- Omavalvontavelvoite
- Hygieeniset toimintatavat tärkeitä
- Valmistuksen ajallinen erottaminen kodin muun ruoanvalmistuksen kanssa
- Asumisesta ei saa aiheutua vaaraa kotona valmistettaville elintarvikkeille
- Valmistuksesta ammattimaista ja säännöllistä ja/tai valmistetaan helposti pilaantuvia elintarvikkeita -> elintarvikehuoneistoilmoitus
- Yli 3 kk herkästi pilaantuvia elintarvikkeita -> Hygieniapassi



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

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

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



Omaevalvonta ohjaa toimintaa

- Maa- ja metsätalousministeriön asetukset elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista – kirjallinen omaevalvontasuunnitelma ei enää pakollinen

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...”

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 -> lpt seurantajärjestelmä
- ▶ Suoraan kuluttajalle -> ei lpt seurantajärjestelmää

Elintarvikehuoneistohygienia

- Jäähdytys max 4 h -> + 6 °C
- Säilytys ja myyntilämpötilat
 - 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

Pakkausmateriaalit ja etiketit

