

Elintarvikehuoneistoja koskevat hyväksymismenettelyt

ALKUTUOTANTO.....	1
Alkutuotantoa on.....	1
Alkutuotantoa ei ole.....	2
Ilmoitus alkutuotannosta.....	2
Viljelmän tuoteturvallisuuskuvaus = Alkutuotantopaikan omavalvonnan kuvaus.....	3
ELINTARVIKEHUONEISTOT.....	4
Ilmoitus elintarvikehuoneistosta riittää, kun.....	4
Elintarvikehuoneiston hyväksymistä tulee hakea, kun.....	5
Elintarvikehuoneistovaatimuksia.....	6
TILAPÄINEN- JA ULKOMYYNTI.....	7
Tori- tai muulla ulkoalueella sijaitseva elintarvikehuoneisto.....	7
Liikkuva ajoneuvo tai laite.....	8
Ilmoitus elintarvikkeiden tilapäisestä myynnistä, valmistuksesta tai tarjoilusta.....	8

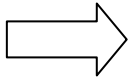
ALKUTUOTANTO

Alkutuotantoa on

- Tuotanto, kasvatus, viljely, sadonkorjuu
- Tuotteiden varastointi
- Tuotteiden kuljetus tuotantopaikalla tai sieltä pois
- Tuotteiden puhdistus, pesu, lajittelu, kauppakunnostus tuotantopaikalla
- Pakkaaminen kuljetusta varten säkkeihin tai laatikoihin irtomyyntiä tai jalostusta varten
- Se toiminta, jossa tuotteiden ominaisuudet eivät muutu käsittelyssä

Alkutuotantoa ei ole

- Pakkaaminen kuluttajapakkauksiin, mikäli ei ole **vähäistä**
- Käsittely:
 - o Pilkkominen
 - o Kuivaaminen
 - o Kuoriminen
 - o Raastaminen
 - o Ryöppääminen
- Suoramyynti, jos tapahtuu alkutuotantopaikalla **erillisestä tilasta** eikä ole **vähäistä**



Nämä ovat **elintarvikehuoneistotoimintaa**

Ilmoitus alkutuotannosta

- Alkutuotantopaikasta ja siellä harjoitettavasta toiminnasta on tehtävä ilmoitus paikalliselle elintarvikeviranomaiselle (terveystarkastaja)
 - o Ei tarvitse, jos viranomainen saa tiedot joltain toiselta viranomaiselta
- Jos tila ei esim. saa tukia (viljelijä yli 65-v), on ilmoitettava
- Uudesta tilasta on ilmoitettava
 - o Liitteeksi **Viljelmän tuoteturvallisuuskuvaus**
 - o Käsittelyyn käytettävän veden tutkimustulokset
- Ilmoituksen käsittelystä ei peritä maksua
- Ilmoitusta ei tehdä luonnonvaraisen riistan metsästyksestä eikä luonnonvaraisten kasvien keräilystä

Viljelmän tuoteturvallisuuskuvaus = Alkutuotantopaikan omavalvonnan kuvaus

Jos ilmoitusvelvollisuutta ei ole (viranomaisella on jo tieto), kuvausta ei tarvitse toimittaa viranomaiselle, mutta se tulee löytyä yrittäjän arkistosta.

Sisältö:

- Tilojen puhtaanapito
- Laitteiden ja kuljetusvälineiden puhtaanapito
- Kasveista ja sienistä saatavien sellaisenaan syötävien alkutuotannon tuotteiden puhtaanapidon tarkkailu
- Veden aistinvaraisen laadun valvonta
- Haittaeläinten torjunta
- Jätteiden käsittely
- Elintarviketurvallisuuden ja jäljitettävyyden varmistamiseksi tarpeelliset varotoimet tuotaessa kasveja ja sieniä alkutuotantopaikalle
- Kasvinsuojeluaineiden, lannoitevalmisteiden, biosidien ja vaarallisten kemikaalien käyttö ja säilytys
- Henkilöstön perehdyttäminen elintarvikehygieniaan ja tartuntatautien torjuntaan (ei tarvita hygieniapassia)
- voidaan käyttää valmista lomaketta:
<http://www.marjaosaamiskeskus.fi/www/fi/elinkeinopalvelut/marjaosaamiskeskus/Marjaosaamiskeskuksenmateriaalit/Omavalvonta-KK-2007.doc>

Alkutuotantopaikan kirjanpito:

- Kirjanpitoa säilytettävä vähintään 2 vuotta
- Kirjanpidosta käytävä ilmi:
 - o Sellaisten tautien esiintyminen, jotka voivat vaikuttaa elintarvikkeiden turvallisuuteen
 - o Selvitykset alkutuotannon tuotteiden tutkimuksista ja tarkastuksista

- Tiedot kasveista ja sienistä otetutista näytteistä, joilla on merkitystä elintarviketurvallisuuden kannalta (esim. torjunta-ainejäämät)
- Alkutuotantopaikalta toimitetut muut alkutuotannon tuotteet, niiden määrät, toimituspäivä ja määränpää tai ostaja
- Tiedot lämpötilaseurannasta silloin, kun alkutuotannon tuotteiden käsittely edellyttää lämpötilan hallinta

ELINTARVIKEHUONEISTOT

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta riittää, kun

- Alkutuotannon omien tuotteiden pakkaaminen kuluttajapakkauksiin on **vähäistä**, ja tuotteet myydään alkutuotantopaikalta suoraan kuluttajalle.
- Omien tuotteiden ja elintarvikkeiden myynti on **vähäistä**, suoraan kuluttajalle alkutuotantopaikalta.
- Myydään pakkaamattomia, itse tuotettuja alkutuotannon tuotteita suoraan kuluttajalle (esim. mansikoiden itsepoiminta) **ilman erillistä myyntitilaa**.

Ilmoitukseen liitetään **omavalvontasuunnitelma**, jossa selvitetään

- Tilojen puhtaanapito
- Tuotteiden puhtauden tarkkailu
- Veden aistinvarainen laadun valvonta
- Haittaeläimien torjunta
- Jätteiden käsittely
- Jäljitettävyys
- Kemikaalien käyttö ja säilytys
- Henkilöstön perehdyttäminen elintarvikehygieniaan

Elintarvikehuoneiston hyväksymistä tulee hakea, kun

- tuotteet tuodaan pellolta pakattavaksi ja pakataan **kuluttajapakkauksiin**
 - o jos pakataan pellolla tuotteita kuluttajapakkauksiin peltoa ei haeta elintarvikehuoneistoksi
- tiloissa pakataan kuluttajapakkauksiin, kääreisiin, rasioihin tms. myös muita kuin itse tuotettuja tuotteita
- alkutuotannon tuotteita luovutetaan / käsitellään / jalostetaan / pakataan muualla kuin alkutuotanto-paikalla.
 - o Esim. marjojen jalostaminen muualla kuin tilalla.

- Kuluttajapakkaus
 - o Elintarvike on ennen myyntiä valmiiksi suljettu pakkaukseen kokonaan tai osittain siten, että pakkauksen sisältöä ei voida muuttaa avaamatta tai rikkomatta pakkausta
 - o pakkaus on tarkoitettu sellaisenaan myytäväksi kuluttajalle tai suurtaloudelle
 - o Kuluttajapakkaus ei ole avoin rasia, avoin kääre, kutistekalvo (esim. kurkku)

- Elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksesta käytävä ilmi:
 - o Toimijan nimi, kotikunta ja yhteystiedot
 - o Yritys- ja yhteisötunnus / henkilötunnus
 - o Elintarvikehuoneiston nimi ja käyntiosoite
 - o Harjoitettava toiminta
 - o Toiminnan kannalta tärkeimmät laitteet
 - o Selvitys vedenhankinnasta, ilmanvaihdosta, viemäroinnistä ja jätehuollosta
 - o Selvitykset tuotanto-, varasto-, kunnossapito-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalityötilojen rakentamistavasta ja niiden materiaaleista
 - o Toiminnan arvioitu aloittamisaika

- Hyväksymishakemuksen liitteet
 - o Omavalvontasuunnitelma
 - o Pohjapiirros, jossa kalustesuunnitelma
 - o Laiteluettelo
 - o Muut liitteet

- Hyväksyminen on maksullinen, siihen sisältyy tarkastuksia

Elintarvikehuoneistovaatimuksia

- Vain elintarviketuotantokäyttöön käytettävä tila
- Rakenteet sellaisia, että puhtaanapito onnistuu ja ilman kautta tulevaa saastumista vältetään
 - o voidaan torjua likaantuminen, veden tiivistyminen, homehtuminen ja kosketukset myrkyllisiin aineisiin sekä voidaan huolehtia tuhoeläintorjunnasta
- Lämpötilavalvotut käsittely- ja varastointitilat
- Vesi- ja viemärijärjestelmä
 - o Viemärintijärjestelmä sellainen, ettei aiheudu saastumisriskiä
- Käymälöitä riittävästi, eivät avaudu suoraan tuotantotilaan
- Ilmastoinnilla ja viemäroinnillä varustettu siivouskomero tai kaappi
- Käsienpesupaikat (kylmä ja kuuma vesi) ja mahdollisuus käsien hygieeniseen kuivaamiseen
- Elintarvikkeiden pesutilat erotellaan käsienpesutiloista
- Riittävä luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto, mekaaninen ilmavirtaus likaiselta alueelta puhtaaseen estetään (myös saniteettitiloissa)
- Riittävä valaistus
- Asianmukaiset pukusuojat
 - o aina oltava kaksi pukukaappia/henkilö (tai yksi kahteen osaan jaettu)
- Jätteiden säilytystila erillään tuotantotilasta
- Puhdistus- ja desinfiointiaineille oma varasto (ei siellä missä käsitellään elintarvikkeita)

- Ovet, seinäpinnat ja lattiapinnat helposti puhdistettavia ja desinfioitavia
 - o veden pitävä, myrkytön materiaali, tarpeen mukaan lattiakaivot
- Sisäkatot sellaisia, ettei kosteus tiivisty, varise mitään ja ettei hometta muodostu
- Ikkunat sellaisia, että estävät lian kertymisen, hyönteissuojat avattavissa
- Työvälineiden puhdistamiseen ruostumattomasta materiaalista valmistetut tilat, riittävästi kuumaa ja kylmää vettä
- Talousvesilaatuista vettä
- Tarvittava määrä varastotiloja (erikseen erilaisille raaka-aineille, kypsille ja raaioille sekä pakatuille ja pakkaamattomille)

TILAPÄINEN- JA ULKOMYYNTI

Tori- tai muulla ulkoalueella sijaitseva elintarvikehuoneisto

- Elintarvikkeita torilla tai muussa ulkotilassa myyvän tai tarjoilua varten valmistavan on tehtävä **elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus** sen kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle, jonka alueella myynti- tai tarjoilupaikka sijaitsee.
- **Hyväksymishakemuksen voi tehdä myös tori- tai muun ulkoalueen haltija.** Alueella myyntiä tai tarjoilua harjoittavien ei tällöin tarvitse tehdä itse tarkoitettua hakemusta. Heidän on kuitenkin esitettävä **omavalvontasuunnitelma** hyväksyttäväksi valvontaviranomaiselle.
- Hakemuksesta on käytävä ilmi myytävien tai tarjoiltavien tuotteiden säilyttäminen sekä säilytyslaitteet tai valmistuslaitteet. Lisäksi hakemukseen on liitettävä selvitys elintarvikkeiden ja myyntiin tai tarjoiluun käytettävien kalusteiden, laitteiden ja välineiden säilytyksestä ja varastoinnista myyntiajan ulkopuolella

Liikkuva ajoneuvo tai laite

- Elintarvikkeita liikkuvasta kioskista, myyntivaunusta tai liikkuvasta muusta laitteesta myyvän toimijan on tehtävä **hyväksymishakemus** sen kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle, jonka alueella kioski, myyntivaunu tai muu laite otetaan ensimmäisen kerran käyttöön.
- Toiminnan muuttuessa olennaisesti laite on hyväksytettävä sen kunnan elintarvikevalvontaviranomaisella, jonka alueella sitä ensimmäiseksi käytetään.
- Hakemuksesta on käytävä ilmi myös:
 - o myyntilaitteen mahdollinen rekisterinumero tai muu tunniste;
 - o talousveden saanti ja tiedot muista hygieenisistä järjestelyistä.
- Toimijan on säilytettävä jäljennös hakemuksen perusteella tehdystä päätöksestä kioskissa, ajoneuvossa tai muussa laitteessa ja esitettävä se ja omavalvontasuunnitelma myyntipaikan elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Ilmoitus elintarvikkeiden tilapäisestä myynnistä, valmistuksesta tai tarjoilusta

- Tehtävä viikkoa aikaisemmin kirjallinen ilmoitus myyntipaikan terveydensuojeluviranomaiselle.
- Elintarvikkeiden tilapäisessä myynnissä ja tarjoilussa samoin kuin myytäessä ja tarjoiltaessa elintarvikkeita liikkuvasta tai muusta myyntilaitteesta tulee **toiminnanharjoittajan nimi ja osoite olla esillä selvästi havaittavissa esimerkiksi erillisessä kyltissä.**
- Avoimia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla omat vaatteet peittävät suojavaatteet sekä suojapähine.
- Asianmukainen käsienpesumahdollisuus myyntipaikan välittömässä läheisyydessä
- Avoimia elintarvikkeita säännöllisesti / toistuvasti käsitteleviltä henkilöiltä (yli 1kk) vaaditaan salmonellatodistus
- Työntekijöiden, joiden työhön liittyy erityisiä elintarvikehygieenisia riskejä (käsittelevät helposti pilaantuvia, pakkaamattomia elintarvikkeita), tulee

osoittaa osaamisensa hygieniosaamistodistuksella, mikäli työsuhde kestää yli 3 kk.

- Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, kuten karjalanpiirakat, laatikkoruuat ja pizzat samoin kuin ruoka-annokset tulee säilyttää ja myydä asianmukaisista kylmätiloista tai esimerkiksi kylmätatterilla varustetuista kylmälaukuista siten, että niiden lämpötila on joko alle 8 astetta tai ne on säilytettävä kuumina yli 60 asteen lämpötilassa.
- Koti- ja maatilataloudessa valmistettujen tilapäisesti myytävien pakattujen elintarvikkeiden myyntipäällykseen tulee merkitä ainakin elintarvikkeen nimi, yliherkkyttä aiheuttavat ainesosat (KTM asetus elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä 1084/2004 Liite 3 *) ja valmistuspäivä. Muita valmistajia koskevat tavanomaiset pakkausmerkintäsäädökset.
- Avoimien elintarvikkeiden myynti on järjestettävä siten, että pisaratartuntavaara estyy.
- Jätteiden keruuta varten myyntipaikalla tulee olla riittävän tilavat ja tarkoituksenmukaiset jäteastiat.