

ProAgria



Euroopan unionin
osarahoittama



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

ProAgria

#onnistummeyhdessä

Lihat läheltä – ketju kuntoon (LIKE)

Hanketta rahoittaa Euroopan maaseuturahasto

Tavoitteena hankkeessa on **verkostoida lihaketjun toimijoita** yli maakuntarajojen, kehittää **osaamista vastuullisuudessa, tuotekehityksessä, markkinoinnissa ja liiketoiminnassa** sekä tukea **jatkojalostusta** ja **lyhyiden toimitusketjujen** rakentamista. Hankkeessa vahvistetaan lähilihan brändiä ja näkyvyyttä kuluttajille sekä edistetään kestävästä kehityksestä ja eläinten hyvinvointia.

Tavoitteena



Lihaketjun pienten yritysten sekä maatilojen **osaamisen** vahvistumisen myötä kohderyhmä aktivoituu kehittämään toimintansa **vastuullisuutta, kannattavuutta ja kilpailukykyä**, tuotteidensa **laatua, profilointia** sekä käynnistämään investointeja.

Lihaketjun **ylimaakunnallinen yhteistyö ja tiedonvaihto** paranee, liha-alan toimijoiden osaaminen, ymmärrys toisistaan ja **yhdessä tekeminen** lisääntyy.

Tiedon lisääntymisen ja kehittämistoimien myötä kiinnostus **paikallisesti tuotetun lihan jalostusasteen nostamiseen** lisääntyy.

Lihaketjun **brändin** vahvistumisen myötä **kuluttajien liha-alan tietoisuus** kasvaa (pellolta pöytään ketjun näkyvyys)



Euroopan unionin
osarahoittama



Tervetuloa mukaan!

Pienten yritysten lihaketjussa voima tulee yhteistyön kautta – koko lihaketjun kilpailukyky vahvistuu

Kun opitaan tuntemaan ”kollegoita” ja heidän toimintatapojaan laajemmalla alueella, niin oma osaaminenkin vahvistuu

yrittäjien kokemukset ja ajatukset, miten yhteistyössä onnistutaan



Keitä olemme?

ProAgria Etelä-Savo ry/ MKN

Sanna Lento-Kemppi, yritysasiantuntija (elintarvike- ja ruoka-ala)

Sari Heltelä, lammastuotannon erityisasiantuntija



ProAgria Pohjois-Suomi ry/ MKN

Ari-Pekka Juuso, yritys- ja elintarvikeasiantuntija

Sanna Suomela, lihanauta- ja luomutuotannon asiantuntija



ProAgria Keski-Suomi ry/ MKN

Kati Virfvell, hankevetäjä





Lihat läheltä – ketju kuntoon LIKE

Askelmerkkejä suoramyyniin

15.4.2026 klo 13.00-14.30

kenelle

- maatiloille, jotka suunnittelevat lihan suoramyynnin aloittamista tai ovat jo suoramyynnin alkutaipaleella



Euroopan unionin
osarahoittama



Tänään ohjelmassa



- * Mitä tarkoittaa, kun ryhtyy alkutuottajasta lihakauppiaksi
- * Elintarvikevalvonnan näkökulmia lihan suoramyyntiin, Hanne Partanen ja Elisa Toropainen, Itä-Savon ympäristöterveydenhuolto
- * Askelmerkkejä suoramyyntiin

Suoramyyntin alkajaisiksi..



- * Oletko valmis avaamaan ”ovet” maatilalle
- Oletko sosiaalinen vai viihdytkö mieluummin omissa oloissa
- Onko myyminen sinusta kivaa, helppoa vai ei todellakaan
- Entä jos työmäärä lisääntyy nykyisestä
- Talouden laskentaa..

Alkutuottajasta lihakauppiaksi

-mitä osaamista edellyttää



Alkutuottaja

- Lihantuotannon lait, määräykset, ohjeet
- Karjan kasvatus
- Ruokinta
- Eläinten hyvinvointi ja terveys
- Työturvallisuus
- Kirjanpito, verotus

Lihakauppias

- Elintarvikelainsäädäntö laajemmin
- Yhteistyö-palvelun ostaminen lihaketjun toimijoiden kanssa
- Leikkuut
- Asiakasymmärrys
- Markkinointi, viestintä, some?
- Myynti
- Kannattavan liiketoiminnan suunnittelu
-



Elintarvikevalvonnan näkökulmia lihan suoramyyniin

Hanne Partanen ja Elisa Toropainen,
Itä-Savon ympäristöterveydenhuolto

Askelmerkkejä suoramyyniin



- Itselle sopivien (mm. laatu, arvot, ”kemiat”, logistiikka) palveluntuottajien etsiminen/löytäminen
- Kenelle myyn – kuka/ketkä ovat asiakkaitani
- Oikeat leikkuut – oikeaan aikaan
- Pakkaukset, pakkausmerkinnät
- Jakelukanavat (myynti tilalta, REKO, verkkokauppa, osk, paikalliskaupan kautta)
- Ajankäyttö, aukioloajat
- Tilat, laitteet, kalusteet – mitä tarvitsen (rahoitus investointeihin)
- Markkinointi, viestintä – materiaalit, kanavat, visuaalisuus/”brändi”..
- Myynti, rahan ”kotiutuminen”, maksaminen, laskutus
- Hinnoittelu-, kassavirta-, kannattavuuslaskentaa..
- Omavalvonta, elintarvikehygienia

Askelmerkkejä suoramyyniin – Sparrausryhmät / pienryhmät



Suoramyynnin aloittaminen **ke 22.4. klo 14-15.30** -> **Sanna**

Suoramyynnin kehittäminen -> **A-P, Sanna, Kati** (joka maakuntaan oma?)

Kyyttö-ryhmä (ylimaakunnallinen) **to 16.4. klo 11-12** -> **Sanna**

Pienteurastamo/leikkaamo (ylimaakunnallinen) -> **A-P**

Lihanleikkaus/lihanjalostusryhmä (ylimaakunnallinen) -> **Kati ja A-P**

Tuotannonsuunnanvaihtajat (ylimaakunnallinen) **A-P ja Sanna S.**

Lammasryhmä? (ylimaakunnallinen) **Sari H.? Henna S.?**

Erilaiset yhteistyömallit, esim. logistiikka/yhteiset kylmävarastot **A-P**

Pienryhmä – suoramyynnin aloittaminen

ke 22.4. klo 14-15.30 – ilmoittaudu mukaan sanna.lento-kemppi@mkn.fi



Pienryhmä valitsee kiinnostavimmat/ajankohtaisimmat teemat keskusteluun ja tarkempaan tarkasteluun esim. näistä:

- Itselle sopivien (mm. laatu, arvot, ”kemat”, logistiikka) palveluntuottajien etsiminen/löytäminen
- Kenelle myyn – kuka/ketkä ovat asiakkaitani
- Oikeat leikkuut – oikeaan aikaan
- Pakkaukset, pakkausmerkinnät
- Jakelukanavat (myynti tilalta, REKO, verkkokauppa, osk, paikalliskaupan kautta)
- Tilat, laitteet, kalusteet – mitä tarvitsen (rahoitus investointeihin)
- Markkinointi, viestintä – materiaalit, kanavat, visuaalisuus/”brändi”..
- Myynti, rahan ”kotiutuminen”, maksaminen, laskutus
- Hinnoittelu-, kassavirta-, kannattavuuslaskenta
- Omavalvonta, elintarvikehygieniä

Mitä tapahtumia ym. tulossa



Sidosryhmäyhteistyö ja kohtaamiset

Ylimaakunnalliset **yrittäjätapaamiset** eri teemoilla

Opintomatkat (kotimaa, ulkomaat)

Osaamisen arviointi/aktivointikeskustelut

Maakunnalliset/ylimaakunnallisia **sparrausryhmät** -- Pohjois-Suomi 3-4 kpl, Etelä-Savo 3-4 kpl ja Keski-Suomi 3-4 kpl

Tiedon tuottaminen ja kokoaminen (jaetaan... infoina, webinaareina, artikkeleina, blogeina, videoina, podcasteina)

Työpajat sparrausryhmille

Jatko-/kehittämistoimiin aktivointi

Lihaketjun vastuullisuustoimien tunnistaminen

Viestintäosaamisen lisääminen

Myönteinen viestintä kotimaisesta lihaketjusta

Lihaketjun toimijoiden maakunnalliset sidosryhmäkohtaamiset

Etsitään ylimaakunnallisesti **onnistuneita esimerkkejä** suoramyyntistä sekä lyhyistä jalostus/toimitusketjuista/jakelukanavista.

Kootaan ja analysoidaan onnistuneita esimerkkejä ja etsitään niiden **menestystekijät**

Hyödynnetään hyviä käytäntöjä osaamisen lisäämisessä ja viestitään niistä ulkoisesti



Euroopan unionin
osarahoittama



Kiitos 😊 -- ollaan yhteydessä

ProAgria Etelä-Savo ry/ MKN

Sanna Lento-Kemppi sanna.lento-kemppi@mkn.fi

Sari Heltelä sari.heltela@proagria.fi

ProAgria Pohjois-Suomi ry/ MKN

Ari-Pekka Juuso ari-pekka.juuso@mkn.fi

Sanna Suomela sanna.salmela@proagria.fi

ProAgria Keski-Suomi ry/ MKN

Kati Virfvell kati.virfvell@mkn.fi

<https://www.proagria.fi/asiantuntijat?expertise=¢er=&searchTerm=>

<https://www.proagria.fi/hankkeet/like>





Elintarvikevalvonnan näkökulmia lihan suoramyyntiin

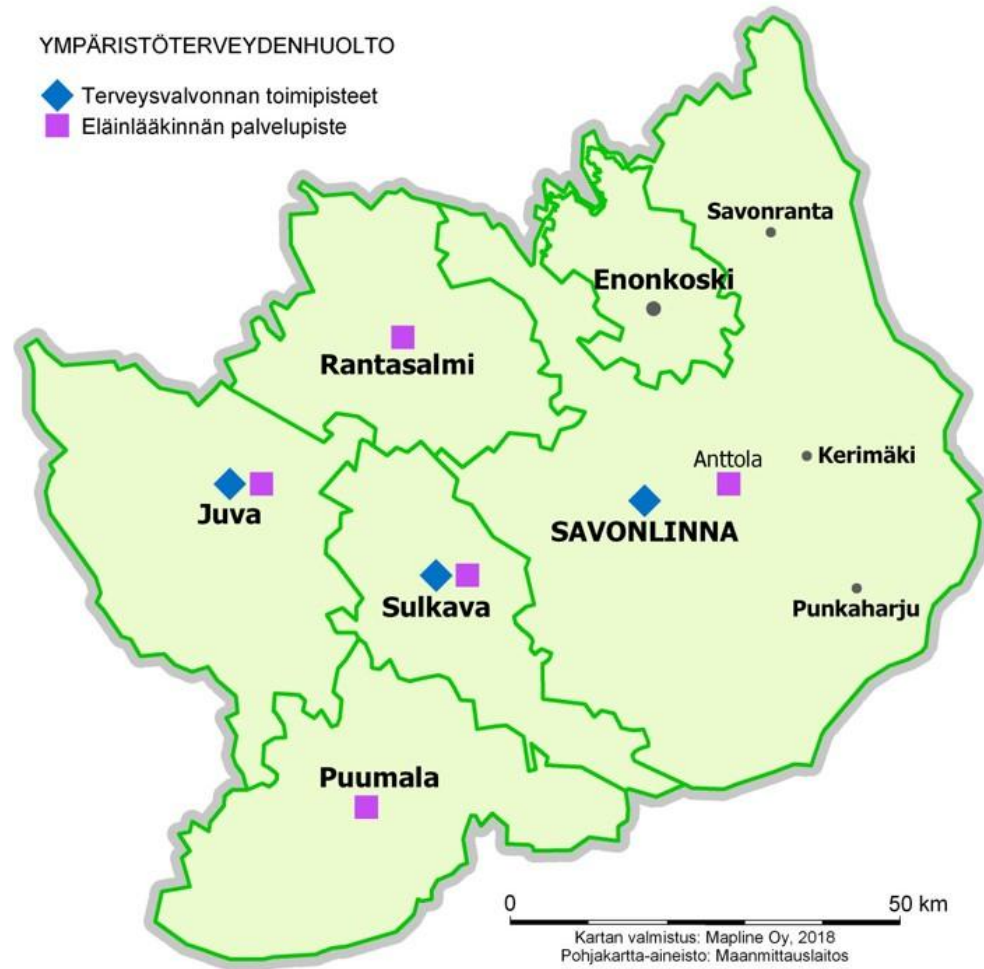
Elisa Toropainen ja Hanne Partanen 15.4.2026





YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO

- ◆ Terveysvalvonnan toimipisteet
- Eläinlääkinnän palvelupiste



Lihan suoramyynänti



Eläinten kasvatus lihaksi on alkutuotantoa – lihan myynti on rekisteröitävää elintarviketoimintaa

Alkutuotannon toimija voi vastaanottaa omistamastaan eläimestä peräisin olevaa lihaa takaisin hyväksytystä elintarvikehuoneistosta ja myydä sen omasta rekisteröidystä elintarvikehuoneistosta

Yleiseen kulutukseen tarkoitettu liha tulee olla aina tarkastettua

Toiminnan rekisteröinti



Lihan luovuttaminen tilalta on elintarvikkeiden myyntiä ja toiminnasta on tehtävä rekisteröinti-ilmoitus sijaintikunnan elintarvikevalvontaan

Rekisteröinnin voi tehdä sähköisen asiointipalvelun kautta Ilppa.fi osoitteessa

Ilmoitus käsitellään oman alueen ympäristöterveydenhuollossa ja toimija saa rekisteröinnistä todistuksen ja kuuluu sitten valvonnan piiriin

Elintarviketoiminnan vaatimukset



- Jos liha on teurastamolla valmiiksi leikattu ja pakattu ja myydään sellaisenaan tilalta, on myyntitoiminnan vaatimuksena riittävät kylmäsäilytystilat niin, jotta lihan kylmäketju ei pääse katkeamaan. Lihan myyjältä ei vaadita hygieniapassia, jos myynnissä on ainoastaan valmiiksi leikattua ja pakattua lihaa → Erillistä myyntitilaa ei vaadita, mutta lihoille tulee olla erillinen kylmiö/pakastin
- Mikäli lihan myyjä käsittelee naudan puoliruhoja, on toiminnalle enemmän vaatimuksia. Käytännössä puoliruhojen käsittely edellyttää, että rekisteröity elintarvikehuoneisto on perustettu erillisiin tiloihin, jotka voivat olla kodin yhteydessä (ei kotikeittiö).
- Lihan myyjällä on oltava omavalvonta, jonka avulla hallitaan toimintaa liittyvät elintarvikehygieeniset riskit

Lihan jäädyttäminen



- Lihan jäädyttäminen rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa myyntitarkoituksessa on sallittua
- Seuraavia ehtoja/rajoituksia on noudatettava:
 - liha on jäädytettävä 48 tunnin sisällä lihan vastaanottamisesta (Ruokaviraston tulkinta lainsäädännön vaatimuksesta, jonka mukaan liha on jäädytettävä ilman tarpeetonta viivytystä)
 - lihan saa tarvittaessa raakakypsyttää ennen jäädyttämistä, mutta tällöin jäädyttäminen on aloitettava 48 tunnin sisällä raakakypsytyksen päättymisen jälkeen
 - jauhelihan jäädyttäminen on aloitettava 24 tunnin sisällä tuotteiden valmistamisesta
 - toimija vastaa pakkausmerkinnöistä eteenpäin luovuttamiensa elintarvikkeiden osalta



- Rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa jäädytettyä lihaa saa toimittaa suoraan kuluttajille
- Rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa jäädytettyä lihaa saa toimittaa myös toisiin rekisteröityihin elintarvikehuoneistoihin vähäisesti ja paikallisesti (MMMä 318/2021 27§)
- Tavalliset pakastimet on suunniteltu säilyttämään pakastetun elintarvikkeen lämpötila riittävän kylmänä, mutta niiden teho ei riitä lainsäädännön vaatimusten mukaiseen pakastamiseen. Niitä voi kuitenkin käyttää lihan jäädyttämiseen, mutta tällaista tuotetta ei voi kutsua pakasteeksi.

Oma-valvonta



- Oma-valvonnassa voi käsitellä mm. näitä aiheita (tarkoituksena, että riskit hallitaan):
 - Missä hyväksytyssä liha-alanlaitoksessa/laitoksissa teurastus, leikkuu ja pakkaaminen tapahtuu
 - Pakatun lihan vastaanottaminen ja vastaanottotarkastus
 - Lihan jäädyttämiskäytännöt ja kuvaus raakakypsytysohjelmasta
 - Lämpötilanhallinta säilytyksessä, mahdollisessa kuljetuksessa ja myynnin aikana: miten asianmukaisista lämpötiloista huolehditaan ja seurataan, lämpötilanseurannan kirjauskäytännöt ja -tiheys, lämpötiloissa tapahtuneet poikkeamat ja tehdyt korjaavat toimenpiteet. Kylmäketju ei saa katketa missään vaiheessa.
 - Kuljetuksen kesto, kuka kuljetuksesta vastaa: itse vai kuljetusliike? Kuljetuksessa voi käyttää esim. kylmäkuljetuslaatikoita, jotka ovat varusteltu kylmäpatruunoilla ja irtolämpömittareilla.
 - Pakkausmerkinnät; kuka vastaa, tehdäänkö itse lisämerkintöjä
 - Myynti (mm. missä ja miten)



- Kirjanpidossa tulee säilyttää muun muassa teurastamolta lihan mukana tulleet erätiedot, joista käy ilmi lihan alkuperä sekä eläinten teurastuspaikka.
- Omavalvontakirjanpitoa tulee säilyttää yksi vuosi

Lihan säilytyslämpötiloja:

| Elintarvike | Säilytyslämpötila enintään |
|---|-----------------------------------|
| pakastetut ja jäädytetyt elintarvikkeet | -18 °C tai sitä kylmempi |
| jauheliha ja jauhettu maksa | +4 °C |
| tuore liha, lihatuotteet, sisäelimet, raaka liha ja lihavalmistet | +6 °C |

Pakkausmerkinnät



- Palautuslihan pakkausmerkintöjen osalta on otettava huomioon seuraavat seikat:
 - Liha-alan hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa voidaan, jos näin on vähittäismyynnistä vastaavan toimijan kanssa sovittu, merkitä valmiiksi palautuslihan pakkaukseen lainsäädännön vaatimat pakolliset tiedot sekä jäädyttämättömän lihan että jäädytetyn lihan myyntiä varten.
 - Hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa ei voida aina varmuudella tietää, milloin liha jäädytetään rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa. Tällöin jäädytystä koskevat tiedot ilmoitetaan pakkauksessa erillisenä tietona. Helpointa on toteuttaa merkinnät pakkaukseen siten, että jäädytettyä lihaa koskevat tiedot annetaan erillisessä etiketissä lukuun ottamatta sen parasta ennen – päivämäärää ja jäädytyspäivän ajankohtaa. Vähittäismyynnistä vastaava toimija merkitsee lihan jäädytyspäivämäärän ja parasta ennen -päivämäärän silloin itse sille varattuun kohtaan etiketissä.
 - Lisäksi etiketissä tulee olla tieto siitä, kuka (toimijan nimi ja osoite) lihan on jäädyttänyt.



- Jäädyttämisestä ja/tai vähittäismyynnistä vastaava toimija voi esimerkiksi yliviivata tummalla tussilla sen tiedon, joka ei ole voimassa.
Jäädyttämisestä ja/tai vähittäismyynnistä vastaava toimija vastaa ensisijaisesti pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta.



- Mahdollista on myös, että jäädyttämisestä vastaava toimija itse merkitsee avaamattomiin pakkauksiin erillisellä etiketillä puuttuvat merkinnät, kuten tuoreen lihan säilytysohjeen ja viimeisen käyttöpäivän tai jäädytetyn lihan osalta lainsäädännön edellyttämät merkinnät eli
 - sanan ”jäädytetty” elintarvikkeen nimen yhteyteen
 - jäädytyspäivämäärän (esim. ”jäädytetty pp.kk.vvvv”)
 - säilytysohjeen
 - parasta ennen -päivämäärän
 - merkinnän ”ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen” tai vastaavan tiedon
 - tiedon siitä, kuka (toimijan nimi ja osoite) on lihan jäädyttänyt.



- Jäädetyille tuotteille ei välttämättä tarvitse tehdä säilyvyytutkimuksia, vaan toimija voi käyttää yleisesti käytössä olevia säilyvyysaikoja.
- Jos vähittäismyynnissä myydään lihaa yksinomaan jäädetyinä ja tuote jäädetään rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa aina samana päivänä, kun liha vastaanotetaan, voi hyväksytty elintarvikehuoneisto tehdä jäädetyin lihan osalta kaikki merkinnät valmiiksi, edellyttäen että lihan jäädetyispäivä on tiedossa.

Kotiteurastettu liha



- Kotieläimiä saa teurastaa ilman lihantarkastusta tuotantotilalla ainoastaan tuottajan omassa taloudessa tapahtuvaa käyttöä varten. Jos eläintenpitäjä ostaa elävän tuotantoeläimen esimerkiksi teurastusta varten, pitää hänen rekisteröidä eläinten pitopaikka ja eläintenpitoilmoitus Ruokaviraston eläintenpitäjä- ja pitopaikkarekisteriin. Lisäksi pitää tehdä nauta-, lammas-, vuohi- ja sikaeläimistä osto- ja teurastusilmoitukset nauta-, lammas-, vuohi- tai sikarekisteriin. Ilmoitukset täytyy tehdä riippumatta eläimen lajista, eläinmäärästä tai omistuksen ajallisesta pituudesta.
- Tilalla teurastettua/rahtiteurastettua lihaa ei saa myydä eikä luovuttaa oman kotitalouden ulkopuolelle



- Olkaa yhteydessä oman alueenne elintarvikevalvontaan

Kiitos!