

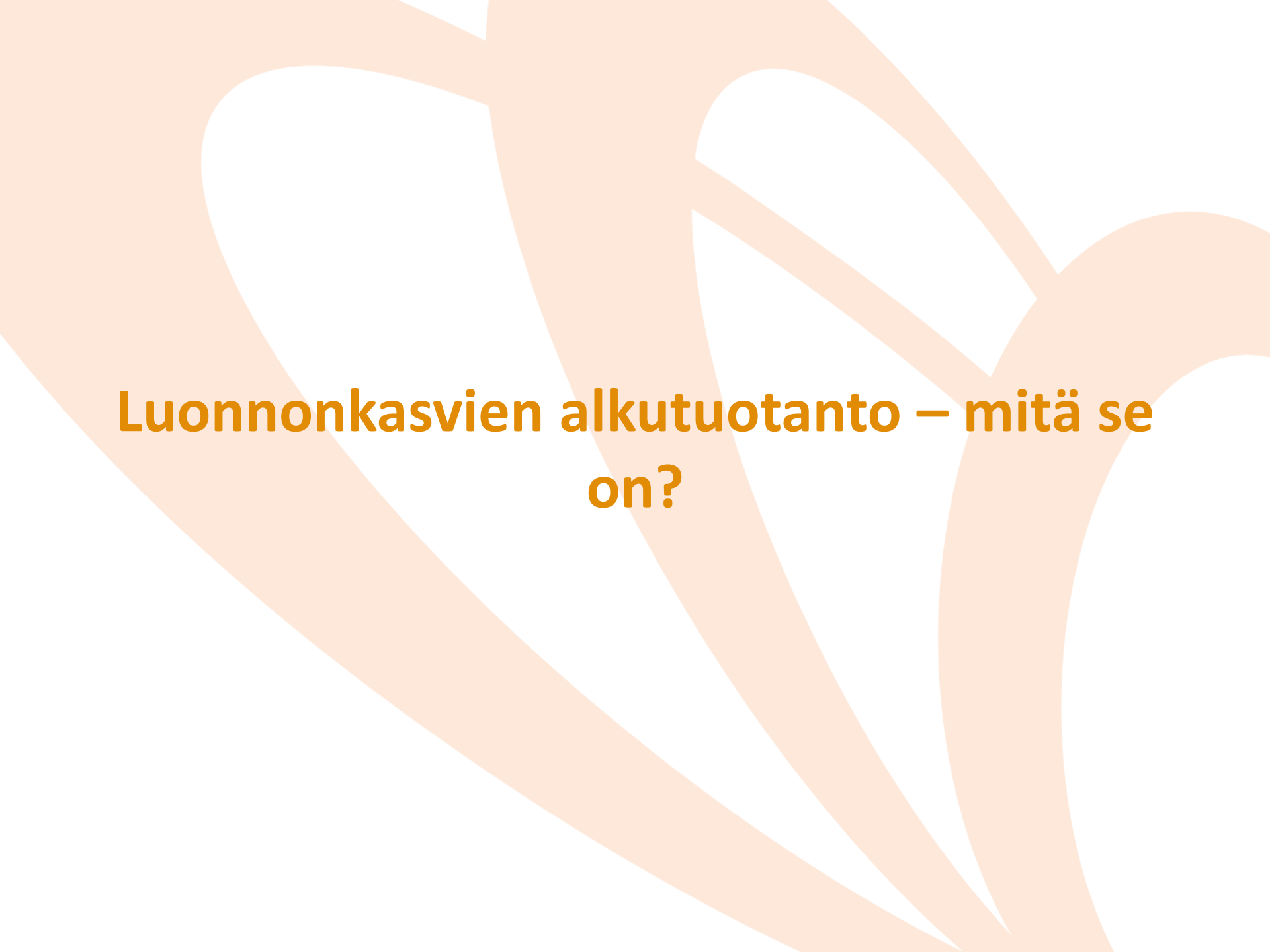


**Luonnonkasvit elintarvikkeina – yleistä
elintarvikelainsäädännöstä ja
elintarvikehygieniavaatimuksista**

Pirjo Korpela

6.11.2018 Sysmä

7.11.2018 Janakkala



Luonnonkasvien alkutuotanto – mitä se on?

Luonnonvaraisten tuotteiden kerääminen kaupallista tarkoitusta varten on elintarvikelainsäädännön mukaan elintarvikkeiden alkutuotantoa.

Alkutuotantoon sisältyy

- keräämisen lisäksi
- tuotteiden varastointi tilalla,
- kauppakunnostus ja pakkaaminen kerääjän toimesta, jos tuotteen luonnetta ei ole muutettu, sekä
- myynti kuluttajille ja toiselle elintarvikealan toimijalle

Osittain luonnonvaraisten tuotteiden kerääminen on joka miehen oikeus

- Marjat, sienet, maanpäälliset ruohovartiset kasvinosat

Tai vaatii maanomistajan luvan

- Kuusenkerkät, mahla

Alkutuotannosta ilmoittaminen

- Yleensä alkutuotannosta on tehtävä alkutuotantoilmoitus oman kunnan elintarvikevalvontaan
 - Eli jos kasvattaa kasveja kaupallista toimintaa varten, tulee toiminnasta tehdä alkutuotantoilmoitus
- Luonnontuotteiden kerääminen on kuitenkin vapautettu ilmoituksen tekemisestä

Oman puutarhan ylijäämästöä voi myydä eteenpäin

Jos kuitenkin viljelee kaupallista tarkoitusta varten, tulee tuotannosta tehdä alkutuotantoilmoitus oman kunnan elintarvikevalvontaan

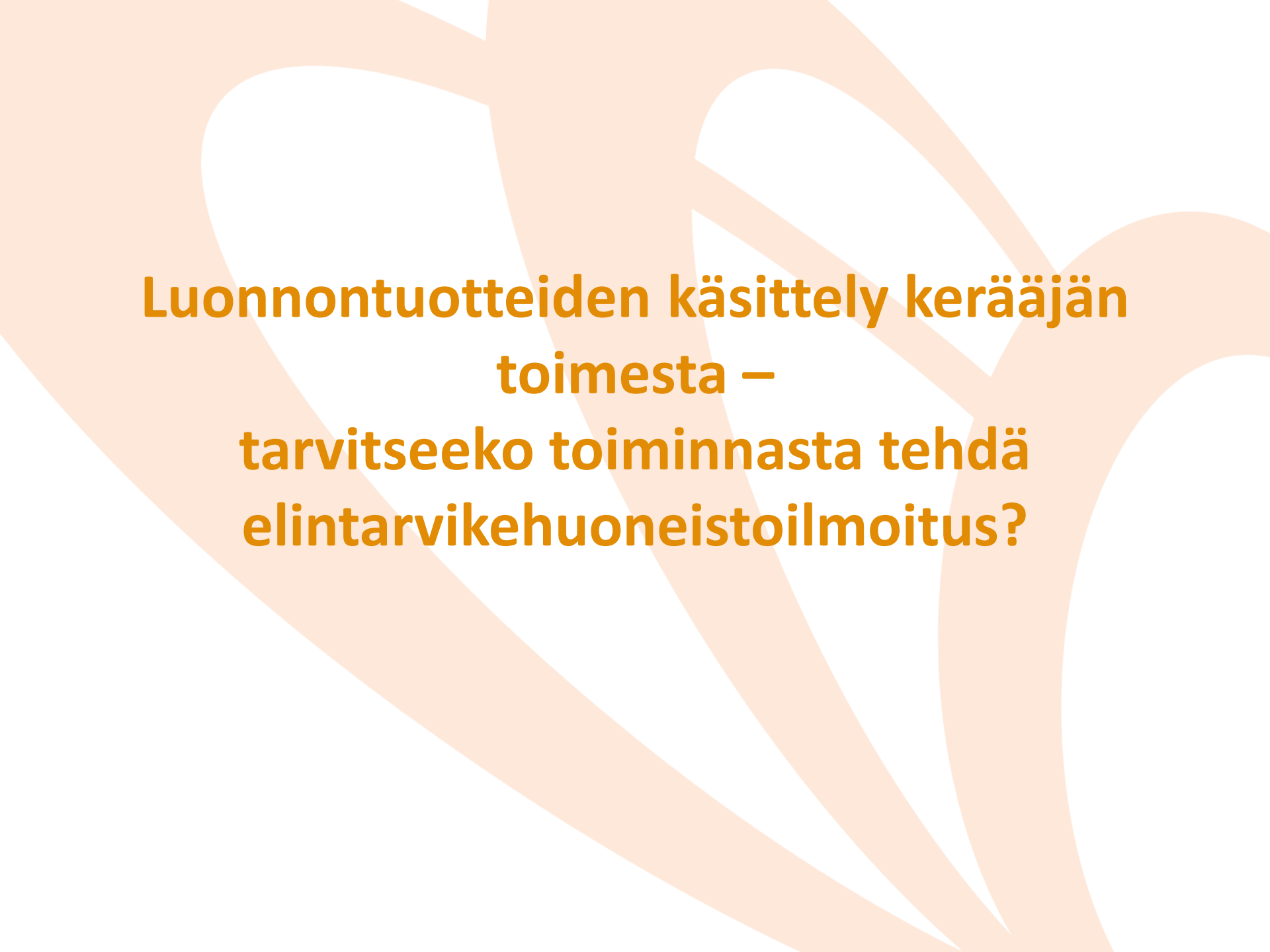
Alkutuotantoa on viljely, sadonkorjuu, tilalla varastointi, kauppakunnostus ja pakkaaminen, toimittaminen myyntiin tai jalostukseen,
sekä kuluttajille myynti, määrää kuitenkin rajoitettu

Itse tuotettujen alkutuotannon tuotteiden myynti

Voit myydä suoraan kuluttajille alkutuotantona vuodessa:

- itse kasvatettuja lehtivihanneksia yhteensä 50 000 kg (salaatti-, pinaatti- ja kaalikasveja sekä yrttejä ja versoja – ei kuitenkaan ituja), sekä
- yhteensä 100 000 kg tuottamiasi muita kasvikunnan tuotteita, kuten perunoita, porkkanoita, tomaatteja, kurkkuja, sipuleita, mansikoita, omenia jne.





**Luonnontuotteiden käsittely kerääjän
toimesta –
tarvitseeko toiminnasta tehdä
elintarvikehuoneistoilmoitus?**

Käsittely, kun alkutuotannon tuotteen luonne muuttuu

- On periaatteessa elintarvikehuoneistotoimintaa
 - Marjojen jäädytys tai pakastus
 - Yrttien kuivaus ja teeainesten hiostus ja/tai kuivaus
 - Sienten käsittely: kuivaus, ryöppäys, suolaaminen, jäädytys/pakastus
- Mutta luonnontuotteiden käsittely katsotaan pääasiassa vähäriskiseksi toiminnaksi ja
- Koska satokausi on lyhyt ja keräysmäärät pakosti niin pieniä, että yleensä kerääjä voidaan luokitella yksityishenkilöksi tai toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena → elintarvikehuoneistoilmoitusta ei vaadita
- Korvasienien ryöppäys ja ryöpättyjen sienien myynti suoraan kuluttajille on poikkeus! → toiminnasta tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus oman kunnan elintarvikevalvontaan

Jos ei ilmoitusvelvollisuutta

- Ei sovelleta elintarvikelain yleisiä 3. luvun vaatimuksia
- EU:n yleinen elintarvikeasetus koskee kaikkia, jotka tuottavat elintarvikeraaka-ainetta tai elintarvikkeita kulutusketjuun
 - Tuotettujen elintarvikeraaka-aineiden ja elintarvikkeiden on oltava kuluttajille turvallisia
 - Vastuu turvallisuudesta on tuottajalla
 - Tuotteet on pystyttävä jäljittämään

Tilavaatimuksista

- Käsittely mahdollista asuinrakennuksen keittiössä, kunhan pystyy eriyttämään elämisestä
- Kun haluat erilliset tilat, lähtökohtana helposti puhtaana pidettävät, kestävät ja myrkyttömät materiaalit

Tilavaatimuksista

- Varmista tarvittaessa, että tila on tarkoitettu ajattelemaasi käyttöön
- Voiko ajattelemasi toiminnan järjestää tiloissa järkevästi ja turvallisesti? Toimintojen riittävä erottelu? Kulkureitit? Henkilökunnan tilat?
- Onko tilaa tarpeeksi toiminnalle, laitteille, niiden pesulle? Onko vesipisteitä, pesualtaita ja wc-tiloja tarpeeksi? Onko kylmä- ja muita varastotiloja tarpeeksi?
- Ovatko rakenteiden pinnat oikeanlaiset vai vaatiiko pintaremontin?

Sopivat tilat

- Älä päästä asiakkaita tai muita ulkopuolisia elintarvikkeiden käsittelytiloihin
- Älä käsittele ulko-oven lähellä
- Minimoi läpikulku valmistus- ja käsittelytiloista ulkoa pukeutumistiloihin tai ruokavarastoihin
- Varastoinnissa ei saa elintarvikkeisiin siirtyä hajua tai makua muista tuotteista
- Ylimääräinen roju pidettävä pois
- Erotta käsitteleminen vähittäismyynnistä

Sopivat tilat

Riskinhallinta tilojen suunnittelussa:

- Raaka-aineet ja lopputuotteet on pystyttävä pitämään erillään toisistaan.
- Allergiaa aiheuttavat ainesosat on pystyttävä pitämään erillään sekä toisistaan että elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.

Sosiaali- ja siivousvälinetilat

- Alkutuotannolle ei ole vaatimuksia henkilökunnan pukeutumistiloista ja wc-tiloista, eikä siivousvälineiden säilytyksestä.
- Elintarvikehuoneistoissa on henkilökunnalle oltava pukeutumistilat ja wc-tilat, ja siivousvälineet on säilytettävä hygieenisesti.

Myös jätteiden säilytys on hoidettava hygieenisesti.



Vaatimukset henkilökunnalle

Osaaminen, hygieeniset toimintatavat

Mitä pitää huomioida?

- Jokainen työntekijä on omalta osaltaan vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta
- → Siksi jokaisen pitää myös tietää oma vastuunsa ja osata tehdä tarvittaessa omaan tehtäväänsä liittyvät toimenpiteet
- Tarvitaanko hygieniapassi?
- Suojavaatetus?
- Terveystilan selvitys?
- Vatsatautia sairastava ei saa käsitellä elintarvikkeita!
- Käsienpesu ja haavojen suojaaminen tärkeää!
- Ei ristikontaminaatiota! Työskentelyhygienia, hygieniatasot ja kulkureitit

Henkilökunta - alkutuotanto

- Ei vaadita hygieniapassia
- Ei vaadita terveydentilan selvitystä, paitsi raakamaitoa myynnin yhteydessä käsittelevältä
 - alkutuottajan on kuitenkin varmistuttava, että elintarvikkeita käsittelevän henkilöstön terveydentila on hyvä
 - Lisäksi henkilöstölle tulee antaa terveystorkeja koskevaa koulutusta
- Suojavaatetuksesta ei ole vaatimuksia, tarve tulee arvioida toiminnan mukaan

Henkilökunta - elintarvikehuoneisto

- Vaatimukset riippuvat työn luonteesta
- Jos henkilö käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan hygieniapassi ja riittävä suojavaatetus
- Tartuntatautilain mukainen luotettava selvitys siitä, että ei kannu salmonellatartuntaa, ainakin, kun käsitellään sinällään syötäviä elintarvikkeita



TODISTUS
INTYG / CERTIFICATE

MAJJA MALLIKAS

030360

on osoittanut elintarvikkeiden perustietämyksen /
har visat grundkunskaper i livsmedelshygien /
has shown basic knowledge in food hygiene.

04.07.2006

päivämäärä / datum / date

X1234

osastintarkastajan nimi ja tunnus /
kompetensstämningens namn och beteckning /
name and code number of the examiner

 Evira

Käsihygienia ykkösjuttu

- Suojakäsineitä käytettävä
 - Jos henkilöllä rakennekynnet tai sormuksia tai haavoja
 - Vaihdeettava riittävän usein ja kädet pestävä riittävän usein
- Kassatyö ja suojaamattomien elintarvikkeiden käsittely sopii huonosti yhteen
- Ruokamyrkytysten ehkäisyssä käsien huolellinen pesu riittävän usein on tutkimuksin todettu ykkösjutuksi





Toiminta

Tilojen puhdistaminen ja puhtaana pitäminen

Pintojen puhdistaminen

- Pintamateriaalien merkitys
 - Pintamateriaalien oltava myrkyttömiä ja helposti puhtaana pidettäviä
 - Tarvittaessa kestettävä vesipesua ja mekaanista puhdistamista
 - Rikkinäinen ja ruosteinen pinta vaikeita puhdistaa
- Pese oikein!
- Käytä vain puhtaita siivousvälineitä
 - Omat välineet tiloille, joissa valmistetaan tai käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita
- Ota huomioon katto ja muut yläpuoliset rakenteet
 - Riittävän tehokas ilmanvaihto

Puhtaanapito

- Kosteuden poisto
 - Jäähdytetyt tilat - tekniset ratkaisut tai kuivaaminen riittävän usein
- Haittaeläinten torjunta pakollista sekä elintarvikehuoneistossa että alkutuotannossa

Toiminta - Käytettävä vesi

- Useimmiten veden laadusta vastaa vesilaitos
- Oma kaivo tai suodattimet hanoissa – voit joutua ottamaan vesinäytteitä
- Jos peset alkutuotantona myytäviä sinällään syötäviä kasvikunnan tuotteita, tulee noudattaa alkutuotannon veden laatuvaatimuksia – pienimuotoisessa toiminnassa kuitenkin vapautus vesitutkimuksista



Omavalvonta

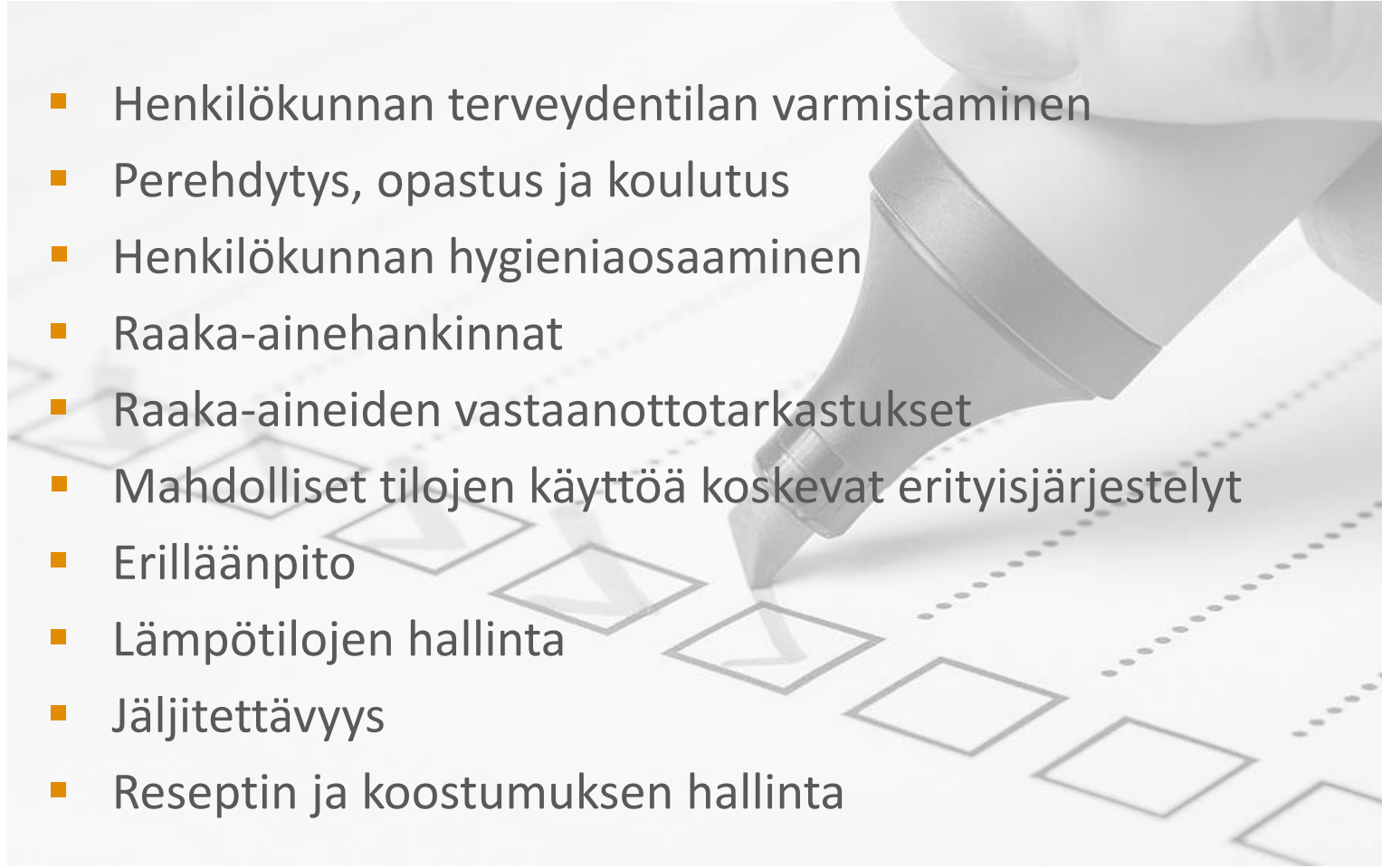
Miksi omavalvontaa?

- Omavalvonnalla varmistat, että
 - tuottamasi elintarvikkeet ovat turvallisia ja
 - niistä annettavat tiedot ovat oikeat ja riittävät.
- Omavalvonta on jokaisen toimijan oma riskien hallintajärjestelmä.
- Tarkoituksena on pohtia
 - mitä riskejä toimintaan liittyy?
 - miten riskejä hallitaan?
 - miten virheet tarvittaessa korjataan?

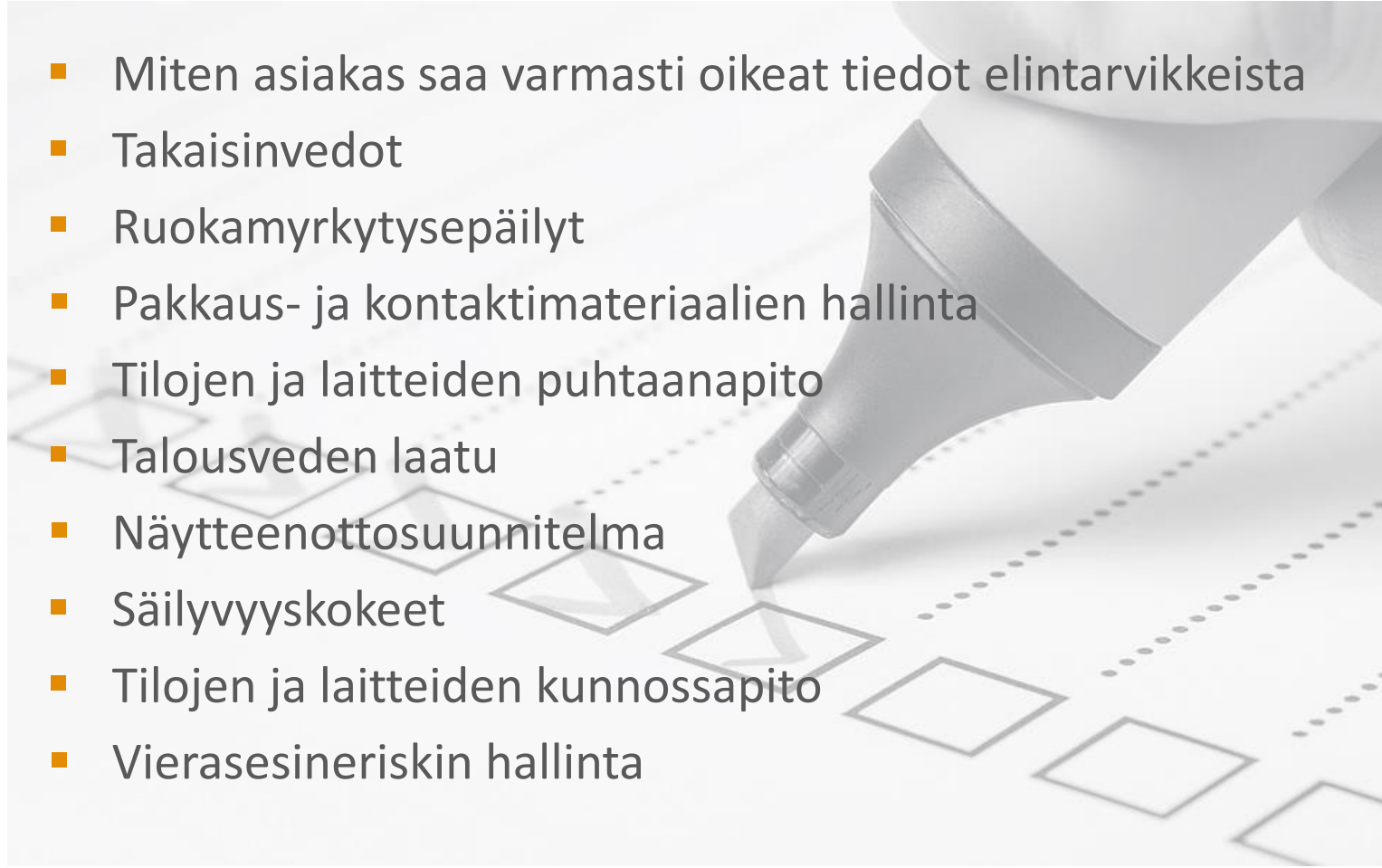
Mitä ja miten omavalvontaan?

- Omavalvonnan sisältö riippuu toiminnasta ja sen riskeistä
 - Mitä enemmän riskejä, sitä tarkempana on oltava
- Elintarvikehuoneisto – omavalvontasuunnitelma
- Alkutuotanto – omavalvonnan kuvaus
 - Kasvikunnan tuotteiden, sienien, hunajan, kananmunien ja muiden linnunmunien tuottajat, kun tuotanto vähäriskisen asetuksen 1258/2011 mukaista, on vapautettu omavalvonnan kuvauksesta

Huomioi ainakin seuraavat asiat 1/3

- 
- Henkilökunnan terveydentilan varmistaminen
 - Perehdytys, opastus ja koulutus
 - Henkilökunnan hygieniosaaminen
 - Raaka-ainehankinnat
 - Raaka-aineiden vastaanottotarkastukset
 - Mahdolliset tilojen käyttöä koskevat erityisjärjestelyt
 - Erilläänpito
 - Lämpötilojen hallinta
 - Jäljitettävyys
 - Reseptin ja koostumuksen hallinta

Huomioi ainakin seuraavat asiat 2/3

- 
- Miten asiakas saa varmasti oikeat tiedot elintarvikkeista
 - Takaisinvedot
 - Ruokamyrkytyspäilyt
 - Pakkaus- ja kontaktimateriaalien hallinta
 - Tilojen ja laitteiden puhtaanapito
 - Talousveden laatu
 - Näytteenottosuunnitelma
 - Säilyvyyskokeet
 - Tilojen ja laitteiden kunnossapito
 - Vierasesineriskin hallinta

Huomioi ainakin seuraavat asiat 3/3

- Haittaeläintorjunta
- Jätehuolto
- Kuljetukset
- Luomu ja maahantuonti



Hyvän käytännön ohjeet

- Hyvän käytännön ohjeiden hyödyntäminen on järkevää
- Saatavilla omavalvonnan kuvauksen avuksi esim.
 - Laatutarha, laatujärjestelmä IP-Kasvikset (Kotimaiset kasvikset), Luonnonyrttiopas (Arktiset Aromit)
- Saatavilla omavalvontasuunnitelman avuksi esim.
 - Tuorekasvisten käsittely (Tuorekasvisteollisuuden hygieniatyöryhmä)



Jäljitettävyys

Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet tulee pystyä jäljittämään

- Sinun tulee pystyä osoittamaan, mistä raaka-aineet ja muut tuoterät on hankittu ja mihin valmistetut tuotteet on toimitettu. Myös hankinta- ja toimitusajankohdat on hyvä olla muistissa.
 - Huomaa, että kuluttajia ei lasketa kuuluviksi jäljitettäviin asiakkaisiin.
- Toimivalla jäljitettävyydellä voidaan tehokkaasti rajata elintarviketurvallisuuteen liittyvä ongelma.
- Esim. ruokamyrkytystä aiheuttava raaka-aine voidaan poistaa kohdennetusti elintarvikeketjusta, kun tiedetään, mistä se on hankittu tai mihin se on toimitettu.

