

Kasvisten alkutuotanto ja jatkojalostus

Lainsäädäntö

Vastaava eläinlääkäri Kaisa Hartikainen

Siilinjärven kunta

Lainsäädäntö

- ▶ Elintarvilelaki 297/2021

[Elintarvikelaki 297/2021 - Ajantasainen lainsäädäntö - FINLEX ®](#)

- ▶ MMM.n asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

[Maa- ja metsätalousministeriön asetus... 318/2021 - Sädökset alkuperäisinä - FINLEX ®](#)

- ▶ EY:n asetus 852/2004 (yleinen elintarvikehygienia-asetus)

[CL2004R0852FI0030010.0001_cp 1..1 \(europa.eu\)](#)

Toimintatyyppi

- ▶ Rekisteröity alkutuotanto

- esim. kasvien viljely, kotieläintuotanto, pienimuotoinen myynti suoraan tilalta, torimyynti, REKO myynti (määrät säädetty)

- ▶ Hyväksytty alkutuotanto

- Itujen tuotanto (määrät säädetty)

- ▶ Rekisteröity elintarvikehuoneisto

- esim. kauppaliikkeet, ravintolat, kasvien jatkojalostus

- ▶ Hyväksytty elintarvikehuoneisto

- Eläinperäisten elintarvikkeiden jatkojalostus, ns. maito-, muna-, kala- ja liha-alan laitokset

Tiedot rekisteröinti-ilmoituksessa / hakemuksessa kunnan elintarvikevalvontaan

- ▶ 1) toimijan nimi ja yhteystiedot
- ▶ 2) toimijan yritys- ja yhteisötunnus, tilatunnus tai asiakastunnus, taikka näiden puuttuessa henkilötunnus
- ▶ 3) toimipaikan nimi ja yhteystiedot
- ▶ 4) toimipaikan käyntiosoite ja kunta
- ▶ 5) tieto harjoitettavasta toiminnasta ja sen arvioidusta laajuudesta
- ▶ 6) toiminnan arvioitu aloittamisajankohta
- ▶ **Tarvittaessa**
- ▶ 7) kuvaus omavalvonnasta
- ▶ 8) laitosten osalta myös muita oleellisia tietoja

Alkutuotanto

- ▶ Koskee vain itse kerättyjä/metsästettyjä luonnon-/omalla tilalla tuotettuja tuotteita

Alkutuotanto

- ▶ Alkutuotantoon sisältyy
 - alkutuotannon tuotteiden tuottaminen, kasvatus ja viljely
 - sadonkorjuu, viljan kuivaus, lypsäminen ja muu eläintuotanto ennen teurastusta
 - metsästys, kalastus ja luonnonvaraisten tuotteiden kerääminen
- ▶ Lisäksi alkutuotantoon sisältyy
 - tuotteiden varastointi tilalla sekä
 - suurelta osin myös toimittaminen seuraavaan käsittelypisteeseen, pois lukien raakamaito

TUOTTEEN LAATU EI MERKITTÄVÄSTI MUUTU

Alkutuotanto kasvisten ja sienten määrä

- ▶ Alkutuotannon toimija saa:
- ▶ 1) luovuttaa suoraan kuluttajalle ituja enintään 5 000 kilogrammaa vuodessa, lehtivihanneksia enintään 50 000 kilogrammaa vuodessa ja muita kasviperäisiä alkutuotannon tuotteita ja sieniä enintään 100 000 kilogrammaa vuodessa;
- ▶ 2) toimittaa tämän momentin 1 kohdassa mainitut määrät kasviperäisiä alkutuotannon tuotteita ja sieniä vuodessa kevennetyin vaatimuksin paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan kuluttajalle.

Alkutuotanto muuta

- ▶ Tietojen säilyttäminen 1 vuosi + viimeisimmät mahdolliset tutkimustulokset
- ▶ Veden laatu tutkittava jos ei tule vesilaitoksesta
- ▶ 3 vuoden välein tutkimus ja talousveden minimivaatimukset ja suositukset täytettävä (401/2001 1§ 2 kohta)
- ▶ (kasteluvvedelle lievemät vaatimukset)

Elintarvikkeiden alkutuotanto - Ruokavirasto

Rekisteröity elintarviketoiminta

- ▶ Jos tuotannon määrä ylittää em. tai myyt muiden tuottajien tuotteita niin rekisteröidy elintarvikehuoneistoksi
- ▶ Jatkojalostus vaatii yleensä rekisteröitymistä elintarvikehuoneistoksi
- ▶ Omavalvonnan kirjaukset ja jäljitettävyys tiedot oltava tarkastettavissa ja säilytettävä vähintään vuosi
- ▶ Lämpötilavaatimukset:
 - ▶ pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut on säilytettävä korkeintaan 8°C:ssa. Tämän kohdan vaatimus ei koske huoneenlämmössä säilyviä pastöroituja marja-, hedelmä- ja vihannesmehuja
 - ▶ muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloitetut kasvikset ja hyönteiset, on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa

Elintarvikehuoneiston rakenteet ja materiaalit

- ▶ Heloposti puhtaana pidettävät, ehjät, kestävät ja myrkyttömät materiaalit
- ▶ Elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat materiaalit elintarvikekäyttöön soveltuvia, myös mahdolliset pakkausmateriaalit
- ▶ Wc ja siivoustilat mietittävä huolella (voivat sijaita myös muualla)
- ▶ Käsienpesupiste
- ▶ Kylmätilat
- ▶ Voi sijaita myös kodin yhteydessä (lemmikkien pääsy estettävä)

[Elintarvikeyrityksen perustaminen - Ruokavirasto](#)

Hygieniapassi

- ▶ Alkutuotannossa ei välttämätön
- ▶ Jos käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita niin tulee olla (eläinkunnan tuotteet)

Omavalvonta

- ▶ 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?

[Omavalvonta - Ruokavirasto](#)

Jäljitettävyys

- ▶ Sinun tulee pystyä osoittamaan, mistä raaka-aineet ja muut tuote-erät on hankittu ja mihin valmistetut tuotteet on toimitettu
- ▶ Yksi askel taaksepäin, yksi askel eteenpäin periaate
- ▶ Myös hankinta- ja toimitusajankohdat on hyvä olla kirjattuna

Pakattujen elintarvikkeiden pakolliset merkinnät (Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011)

- Elintarvikkeen nimi
- Ainesosaluettelo
- Ainesosaluettelossa allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet korostettuna
- Tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät tarvittaessa
- Sisällön määrä (= paino tai tilavuus)
- Vähimmäissäilyvyysaika ("parasta ennen" -päivämäärä) tai viimeinen käyttöajankohta
- Vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi, toiminimi tai aputoiminimi ja osoite
- Alkuperämaa eli maa, jossa elintarvike on valmistettu tai tuotettu, tai tuotteen lähtöpaikka tarvittaessa
- Säilytysohje tarvittaessa
- Käyttöohje tarvittaessa (sisältäen tarvittaessa varoitusmerkinnän)

- Juomien todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina, jos alkoholipitoisuus on suurempi kuin 1,2 tilavuusprosenttia (Ruokaviraston suositus: kiinteässä elintarvikkeessa, jos alkoholipitoisuus enemmän kuin 1,8 painoprosenttia)
- Elintarvike-erän tunnus (MMMa 834/2014)
- Ravintoarvoilmoitus
- Merkintä pakkauskaasun käytöstä tarvittaessa
- Merkintä makeutusaineen käytöstä tarvittaessa Mahdolliset erityislainsäädännön vaatimat merkinnät kuten
- Voimakassuolaisuusmerkintä tarvittaessa (MMMa 1010/2014)
- Tunnistusmerkki laitoksessa valmistetuissa eläinperäisissä elintarvikkeissa (EU (N:o) 853/2004))

PAKKAUSMERKINNÖISTÄ VOI PYYTÄÄ OHJEITA OMAN ALUEESI TERVEYSTARKASTAJILTA

[Pakkausmerkinnät - Ruokavirasto](#)

Nämä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee korostaa

Muista myös pitää nämä aineet ja tuotteet erillään toisistaan sekä elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu

- ▶ gluteenia sisältävät viljat, eli vehnä, ohra, ruis, kaura ja niistä valmistetut tuotteet
- ▶ äyriäiset ja äyriäistuotteet
- ▶ kananmuna ja munatuotteet
- ▶ kala ja kalatuotteet
- ▶ maapähkinä ja maapähkinätuotteet
- ▶ soijapapu ja soijapaputuotteet
- ▶ maito ja maitotuotteet
- ▶ pähkinät ja pähkinätuotteet
- ▶ selleri ja sellerituotteet
- ▶ sinappi ja sinappituotteet
- ▶ seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet
- ▶ rikkidioksidi ja sulfiitti, jos pitoisuus on yli 10 mg/kg tai 10 mg/l
- ▶ lupiinit ja lupiinituotteet
- ▶ nilviäiset ja nilviäistuotteet

Valvonta

- ▶ Kasvipohjaisten alkutuotannon valvonta vain tarvittaessa, ei kuulu säännöllisen valvonnan piiriin

-epäilyyn perustuvat tarkastukset, erilaiset valvontaprojektit

- ▶ Elintarvikehuoneistot

-kuuluvat säännöllisen valvonnan piiriin

- Tarkastustiheys määräytyy toiminnan luonteen ja laajuuden mukaan (0,2 -6 kertaa / vuosi)

Maksut

- ▶ **Alkutuotanto** ei kuulu uuden vuosittaisen valvontamaksun piiriin
 - Tarkastukset uusintatarkastuksia lukuun ottamatta maksuttomia
- ▶ **Elintarvikehuoneistoille** rekisteröitymismaksu (n. 60-120 €) laitoksilla hyväksymismaksu (n. 600 €)
 - Kuuluvat vuosittaisen valvonnan perusmaksun piiriin 150 € / vuosi
 - Tarkastukset maksullisia n. 60 - 240 €/tarkastus
- ▶ Maksun suuruus vaihtelee käytetyn ajan ja kunnan hyväksymän maksutaksan mukaan



Kiitos