



UTOMHUSFÖRSÄLJNING AV GRÖNSAKER, BÄR OCH SVAMPAR

Anvisningen gäller försäljningen av grönsaker, bär och svampar på torg, framför butiker och köpcentrum och på andra motsvarande platser.

I fortsättningen används i denna anvisning den allmänna benämningen grönsaker för att beskriva alla grönsaker som säljs färska, såsom grönsaker, frukt, bär, svamp och potatis.

SKYDDA SÄLJSTÄLLET MOT REGN OCH FÅGLAR

Damm, fukt och värme jämte skadedjur kan påverka grönsakers kvalitet och säkerhet. Av den orsaken måste säljstället skyddas med ett skyddstak, under vilket alla livsmedel som du saluhåller ryms. Grunden måste skyddas vid behov, särskilt om marken består av sand. Alla grönsaker och dessas förvaringslådor och förpackningsmaterial ska helst förvaras till exempel på hyllor eller pallar. Säkerställ att fåglar inte kommer åt att äta av grönsakerna eller tömma tarmen på dem. Det är bäst att täcka alla livsmedel som väntar på försäljning eller förvara dem i ett lager eller i transportbilen.

SÄKERSTÄLL VART AVFALLET KAN LEVERERAS

Avfall lockar snabbt fåglar och insekter till säljstället och omgivningen kring det. Reservera en tillräcklig mängd avfallskärl med lock för avfallet. Avfallskärln bör tömmas tillräckligt ofta, vid behov flera gånger per dag. Avloppsvattnet ska också bortskaffas på ändamålsenligt sätt.

EGENKONTROLL OCH VÄGLEDNING TILL PERSONALEN

Utarbeta en plan för egenkontroll för verksamheten. Alla anställda, även temporärt anställda, ska orienteras i egenkontrollen och hygienisk praxis. Det är bra att ha planen för egenkontroll tillgänglig på säljstället så, att instruktionerna vid behov kan kontrolleras.

Ta bort sådana produkter som är i dåligt skick, såsom mögliga bär och maskättna svampar från säljstället. Glöm inte att kontrollera att också produkterna som förpackats längst ned i askarna är säljdugliga.



HÅLL HÄNDERNA OCH SÄLJUTRUSTNINGEN RENA

Om möjlighet att tvätta händerna saknas, måste det finnas åtminstone fuktiga rengöringsdukar för engångsbruk eller handdesinfektionsmedel till hands för rengöring av händerna. Mått, säljbord och skydd ska också rengöras regelbundet. Det är bra att reservera rengöringsredskap för detta ändamål på säljstället.

Vid behov ska skaffas underhållsutrymmen för rengöring och lagring av utrustningen. Om grönsaker lagras efter försäljningsdagen, måste lagerutrymmena var lämpliga för förvaring av livsmedel. Det är enklast att skaffa endast en dags behov för försäljning.

GLÖM INTE ATT LÄMNA EN ANMÄLAN OCH INFORMERA OM FÖRSÄLJNINGEN

Då du för första gången inleder regelbunden försäljning av grönsaker, ska du lämna en anmälan om detta till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten senast **4 veckor** innan försäljningen inleds via [miljö- och hälsoskyddets elektroniska anmälingstjänst, ilppa](#).

Tält för bärförsäljning eller torgförsäljning betraktas ofta som mobila livsmedelslokaler så med en och samma anmälan kan du sälja dina produkter också på ett annat ställe, om du bara minns att informera den lokala livsmedelstillsynsmyndigheten om detta. Informera denna **4 vardagar** innan försäljningen. Det skulle vara bra att aktören ska göra informeringen skriftligt. Men aktören kan ge informationen som krävs på något annat sätt också.

Registrerade mobila livsmedelslokaler omfattas av regelbunden tillsyn. En Oiva-rapport görs upp över granskningen enligt planen. Rapporten ska hållas framlagd för kunderna på försäljningsstället.

NÄR BEHÖVER DU INTE GÖRA EN ANMÄLAN OM REGISTRERING AV LIVSMEDELSVERKSAMHET?

I allmänhet måste man göra en registreringsanmälan om torgförsäljning av grönsaker.

Som ett undantag från detta

- försäljning av bär och svampar som primärproduktion, kräver inte registrering om livsmedelsverket eller informering. Men anmälan om primärproduktion måste lämnas.
- plockning av vilda bär och svampar utgör också primärproduktion. Om försäljning av bär som man själv plockat behöver inte lämnas någon anmälan till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten.

Obs! En registreringsanmälan om livsmedelslokal ska dock alltid lämnas om försäljning av hanterade murklor.

Vid försäljning av bär ska särskild uppmärksamhet fästas vid handhygien!

- Eftersom bär äts som sådana utan att de tvättas, är det viktigt att bären hanteras enbart med rena redskap och rena händer. Säkerställ vid val av säljställe att du får tillgång till rent vatten för handtvätt och städning.
- Om bären vidrörs med bara händer, rekommenderas rinnande vatten och flytande tvål (såsom en vattenkanister med kran) för tvätt av händerna.
- Om möjlighet att tvätta händerna saknas, måste det finnas åtminstone fuktiga rengöringsdukar för engångsbruk eller handdesinfektionsmedel till hands för rengöring av händerna. Då måste bären ändå hanteras enbart med rena redskap.

Identifiering av svampar

På grund av giftiga svampar och svampar med dålig smak ska man vara noggrann med att identifiera svampar. Det räcker inte att jämföra svamparna enbart med bilderna i svampboken, utan alla svampens kännetecken måste kontrolleras. Svampen kan se mycket olika ut i olika åldrar.

Det är skäl att ta svamparna till vara i helt skick och undvika onödig hantering av dem, eftersom signalement som är viktiga för identifieringen finns till exempel i nedre delen av foten som är gömd i marken.

Livsmedelsverket har listat de rekommenderade matsvamparna.

NÖDVÄNDIG INFORMATION

Kontrollera när du skaffar grönsaker att förpackningarna och följedokumenterna innehåller alla nödvändiga uppgifter. Som aktör ansvarar du för att konsumenterna får korrekt information om de färska grönsakerna.

Försäljningsskyltarna för oförpackade grönsaker (även öppna askar) ska innehålla följande uppgifter:

- livsmedlets namn
- ursprungsland
- kvalitetsklass (jordgubbe, äpple, päron, sallad, tomat, paprika, citrusfrukter, kiwi, persika, nektarin och vindruvor)
- sort (äpple, päron, apelsin, vindruvor och potatis)

Till exempel i bärblandningar ska varje bär ursprungsland anges separat.



Försäljningslådor och slutna askar ska vara märkta med följande uppgifter (t.ex. öppen bärlåda och slutna bärask):

- livsmedlets namn, om innehållet inte syns
- ursprungsland
- förpackarens/avsändarens namn och adress
- partinummer
- innehållets mängd
- kvalitetsklass (jordgubbe, äpple, päron, sallad, tomat, paprika, citrusfrukter, kiwi, persika, nektarin och vindruvor)
- sort (äpple, päron, apelsin, vindruvor och potatis)
- fruktköttets färg (persika och nektarin samt kiwi, om annan färg än grönt)
- för potatis dessutom förpackningsdatum och förvaringsanvisning eller minsta hållbarhetstid
- bruksanvisning vid behov – t.ex. för stenmurklor ska det finnas en varningsmärkning om toxicitet och behandlingsanvisningar!

Om du säljer grönsaker som du själv odlar behöver du inte ange deras ursprungsland eller kvalitetsklass.

Livsmedelsverket rekommenderar att färska stenmurklor säljs till konsumenter endast som serviceförsäljning.

Obligatoriska märkningar på förpackade livsmedel ska i fråga om livsmedel som säljs i tvåspråkiga kommuner göras på finska och svenska, i enspråkiga kommuner på ifrågavarande kommuns språk.

Om grönsaker flyttas från en låda till en annan, kom ihåg att avlägsna eller helt täcka gamla märkningar och ersätta dem med nya, riktiga märkningar.

För alla produkter måste de kommersiella dokumenten entydigt kunna kopplas till försäljningspartiet. Exempelvis när det gäller odlade bär kombineras dokument och förpackningar med partinummer. Naturbären och svamparna kan kombineras till exempel med hjälp av en plockarlista.

Mer information:

- [Utomhusförsäljning av grönsaker, bär och svampar - Livsmedelsverket](#)
- [Mobila livsmedelslokaler - Livsmedelsverket](#)
- [Egenkontroll och spårbarhet - Livsmedelsverket](#)
- [Krav på märkning - Livsmedelsverket](#)
- [Märkningar på färska grönsaker: Detaljerade exempel på märkningarna på olika grönsaker som saluhålls i lösvikt eller som förpackade \(pdf\)](#)
- [Matsvampar - Livsmedelsverket](#)

