



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

**REGERINGENS  
SPETSprojekt**

# Försäljning av livsmedel och en småskalig vidareförädling av produkter från växtriaket på gården



**Handbok  
för små och  
medelstora  
företag**





Försäljning av livsmedel och en småskalig vidareförädling av produkter från växtriket på gården – Handbok för små och medelstora företag  
7061/04.02.00.01/2019

Författare: Livsmedelsverket, rådgivningsprojekt till små och medelstora livsmedelsföretag

Layout: Enheten för interna stödtjänster

Pärmens bilder: Context Learning

Helsingfors 2019



**RUOKAVIRASTO**

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



## Innehåll

---

<b>Guidens innehåll .....</b>	<b>5</b>
<b>Del 1, Grundande .....</b>	<b>7</b>
Verksamhet inom primärproduktion eller verksamhet i en livsmedelslokal? ....	7
Du säljer livsmedel från din gård – behöver du göra en anmälan om livsmedelslokal? .....	8
Du är primärproducent och vill vidareförädla dina egna produkter från växtriket – behöver du göra en anmälan om livsmedelslokal för tillverkningen? .....	12
Lämplig lokal.....	12
Kraven på personalen .....	14
Vad lönar det sig att tänka på beträffande egenkontrollen redan vid grundandet? .....	14
<b>Del 2, Lokaler .....</b>	<b>15</b>
Försäljningslokaler för livsmedel .....	15
Utrymmen för hantering, tillredning och förvaring av livsmedel .....	15
Tappställen ovh tvättställen.....	16
Kylförvaringsutrymmen för livsmedel .....	17
Förvaringsutrymmen för avfall .....	17
Övriga lokaler .....	18
<b>Del 3, Verksamhet.....</b>	<b>19</b>
Rengöring och renhållning av ytor och redskap .....	19
Material som lämpar sig för livsmedelsbruk .....	21
Vatten som används .....	22
Produkter för försäljning .....	22

Råvaruanskaffning för vidareförädling .....	24
Spårbarhet.....	25
Hantering av livsmedelsinformation .....	25
Hantering av recept och sammansättning.....	29
Transport av livsmedel .....	30
<b>Del 4, Personal .....</b>	<b>31</b>
Hygienpass .....	31
Personalens hälsotillstånd.....	31
Skyddskläder .....	32
Handtvätt.....	33
<b>Del 5, Egenkontroll.....</b>	<b>34</b>
Vad är egenkontroll och till vad behövs den? .....	34
Primärproduktionen omfattar vanligtvis ett krav om en beskrivning av egenkontroll .....	34
När behöver du en plan för egenkontroll? .....	35
Hurdan ska en plan för egenkontroll vara?.....	36
Vad ska man beakta i planen för egenkontroll? .....	36
Hur uppföljs genomförandet av planen för egenkontroll? .....	36
Ansvar.....	37
<b>5.1 Innehållet av egenkontroll.....</b>	<b>38</b>
<b>Del 6, Ordförklaringar .....</b>	<b>42</b>
Bilaga 1. Försäljning i samband med primärproduktion.....	54
Bilaga 2. Vidareförädling av produkter från växtriket i samband med primärproduktion .....	55





## Guidens innehåll

I den här guiden får du viktig information om hur du utvidgar din lantgårds verksamhet till direktförsäljning av livsmedel eller vidareförädling av produkter från växtriket som du själv producerat.

Du får också information om hur du sköter ärenden på rätt sätt, till exempel beträffande **hygienen** och övriga bestämmelser.

Det är viktigt att du på förhand känner till vad du ska göra vid varje skede och hur du ska sköta ditt företags verksamhet på rätt sätt. Då går allt bra, de livsmedel du säljer och producerar är säkra och du håller både kunderna och övervakaren nöjd.



Bild

Guidens innehåll är indelat i sex delar.

- **Del 1, Grundande.**  
Del 1 är en sammanfattning av uppgifter som behövs när du utvidgar din lantgårds verksamhet.
- **Del 2, Lokaler.**  
I del 2 har samlats information om kraven i anslutning till lokaler som används till försäljning eller vidareförädling av produkter från växtriket.
- **Del 3, Verksamhet.**  
I del 3 finns krav som ställs på försäljning och vidareförädling av produkter från växtriket.
- **Del 4, Personal.**  
I del 4 finns krav som ställs på personal som deltar i försäljning eller vidareförädling.
- **Del 5, Egenkontroll.**  
I del 5 hittar du information om egenkontroll. Med hjälp av denna information kan du göra de nödvändiga ändringarna till din beskrivning av egenkontrollen eller göra upp en plan för egenkontrollen.
- **Del 6, Ordförklaringar.**  
Vissa ord är med fet stil i texten. Du hittar förklaringar till dem i del 6.

Guiden innehåller inga allmänna råd om inrättande av ett företag.

Dessa råd hittar du via webbsidan

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretagsinfo>.

Kraven på alkohollagstiftning, för vilka små bryggerier och vinproducenter behöver vägledning, ingår inte heller i den här guiden.

Om du ska inleda serveringsverksamhet som en restaurang, ett kafé eller en cateringtjänst på din gård, se restaurangguiden.

Inledande av restaurangverksamhet -

Handbok för små och medelstora företag finns på Livsmedelsverket's hemsida.

**I denna guide får du information om bland annat dessa frågor:**

- ▶ Hur säkerställer du att lokalen är lämplig för din verksamhet?
- ▶ Hur ska du berätta om dina planer för myndigheterna?
- ▶ Vad krävs av lokalerna?
- ▶ Vilka andra saker krävs av verksamheten?
- ▶ Vilka krav ställs på personalen?
- ▶ Vad är en beskrivning av egenkontroll?
- ▶ Vad avses med en plan för egenkontroll?



## Del 1, Grundande

### Oppaan tässä osassa opit Hur lär du dig

- ▶ Vad ska du komma ihåg när du utvidgar din verksamhet från primärproduktion?
- ▶ Behöver du göra en anmälan om livsmedelslokal eller om en ändring i primärproduktionen?
- ▶ Hur tar du reda på om lokalen är lämplig för din verksamhet?
- ▶ Vilken kompetens ska du och din personal ha?
- ▶ Vad annat krävs av er?
- ▶ Vad är en plan för egenkontroll eller beskrivning av egenkontroll?

### Verksamhet inom primärproduktion eller verksamhet i en livsmedelslokal?

Förutom produktion, uppfödning och odling omfattar **primärproduktionen** dessutom bärning av skörd, torkning av spannmål, mjölkning och annan djurproduktion före slaktning. Den innehåller även jakt, fiske och insamling av vildvuxna produkter.

Därutöver omfattar primärproduktionen lagring av produkterna på gården samt till stor del även leverans till följande hanteringsställe.

Produkter från växtriket och honung kan du leverera till exempel till packeriet, affären, serveringsstället, partiaffären, kvarnen, bageriet eller matfabriken.

Utöver detta kan du utvidga din verksamhet och till exempel grunda en affär i anslutning till din gård eller vidareförädla livsmedel som du själv producerat.

Inom vissa begränsningar kan du utföra dessa åtgärder även som aktör inom primärproduktionen, men i vissa fall bör du göra en **anmälan om livsmedelslokal** för din verksamhet.

Anmälan om livsmedelslokal görs till den egna kommunens **livsmedelstillsyn**.

Om verksamheten kan utföras som primärproduktion, räcker det att du gör en **anmälan om ändring i primärproduktionen** till den egna kommunens livsmedelstillsyn. I anmälan ska du berätta att du säljer produkter av din gård direkt till konsumenter.

### Vad spelar det för roll om din verksamhet är primärproduktion eller verksamhet i en livsmedelslokal?

Den största skillnaden mellan klassificeringarna utgörs av kraven för egenkontroll. För primärproduktionen krävs inte en motsvarande **plan för egenkontroll** som utförs aktivt och följs upp som för en livsmedelslokal.

Som en **beskrivning av egenkontroll** inom primärproduktionen räcker det att du beskriver riskhanteringsmetoderna för riskerna i din verksamhet. När det gäller försäljning till konsumenterna är sådana metoder t.ex. principer för renhållning av lagret och försäljningslokalerna och vilken information du ger och hur du informerar kunden om de livsmedel du säljer. Riskhanteringsmetoderna kräver just ingen aktiv bokföring av uppföljningen.

För en livsmedelslokal krävs en plan för egenkontroll.

Du lär dig mer om planen för egenkontroll i Del 5, Egenkontroll.

### **Du säljer livsmedel från din gård – behöver du göra en anmälan om livsmedelslokal?**

Läs mer med hjälp av diagrammet i Bilaga 1 om när din verksamhet klassificeras som primärproduktion och när du behöver göra en anmälan om livsmedelslokal.

Du hittar mera detaljer om försäljningen i texten.

### **När kräver direktförsäljning en anmälan om livsmedelslokal?**

Med direktförsäljning avses sådan försäljning där du säljer produkter som du själv producerat direkt till konsumenten.

Om du säljer primärprodukter som direktförsäljning över den mängd som stadgas i **förordningen om låg risk**, bör du göra en anmälan om livsmedelslokal för försäljningen

All verksamhet i anslutning till den egentliga produktionen av produkter utgör fortfarande primärproduktion, även om du är tvungen att göra en anmälan om livsmedelslokal för försäljningen till konsumenterna

### **Vad ska du beakta när du säljer till konsumenterna på torget?**

På torget kan du sälja produkter från växtriket, svampar och honung som du själv producerat som primärproduktion.

Om direktförsäljningen till konsumenterna underskrider den mängd som stadgas i förordningen om låg risk, kan du sälja produkter på alla torg i Finland och du behöver inte meddela försäljningen till den lokala tillsynen.

Om du emellertid varit tvungen att göra en anmälan om livsmedelslokal för försäljningen och du säljer produkter på ett torg utanför din egen kommun, bör du meddela försäljningen till livsmedelstillsynen på orten där torget är beläget.

Meddelandet ska göras senast fyra dagar innan försäljningstidpunkten.

Försäljningen anses då utgöra mobil verksamhet i en livsmedelslokal. Du bör också beakta detta när du gör en anmälan om livsmedelslokal till din egen kommuns livsmedelstillsyn.

Om du besöker torget i fråga regelbundet, till exempel varannan tisdag, kan du sköta informeringen på en gång.

### **Vad annat bör man veta om utomhusförsäljning?**

Anvisningar om torgförsäljning finns i Livsmedelsverkets anvisning för utomhusförsäljning.

Du hittar anvisningen via länkar som samlats på våra webbsidor.

Kraven på skydd av inventarier och produkter som behövs för utomhusförsäljning ökar samtidigt med att verksamhetsriskerna ökar. Om du säljer endast produkter från växtriket som bara **iordningstälts** för försäljning, kan du sälja dem t.ex. direkt från bilens baklucka.

På torget kan det kan finnas behov för att skydda försäljningsstället från fåglar åtminstone uppifrån, ibland också från sidan.



### **Hur sker leveransen direkt till konsumenterna?**

Direktförsäljningen sköts ofta via **REKO-ringen för närproducerad mat**. REKO fungerar på så sätt att konsumenten beställer produkten eller produkterna från producenten på förhand och produkterna byter ägare på ett överenskommet ställe under en överenskommen tid.

Detta kallas för ett utdelningstillfälle som inte är ett säljtillfälle, alltså även om försäljaren skulle ha en livsmedelslokal, behöver inte utdelningsstället och -tidpunkten meddelas till den lokala livsmedelstillsynen.

Leveransen kan skötas även med hjälp av olika transportkanaler såsom Matkahuolto eller posten.

### **Produkter från växtriket som du själv producerat och säljer från din gård**

Du kan sälja direkt till konsumenterna som primärproduktion:

- bladgrönsaker som du själv odlat sammanlagt 50 000 kg per år (sallat-, spenat- och kålväxter samt örter och skott – dock inte groddar), samt
- andra produkter från växtriket som du producerat sammanlagt 100 000 kg per år (potatis, morötter, tomater, gurkor, lökar, jordgubbar, äppel osv.).

Du kan sälja primärprodukter

- direkt från gården, eller,
- som dörr till dörr-försäljning, eller
- på torget, eller
- du kan leverera produkterna enligt de beställningar som konsumenterna gjort via en överenskommen kanal (t.ex. reko-försäljning).

### **Försäljning från din gård eller på torget av produkter som producerats av andra gårdar**

Förutom dina egna produkter kan du dessutom sälja till konsumenterna primärprodukter med låg risk som producerats av andra

(främst produkter från växtriket, svampar eller honung som andra producerat) till ett värde på sammanlagt 10 000 euro utan att göra en separat anmälan om livsmedelslokal.

### **När du säljer honung**

Du kan sälja honung som producerats och förpackats av andra. Om du har bikupor på din gård kan du dessutom sälja högst 2 500 kg per år självproducerad honung till konsumenterna som primärproduktion.

En anmälan om primärproduktion ska göras om honungsproduktion till livsmedelstillsynen i den kommun där slungan eller verksamheten är belägen. Anmälningsblanketten finns på kommunens webbplats.

Via länkarna som samlats på våra webbsidor hittar du också information om hur du registrerar dig som biodlare samt hur du anmäler bikupornas placering till landsbygdsnäringsmyndigheten.

Även denna registrering är obligatorisk.

Om du säljer mer än 2 500 kg honung per år från din egen gård till konsumenterna, bör du beträffande försäljningen göra även en anmälan om livsmedelslokal till kommunens livsmedelstillsyn.

### **Vill du förpacka produkter från växtriket, svampar eller honung?**

Du kan ha ett packeri på gården.

Förpackning utgör primärproduktion, om

- du i packeriet hanterar endast produkter från växtriket, svampar eller honung som du producerat själv,
- iordningställer och förpackar dem så att produkternas karaktär inte ändras.

Du kan sälja förpackningstjänster även till andra producenter bara de förpackade produkterna återgår tillbaka till deras ursprungliga producent.

Ett packeri utgör en **livsmedelslokal** när

- det fungerar med **andelsverksamhetsprincipen** och/eller
- det inte är beläget i anslutning till produktionslokalen och/eller
- du köper dit produkter från andra samt förpackar och marknadsför dem.

**Om du säljer kött, kom ihåg dessa principer:**

1. Försäljning av kött kräver alltid en anmälan om livsmedelslokal.
2. Kött som säljs till konsumenterna ska i huvudregel vara besiktat i ett slakteri.
3. Om du marknadsför självproducerat kött, du har antingen ett eget gårdsslakteri eller säljer själv slakteriets kött från djur du uppfött. Du kan dock slakta själv fjäderfä- och kaninkött i liten skala, utan köttbesiktning.
4. När du lagrar, säljer och eventuellt transporterar till kunderna färskt eller nedfryst och förpackat kött som kommit från styckeriet och det har genomgått en köttbesiktning
  - om du inte öppnar förpackningen och inte hanterat oförpackat kött, då omfattas din verksamhet inte av mängdbegränsningarna i förordningen om låg risk.

Ett undantag från köttbesiktningstvånget är t.ex. en del av viltkött.

#### ■ **Kött av hjorddjur**

Du kan köpa hjorddjurskött med päls direkt från jaktföreningen, om du i anslutning till ditt försäljningsställe har tillgång till ett utrymme där djurets skinn kan avlägsnas och köttet styckas hygieniskt.

Du kan köpa obesiktat hjorddjurskött färdigt styckat från jaktföreningen eller jägaren för försäljning, om dessa anmält sin verksamhet till sin egen tillsynsenhet.

#### ■ **Hardjurs- och fågelviltskött**

Samma regler gäller för jaktbara hardjur och

fågelvilt som för hjorddjurskött.

Det finns vissa arter bland vilda skogshönsfåglar, t.ex. tjäder, vars försäljning förbjuds i jaktlagen.

#### ■ **Fjäderfä- och kaninkött**

Du kan sälja obesiktat fjäderfä- eller kaninkött, som du själv producerat.

Du kan också köpa det för försäljning direkt från en annan producent. Försäljningen kräver en livsmedelslokal.

Om du säljer självproducerat obesiktat fjäderfä- eller kaninkött, omfattas din produktion av mängdbegränsningarna i förordningen om låg risk. Du får producera 40 000 kg fjäderfäkött per år och en köttmängd motsvarande högst 20 000 kaniner per år. Om dessa gränser överskrids, ska djuren slaktas i ett godkänt slakteri.

#### **Försäljning av hönsägg**

Du kan köpa ägg för försäljning direkt från en annan produktionsgård utan **kvalitetsklassificering** och genomlysning endast om ditt försäljningsställe är beläget på ett undantagsområde.

Annars bör du sälja kvalitetsklassificerade A-klassens ägg som genomgått behandling på packeriet.

Som primärproduktion kan du till konsumenterna sälja 20 000 kg per år av den egna gårdens produktion och utan mängdbegränsning om du gör en anmälan om livsmedelslokal för försäljning till konsumenterna. Deltagandet i salmonellaövervakningsprogrammet är obligatoriskt.

Det så kallade undantagsområdet för försäljning av ägg omfattar Lapplands, Norra Österbottens, Norra Karelen, Norra Savolax och Ålands landskap.

#### **Försäljning av obehandlad mjölk**

Som mjölkproducent kan du sälja **obehandlad mjölk** och **råmjölk** från din egen gård direkt till

konsumenterna. Råmjölk kan du sälja antingen färsk eller nedfryst.

Som primärproduktion kan du sälja högst 2 500 kg per år av vardera. Om du i anslutning till din gård grundar en livsmedelslokal som säljer obehandlad mjölk, kan du därifrån sälja obehandlad mjölk till konsumenterna utan mängdbegränsning. Då bör du följa kraven i förordningen om försäljning av obehandlad mjölk. Mera info om försäljning av obehandlad mjölk hittar du i Livsmedelsverkets guide via länkarna som samlats på våra webbsidor.

Om du inte producerar mjölk på din gård, kan du skaffa nedfryst råmjölk som producerats på en annan gård och sälja den om du har en livsmedelslokal.

### **Försäljning av fisk**

Du kan köpa orensad fisk från en kommersiell fiskare och sälja den. Köp av havsfisk direkt från en fiskare förutsätter att du registrerat dig som första köpare av fisk på **närings-, trafik- och miljöcentralen** (NTM-centralen).

Om du skaffar havsfisk som härstammar från kommersiellt fiske för att sälja det vidare till dina kunder, läs jord- och skogsbruksministeriets anvisningar, som du hittar på webbadressen <http://kalat.fi/sv/kommersiellt-fiske>.

Din gård kan vara belägen på en sjö- eller havsstrand och du har fiske som hobby. Du skulle vilja sälja fångsten i din affär. Som fritidsfiskare kan du inte sälja fångsten. Utgångspunkten för att utnyttja fiskfångsten är att du registrerar dig som primärproducent förutom för övriga produktionsriktningar inom primärproduktionen även som fiskare till den lokala livsmedelstillsynen. Utnyttjandet av fångsten kräver dessutom registrering till NTM-centralen i registret över kommersiella fiskare. Om det är fråga om havsfiske, ska även fartyget registreras. För havsfiske gäller även ett krav om att den första köparen av fisken ska registrera sig på NTM-centralen.

I denna situation, när fiskaren och första köparen är samma person, kontakta NTM-centralen och ta reda på hur du ska sköta registreringen

### **På vilka villkor får fiskaren leverera rensad fisk till dig för försäljning?**

En fiskare kan leverera dig även rensad fisk för försäljning, om han har en godkänd anläggning i fiskbranschen.

Om fiskaren endast har en livsmedelslokal med anmälningsskyldighet, har leveransmängden och -området för rensad fisk begränsats. Mängden beror på hur mycket rensad fisk fiskaren säljer direkt till konsumenterna och till övriga aktörer för försäljning eller servering. Leveransområdet är i storlek av landskapet.

### **Om du har en fiskdamm**

Om du har en fiskdamm, där du själv fångar fisk som du odlat för försäljning eller låter kunderna sköta fångandet, ska du registrera dig som fiskodlare inom primärproduktionen i den lokala livsmedelstillsynen.

En fiskdamm kräver även registrering i vattenbruksregistret. Registret underhålls av NTM-centralen på Livsmedelsverkets uppdrag.

Om du därutöver producerar mer än 2 000 kg fisk per år, behöver din fiskdamm ett hälsotillstånd. Hälsotillståndet söks hos Livsmedelsverket.

### **Försäljning av övriga produkter och ekologiska produkter**

Övriga fågelägg som producerats på den egna gården (förutom hönsägg) kan säljas som primärproduktion till en mängd av 5 000 kg per år. När denna mängd överskrids, ska en anmälan om livsmedelslokal göras för försäljningen.

Du kan även ta övriga fågelägg (förutom hönsägg) till försäljning direkt från producenten.

Även naturprodukter kan köpas direkt från insamlarna.

Om du säljer **ekologiska produkter**, omfattas din verksamhet förutom av den sedvanliga livsmedelstillsynen även av ekotillsynen.

### **Du är primärproducent och vill vidareförädla dina egna produkter från växtriket – behöver du göra en anmälan om livsmedelslokal för tillverkningen?**

Tillreder du till exempel sylter, safter eller juicer, sallader, råkost, ättikskonserver, syrade produkter, mjöl, gryn eller flingor, bröd eller andra bakverk, jullådor?

Om tillredningen av dessa sker i liten skala och med låg risk, kan du tillreda produkterna t.o.m. utan att göra en anmälan om livsmedelslokal.

Det är dock inte längre fråga om primärproduktion, eftersom produkternas karaktär ändras. Undersök diagrammet i Bilaga 2 om när du ska göra en anmälan om livsmedelslokal och när den inte behövs. Mera detaljer om kraven hittar du i texten.

#### **Behöver du göra en anmälan om livsmedelslokal?**

En vidareförädling av primärprodukter så att karaktären hos produkterna ändras kräver vanligtvis en anmälan om livsmedelslokal.

Om vidareförädlingen är verksamhet med låg risk, kan den göras till ett värde av 10 000 euro utan en anmälan om livsmedelslokal i anslutning till annan näringsverksamhet, exempelvis primärproduktion. Gränsen i euro är skattemyndigheternas tolkning av utövandet av näringsverksamhet.

Vidareförädling med låg risk är exempelvis:

- behandling och malning av spannmål till gryn, mjöl eller flingor,
- bakning av bröd, kakor och pepparkakor,

- kryddning av honung till honungsprodukt, samt
- nedfrysning eller djupfrysning av bär.

#### **Vad är tillverkning i testmarknadsföringssyfte?**

Om vidareförädlingen omfattar endast måttligt med risker, kan verksamheten till en början prövas i testmarknadsföringssyfte i anslutning till verksamheten på gården, utan en anmälan om livsmedelslokal. Sådan vidareförädling är t.ex. tillverkning av sylter och safter.

När du börjar tillreda din produkt regelbundet, ska du göra en anmälan om livsmedelslokal för verksamheten. Testmarknadsföringen kan inte fortsätta längre än ett år, anmälan ska göras senast inom ett år efter att verksamheten inletts.

#### **Lämplig lokal**

Du behöver inte nödvändigtvis ett försäljningsställe för försäljning av primärprodukter direkt från produktionsgården. Du kan sälja direkt från lagret, även om försäljningen skulle kräva en anmälan om livsmedelslokal.

Om du ändå vill ordna försäljningen via en separat lokal, lönar det sig att planera försäljningsstället och bygga det noggrant så att den lämpar sig för din verksamhet.

Utgångspunkten är hållbara och giftfria material och konstruktioner som är lätta att hålla rena. Om du ändå håller dig till försäljning i lösvikt av jordiga rotfrukter, såsom jordig potatis eller jordiga morötter, kan du sälja rotfrukter från trälårar. Trä är lämpligt även för tvättade rotfrukter som ännu antingen kokas eller skals innan de förtärs.

Kom dock ihåg att trä vanligtvis är ett material som är för poröst för livsmedel och som binder smuts och vatten.

Välj alltid materialen med tanke på produkternas säkerhet och på materialets renhållning.

Om du bestämmer dig för att utvidga din gårds verksamhet från primärproduktion till försäljning av kött, är det första kravet att du har tillräckligt med kylutrymme för köttförvaring.

Om du stycker kött i köket på din gårds boningshus, gör det vid en annan tidpunkt än övrig matlagning i köket. Rengör lokalen innan du påbörjar en ny åtgärd.

Använd rena redskap och tvätta händerna tillräckligt ofta. Sköt om att **kylkedjan** inte avbryts.

Du kan diskutera med **livsmedelsinspektören** för att fastställa om användningen av lokalen lämpar sig för ditt ändamål.

Om du vill sälja dina produkter utanför gården och du håller på och skaffar affärslokaler för detta, säkerställ från **byggnadstillsynen** att lokalen är avsedd för den verksamhet du tänkt dig.

När du överväger om lokalen är lämplig för ditt användningsändamål, tänk på om du kan ordna din verksamhet i lokalen på ett förnuftigt sätt. Ta reda på om lokalen har t.ex. tillräckligt med lagerutrymmen och tappställen. Välj genast tillräckligt stora lokaler eller lokaler som är lätta att anpassa, om du tror att du vill utvidga ditt produktsortiment senare.

Tänk också på om hanteringen av livsmedel kan kräva en stor och dyr ytrenovering.

**Livsmedelsinspektören** och rådgivningsorganisationer kan ge dig råd i dessa frågor. Du hittar information om rådgivningsorganisationer via länkarna som samlats på vår webbplats.

Du lär dig mer om kraven på en lokal i denna guidens Del 2, Lokaler.

### Planera så här:

- Släpp inte in djur, kunder eller andra utomstående människor i lokaler där man hanterar livsmedel.
- Hantera inte livsmedel i närheten av ytterdörrarna. Undvik detta särskilt då människor går in och ut genom dörren under hanteringen.
- Placera lokalerna för tillredning och hantering av livsmedel så att genomgången t.ex. utifrån till omklädningsrummet eller matlagren är så liten som möjligt.
- Lagra andra produkter än livsmedel så att de inte ger lukt eller smak till livsmedlen. Se också till att de inte orsakar fara om de går sönder.
- Ta bort extra föremål, t.ex. möbler, anordningar och redskap som inte längre används eftersom de samlar damm. Dessutom orsakar de utrymmesbrist och försvårar städningen.

### Om du skaffar nya lokaler för försäljning eller hantering

Den kommunala byggnadstillsynen godkänner lokalens eller fastighetens användningsändamål, till exempel som restaurang, affär, kontor eller industrilokal. Lokalens användningsändamål framgår av **byggloven** och lokalen får inte användas för annat ändamål än för det som beviljats i byggloven.

Läs vid behov mer t.ex. i guiden om grundandet av en restaurang.

### Kraven på personalen

Det kan finnas krav på personalen i en livsmedelslokal.

Beroende på arbetets karaktär krävs

- hygienpass
- skyddskläder
- **en utredning av hälsotillståndet.**



Personer som i arbetet **hanterar lättfördärliga livsmedel** ska ha ett **hygienpass** och lämpliga skyddskläder för arbetet.

Hygienpasset är ett intyg över kompetens, genom vilken en person påvisar att han eller hon behärskar **livsmedelshygien**.

Dessutom ska anställda vid behov påvisa tillförlitligt att de inte är smittade av **salmonella**.

Genom allt detta sörjer man för livsmedelssäkerheten.

**Inom primärproduktionen är kraven på personalen mindre:**

- Hygienpass krävs inte.
- Det krävs ingen utredning över hälsotillståndet, förutom om gården säljer obehandlad mjölk. Det bör dock säkerställas att hälsotillståndet för personalen som hanterar livsmedel är i skick. Därutöver ska personalen få utbildning i hälsorisker.
- Det finns inte heller krav på skyddskläder, utan aktören ska själv bedöma behovet för deras användning.

### **Vad lönar det sig att tänka på beträffande egenkontrollen redan vid grundandet?**

Verksamheten i en livsmedelslokal kräver en plan för egenkontroll.

För primärproduktionsverksamhet räcker det med en **beskrivning av egenkontroll**.

Om primärprodukter säljs under gränserna i förordningen om låg risk, är producenterna av produkter från växtriket, svampar, honung, hönsägg och övriga fågelägg befriade från en beskrivning av egenkontroll.

**Planen för egenkontroll eller en beskrivning av egenkontroll kan ersättas med en anvisning om god praxis inom branschen**

Om det finns en anvisning om god praxis inom branschen, kan man genom att följa den ersätta planen för egenkontroll eller beskrivningen av egenkontroll.

Anvisningar om god praxis finns till exempel för aktörer som hanterar färska grönsaker. För produktionen av grönsaker finns guiden Kvalitetsgård samt IP-Grönsaker-certifieringen.

För honungsproducenter finns Finlands Biodlarförbunds och för de som säljer obehandlad mjölk Mjölkhygienförbundets riktlinjer för god praxis.

### **Sammanfattning**

När du ska utvidga din verksamhet på gården till direktförsäljning eller vidareförädling:

- ▶ Utred begränsningarna för verksamheten, till exempel vad du kan göra som primärproduktion.
- ▶ Gör nödvändiga anmälningar, antingen en anmälan om livsmedelslokal eller en anmälan om förändring i primärproduktionen.
- ▶ Gör upp en plan för egenkontroll eller utvidga beskrivningen av egenkontroll vid behov att täcka även riskhanteringen för de produkter som du säljer.
- ▶ Sköt om att personerna vid behov har hygienpass, skyddskläder och en utredning över hälsotillståndet. En person som t.ex. kokar sylt eller hanterar kött eller övriga oförpackade lättfördärliga produkter i en livsmedelslokal behöver dessa.



## Del 2, Lokaler

**I detta avsnitt lär du dig hurdana lokalerna ska vara.**

Lokalerna och verksamheten inverkar på livsmedlens och matens säkerhet. Behovet av lokaler beror helt på din verksamhet.

### Försäljningslokaler för livsmedel

Hurdana lokaler och inventarier du behöver för ditt försäljningsställe, beror mycket på hurdana produkter du säljer och hur omfattande din verksamhet är.

Placera livsmedlens lagerlokaler så att man inte behöver gå igenom dem till exempel för att komma till personalutrymmena.

Kom ihåg att hålla livsmedel som förtärs som sådana åtskilda till exempel från jordiga livsmedel och livsmedel som kräver tillredning.

### Utrymmen för hantering, tillredning och förvaring av livsmedel

När du hanterar och förvarar livsmedel är det viktigt att säkerställa att smuts, skadliga **bakterier, virus** eller skadliga ämnen inte kommer i kontakt med livsmedlen. Detta förutsätter att lokalerna är tillräckligt stora och att de olika funktionerna kan placeras på ett förnuftigt sätt. Dessutom ska alla ytor som kommer i kontakt med livsmedel vara säkra och de får inte ge ifrån sig skadliga ämnen.

Lokalerna ska vara t.ex. sådana att du kan hålla mogna och icke tillredda livsmedel isär från varandra. För att hålla varorna åtskilda under förvarande kan du utnyttja till exempel separata kylanordningar, förvaringskärl eller utrymmen, eller utrymmen som åtskiljs med mellanväggar.

Även ingredienser som orsakar allergi måste hållas isär. De ska hållas isär både från varandra och från livsmedel som de inte är avsedda för.

Du ser en lista över **allergi- och intolerans**framkallande ämnen och produkter i del 3, under rubriken "Hantering av livsmedelsinformation".

### Exempel på livsmedel som skall hållas isär

- Håll oförpackade otillredda köttberedningar och fiskeriprodukter isär från livsmedel som äts som sådana. Livsmedel som äts som sådana är till exempel sallader och gravad och rökt fisk.
- Håll rått fjäderfäkött isär från andra livsmedel.
- Håll oförpackade otillredda köttberedningar isär från oförpackade otillredda fiskeriprodukter. Otillredda köttberedningar är t.ex. färsk kött, marinerade köttstrimlor och okokta korvar. Otillredda fiskeriprodukter är till exempel färsk fisk och levande kräftor.

- Förvara och hantera jordiga rotfrukter på en för ändamålet reserverad och utrustad plats.
- I samband med försäljningen är det tillåtet att rensa fisk och att flå eller plocka samt ta ur vilt och fågelvilt. Dessa åtgärder skall göras på en för ändamålet reserverad och utrustad plats.  
Du kan rensa fisk och flå eller plocka samt ta ur djur och fåglar till exempel på ett för rensning reserverat bord eller yta, eller i ett separat rum. Reservera ett lockförsett sopkärl samt möjlighet att tvätta händer och arbetsredskap och att skölja fisk i den omedelbara närheten av denna plats. Skilj åt dessa åtgärder tydligt från andra verksamhet och rengör hanteringsplatsen omsorgsfullt.
- Håll isär ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser från varandra samt från livsmedel som de inte är avsedda för. Väsentliga arbetsfaser med tanke på isärhållande och hantering av **korskontamination** kan vara t.ex.: anskaffning, mottagning, märkning, lagring och hantering av livsmedel samt arbetsfaser och rengöring.

### Tappställen och tvättställen

Det lönar sig att överväga behovet av tappställen redan i samband med planeringen av lokalerna eftersom ombyggnadsarbeten som görs senare är både besvärliga och dyra.

Beroende av verksamheten kan du behöva flera tappställen.

Du ska vid behov ha egna tappställen för handtvätt, tvätt av livsmedel samt tillräckligt med tappställen för redskaps- och kärlunderhåll.

Du kan emellertid sköta saken så att du utför olika funktioner på samma tappställe, bara du rengör den emellan.

Observera också att om man i dina lokaler samtidigt hanterar t.ex. kött och kokar sylt, behöver du egna tappställen för båda funktionerna.

### Livsmedelsinspektören och rådgivningsorganisationer ger råd

Om du behöver råd om antalet tappställen och deras placering, kan du be om hjälp från livsmedelsinspektören eller rådgivningsorganisationen redan när lokalerna planeras.

### Antalet handtvättställen och deras placering

Ett tillräckligt antal handtvättställen ska reserveras för handtvätt.

De ska placeras på ett förnuftigt ställe med tanke på verksamheten.

Handtvättställen ska finnas i närheten av platser där man hanterar livsmedel.

### Vilka redskap behövs vid handtvättstället?

- Rinnande hett och kallt vatten hör till ett lämpligt handtvättställe.
- Flytande tvål hör till utrustningen för ett lämpligt handtvättställe.
- Handtvättstället ska även vara snyggt. Det får inte finnas extra saker vid det.
- Engångshanddukar lämpar sig för ett handtvättställe. Då ska man även ha ett sopkärl.
- En tyghandduk som rullas upp är lämplig för ett handtvättställe.

En smutsig tyghandduk lämpar sig inte för ett handtvättställe. En tyghandduk kan användas då alla har en egen handduk och den byts ut varje dag. Tyghandduken skall bytas även under arbetsdagen, om den blir smutsig.

### Tillräcklig vattentillgång och renlighet

I alla tvätthon och tvättredskap ska det finnas tillräcklig tillgång till både hett och kallt hushållsvatten. Tvätthon och -redskap ska hållas rena och **desinficeras** vid behov.

## Kylförvaringsutrymmen för livsmedel

Olika livsmedel kräver olika förvaringstemperaturer. Därför ska det finnas flera förvaringsutrymmen och temperaturerna ska övervakas med hjälp av termometrar eller annan mätutrustning.

Undvik att förvara livsmedel som ska förvaras i kalla temperaturer i en högre temperatur ens för en kort stund. Ta dem för behandling endast en nödvändig mängd åt gången.

Kylkedjan får inte avbrytas i något skede. Tänk på kylkedjan även under försändelse, mottagning och överföring till kylutrymmen.

### Välj en lämplig förvaringstemperatur för produkter från växtriket – det finns egna regler för groddar

Temperaturkrav har i regel inte getts för förvaring av produkter från växtriket. Välj en sådan lagringstemperatur och övriga förhållanden för respektive produkt så att du får bästa möjliga hållbarhet för produkterna.

Groddar är exceptionella produkter. Denna anvisning gäller inte dem. Groddar är mycket lättfördärliga och därför finns det helt egna anvisningar för produktionen av dessa.

### Sallader och råkost förvaras kallt

Färskvaror, t.ex. tillverkade sallader och råkost, är livsmedel som är lättfördärliga. De kräver kylförvaring, vilket sällan krävs för deras råvaror.

Det är svårt att tvätta sallatsbladen rena, om exempelvis jordmaterial eller avföring från ett vilt djur hamnat i dem under odlingen.

När du inleder en vidareförädling av råvaror som du själv producerat, bör du förstå riskerna i anslutning till de råvaror du använder, tillverkningsmetoderna och slutprodukterna.

## Exempel på förvaringstemperatur för livsmedel

- Färsk fisk och kokta kräftor: högst 2° C (Celsius)
- Kallrökt och gravsaltad fisk: 0-3 °C
- Rökt fisk som förpackats i vakuum: 0-3 °C
- Köttfärs och mald lever: högst 4 °C
- Uppskurna grönsaker och groddar: högst 6 °C
- Obehandlad mjölk: högst 6 °C
- Färdigmat, rått eller marinerat kött, grädd- och färskostkakor och gräddbakelser: högst 6 °C
- Yoghurt, gräddfiler, smetana och de flesta ostar: högst 8 °C

### Vad du ska känna till om du djupfryser eller fryser ner kött eller produkter av kött?

1. Inled **djupfrysningen** eller **nedfrysningen** så snart som möjligt efter föregående hanteringsmoment.
2. Lagra och transportera djupfrost eller nedfrost kött i - 18 °C eller kallare. Undantag: kött från fjärderfä som säljs nedfrost (men inte djupfrost) kan lagras och transporteras i -12 °C eller kallare.

### Vad du ska känna till om du tinar upp kött eller produkter av kött?

1. Tina upp djupfrost och nedfrost kött och produkter av kött i en temperatur som inte medför en risk för hälsan. Det är tryggt att tina upp produkter i kalla utrymmen.
2. Du bör låta upptiningsvätskorna rinna ner i avloppet. De får inte medföra risk för **kontaminering** av andra livsmedel.
3. Malet kött och köttberedningar får inte frysas på nytt efter upptining.

### Fyll i kylrummet eller kylutrustningen på rätt sätt!

Lägg inte i alltför mycket varor i kylrummet eller kylutrustningen. När du fyller kylrummet eller -utrustningen på rätt sätt cirkulerar luften väl och livsmedlen hålls tillräckligt kalla.

### Förvaringsutrymmen för avfall

Ett sopkärl för avfall ska finnas i närheten av platsen där man hanterar livsmedel. Livsmedel som har farit illa och annat avfall ska förvaras på sitt eget ställe isär från annan verksamhet och livsmedel. Avfallet ska föras bort tillräckligt ofta, minst en gång per dag.

Avfallens förvaringsområden ska planeras och skötas så att de kan hållas rena hela tiden. Sopkärl som är belägna utomhus ska vara stängda så att avfallet inte lockar till sig **skadedjur**.

### Övriga lokaler

Inom primärproduktionen finns det i regel inga krav på personalens omklädningsrum och toaletter och inte heller på förvaringen av städredskap.

I livsmedelslokaler ska personalen ha omklädningsrum och toaletter minst i närheten av lokalen.

Städredskap ska förvaras hygieniskt.

Läs vid behov mera t.ex. i guiden om grundandet av en restaurang.

### Sammanfattning

När du ska utvidga din verksamhet på gården till direktförsäljning eller vidareförädling av produkter från växtriket, fundera på hur lokalerna lämpar sig för din verksamhet.

- ▶ Är lokalen t.ex. tillräckligt stor så att du kan placera funktionerna hygieniskt?
- ▶ Finns det tillräckligt med olika förvaringsutrymmen för livsmedel?
- ▶ Finns det tillräckligt med tappställen för vatten, tvätthon och golvbrunnar?
- ▶ Hur förvarar du städredskapen på rätt sätt?
- ▶ Har rökning ordnats på lämpligt sätt?





## Del 3, Verksamhet

### I detta avsnitt lär du dig t.ex. om följande:

- ▶ Vilken typ av ytor ska arbetsbord och arbetsplatser ha i lokalerna?
- ▶ Vilka material får användas i kärl, arbetsredskap och livsmedelsförpackningar?
- ▶ Hur sörjer du för vattensäkerheten?
- ▶ Vad ska du tänka på vid inköp av råvaror?
- ▶ Varför ska man veta varifrån råvarorna kommer och vart den tillverkade produkten levereras?
- ▶ Vilka uppgifter ska finnas på livsmedelsförpackningarna?
- ▶ Vad ska du tänka på vid livsmedelstransporter?

### Rengöring och renhållning av ytor och redskap

Lokalernas, anordningarnas och redskapens ytmaterial ska vara giftfria och lätta att hålla rena. De ska vid behov, till exempel i lokaler för livsmedelshantering, tåla tvätt med vatten och mekanisk rengöring med till exempel en borste, samt desinficering vid behov.

Material som inte är släta, vattenavstötande och hårda på ytan, suger till sig smuts och lukter, och rengöringen av dessa lyckas

inte i praktiken. Sådana material är inte lämpliga för tillrednings-, hanterings- eller förvaringsutrymmen för livsmedel, där det är särskilt viktigt med renhet.

Det är också svårt att rengöra en rostig yta som gått sönder. Därför är det bra att gynna hållbara och rostfria material. Ytornas skick ska också kontrolleras och ytor som gått sönder ska repareras eller bytas ut till hela.

#### Lättnader för ytmaterial

Kvalitetskraven för ytmaterial är inte så ovillkorliga i alla situationer.

Förvaringen av jordiga rotfrukter, exempelvis jordig potatis eller jordiga morötter, i samband med försäljningen och malningen av spannmål är bra exempel på att ytmaterial inte alltid kräver hållbarhet för rengöring med vatten.

#### Skärbrädor av plast

Skärbrädor av plast är behändiga eftersom de är lätta att hålla rena.

Skärbrädorna ska bytas ut till nya eller underhållas genom slipning när det uppstår skårar i dem.

#### Hanteringsunderlägg av trä lämpar sig endast för torra livsmedel och bakning

Man bör undvika att använda trä som ytmaterial särskilt i hanteringslokaler för kött. Trä är poröst material och kan suga i sig vatten, smuts och tvättmedel och bli fuktig för en längre tid.

Ett hanteringsunderlägg av trä lämpar sig för torra livsmedel som bröd och övriga bageriprodukter.

Trä är ett acceptabelt material också som bakunderlägg.

### Rengöring av lokalerna

De lokaler som används för tillverkning av livsmedel, utrustning och redskap ska rengöras grundligt senast vid arbetsdagens eller arbetsperiodens slut. Lokalerna ska också desinficeras vid behov.

Ytor och redskap som kommer i kontakt med livsmedel ska hållas så rena som möjligt även under arbetsdagen.

Rengöringen av lokaler, anordningar och redskap som används för att hantera livsmedel ska alltid utföras så att den inte orsakar skada för livsmedlen.

### Använd endast rena redskap för städning

Städredskapen ska rengöras eller bytas ut så ofta att de inte är smutsiga. Om detta inte sköts, sprider städredskapen smuts, bakterier och virus från en yta till en annan.

### Egna städredskap för lokaler där livsmedel tillreds eller hanteras

Det bör finnas egna städ- och rengöringsredskap för tillrednings- och hanteringslokaler för livsmedel. De får inte användas för andra lokaler.

På detta sätt förhindrar man att bakterier och virus som orsakar **matförgiftning** sprider sig via städredskapen.

Även toaletterna ska ha egna städredskap.

Engångs Städredskap kan vara en trygg lösning, om lokalerna är trånga och det är svårt att placera ett bra förvaringsställe för redskapen där.

### Ta i beaktande även taket och andra ytor ovanför

Oskyddade livsmedel och deras hanteringsytor kan bli utsatta för smuts, skadliga bakterier och virus genom många olika ställen och av många olika orsaker

Bakterier, virus och smuts kan sprida sig till exempel via

- människornas händer
- luften eller
- ytor ovanför, såsom taket eller en hylla där målfärgen flagnar eller där det finns mögel.

Därför ska oskyddade livsmedel inte hanteras på en plats där ytorna ovanför är i dåligt skick.

### En tillräckligt effektiv ventilation

Ventilationen i livsmedelslokalerna ska vara så bra att det inte samlas fukt i konstruktionerna som ger upphov till **mögel**.

Mögel överförs lätt till livsmedel antingen direkt eller via hanteringsytorna.

Fukt som samlats i takkonstruktionerna kan **förorena** livsmedel och hanteringsytor om den faller ner.

En effektiv ventilation avlägsnar även värme, vilket är viktigt för kylanläggningarnas funktion. De olika funktionerna kräver olika typer av ventilation.

### Avlägsnande av fukt

I nedkylda lokaler kondenseras ofta vatten på kalla ytor och nedkylningsanordningar. Detta vatten kallas för kondensvatten eller tätningsvatten. Man ska förhindra kondensvattnet från att droppa ner i livsmedlen, t.ex. med hjälp av **kondensvattenbassänger** och avloppsrör. Alternativt ska ytorna torkas av så ofta att vattnet inte droppar.

Fukt som droppar ner i livsmedel till följd av rengöring av lokalerna ska också förhindras.

**Tillträde för skadedjur måste förhindras**  
**Skadedjur** såsom råttor, möss, kackerlackor, flugor och silverfiskar för med sig smuts, bakterier och virus. Det är viktigt att förhindra tillträde för skadedjur till lokaler där man hanterar livsmedel.

Smuts, bakterier och virus som skadedjuren för med sig kommer ofta utifrån eller via avloppen. Om de hamnar i livsmedel, kan de orsaka matförgiftning.

### **Material som lämpar sig för livsmedelsbruk**

All material som kommer i kontakt med livsmedel ska lämpa sig för användning med livsmedel och det önskade användningsändamålet. På så sätt säkerställs att materialen inte ger ifrån sig skadliga kemikalier till livsmedlen.

Inom branschen pratar vi om "kontaktmaterial". Med dessa avses all material som kommer i kontakt med livsmedel, såsom arbetsytor, kärl, redskap, anordningar och förpackningsmaterial.

### **Hur vet jag om materialet kan användas för livsmedelsbruk?**

Materialets användningsändamål kan anges i dess försäljningsbeteckning, t.ex. ostfilm, kaffekopp, mattallrik, stekpanna, brödpåse, baksativa. När förpackningen eller redskapet har en **glas-gaffel-symbol** vet du att materialet är lämpligt för användning med livsmedel.



Glas-gaffel-symbol

### **Hurdana begränsningar har ännu utfärdats separat?**

Det kan finnas begränsningar för användning av material t.ex. beträffande livsmedlets temperatur, fetthalt och surhet eller användningstid. Då räcker inte alltid endast glas-gaffel-symbolen för att ange tillräckligt tydligt hurdan kontakt materialet lämpar sig för.

### **Vad gör jag om användningsändamålet inte framgår ur förpackningen eller användningsinstruktionerna?**

Om användningsändamålet eller -förhållandena inte framgår ur försäljningsbeteckningen eller kontaktmaterialets användningsinstruktioner på förpackningen, ska de säkerställas av materialets leverantör.

I synnerhet fetthalt, hetta och surhet kan öka överföringen av skadliga kemikalier från material till livsmedel. Därför är det viktigt att du använder material enligt anvisningarna och endast för de ändamål för vilka de har avsetts.

### **Hur säkerställer du att materialet lämpar sig för ditt ändamål?**

Glas-gaffel-symbolen ger som huvudregel tillräckligt med information om varans lämplighet för livsmedelsbruk. När du köper från **partiaffären** kan produktens försäljningsbeteckning ange varans eller materialets användningsändamål. Sådana försäljningsbeteckningar är till exempel grillpåse, köttomslag eller marinadskål. Om användningsändamålet är oklart, ska det säkerställas från partiaffären. Då räcker tilläggsinformationen som man har fått t.ex. per e-post.

Om du skaffar material/varor direkt från producenter eller importörer, be om att få **handlingar som anger kravuppfyllelse** och där man angett användningsinstruktioner.

### **Vilka kärl kan man använda i mikrovågsugnen, dvs. mikron?**

Lämpliga kärlmaterial för **mikrovågsugnen** är bland annat keramik och glas. Keramiska kärl med förgyllning lämpar sig dock inte för mikrovågsugnen. Plastkärl får användas i mikrovågsugnen endast om det har en märkning som anger att det kan användas i mikron. Kärl som innehåller metall får vanligtvis inte läggas i mikron.

### **Varför får inte vilket som helst plastkärl läggas i mikron?**

Om ett plastkärl inte har en märkning om mikrobruk, får det inte användas för upphettning av mat i mikron. Ofta upphettas livsmedlet ojämnt i mikron. Plasten kan då bli mjuk och då kan beståndsdelar överföras till livsmedlet.

### **Förhindra att aluminium får tillträde till livsmedel**

Använd inte aluminiumkärl för tillagning och förvaring av sura livsmedel, såsom safter. Med kokkärl av aluminium får man inte använda arbetsredskap av stål eftersom stålet lösgör aluminium som överförs till livsmedlet i kärlet. Aluminiumfolie får inte användas för att skydda ett kärl av stål, eftersom stålet orsakar hål i aluminiumfolien och då överförs aluminium till livsmedlet.

### **En öppnad konservburk**

När du har öppnat en konservburk av tennplåt, flytta över livsmedlen från den till ett annat kärl för förvaring.

#### *Varför?*

När man öppnar en konservburk kommer den i kontakt med syre i luften. Då kan det ge ifrån sig tenn eller andra metaller till livsmedlet.

### **Välj rätta engångshandskar**

Engångshandskar som tillverkats av vinylplast lämpar sig inte alltid för hantering av feta livsmedel. Till exempel sedvanliga vinylhandskar lämpar sig alltså inte som universalhandskar i livsmedelsarbete.

Om det inte nämns på handskförpackningen med hurdana livsmedel de kan användas, säkerställ saken av handskarnas leverantör.

### **Vatten som används**

Största delen av företagen använder vatten från vattenledningsnätet, vars kvalitetskontroll utförs av vattenverket.

Om du använder vatten från er egen brunn eller en annan egen vattenkälla, eller installerar vattenfilter i kranarna, ska ni ta prov på vattnet. Alternativt kan ni även utnyttja i er egenkontroll hälsoskyddsmyndighetens övervakning av hushållsvatten.

### **Vatten vid primärproduktionsverksamhet**

Om du i primärproduktionen tvättar och säljer sådana delar av **produkter från växtriket** som är avsedda som livsmedel, bör du följa kraven på vatten i förordningen om primärproduktion av livsmedel.

Om primärproduktionsverksamheten emellertid utövas i en så liten skala att försäljnings- och leveransmängderna underskrider förordningen om låg risk, behöver du inte låta utföra vattenundersökningar.

### **Produkter för försäljning**

Det är sannolikt att du i din försäljning koncentrerar dig på produkter från din egen åker, trädgård eller ditt eget fähus, naturprodukter som själv plockat eller fångat (t.ex. bär, svamp och fisk). Du kan även skaffa dina grannars produkter för försäljning.

Om du gör en anmälan om livsmedelslokal är verksamheten relativt fritt. Det finns vissa begränsningar i anslutning till livsmedel som fås från djur.

### **Sköt om kylkedjan och handtvätten**

Kraven på konstruktioner och verksamheten är desto mer krävande ju mer livsmedelshygieniska faror försäljningsprodukterna kan innehålla.

Kylkedjan ska vara så obruten som möjligt hos produkter för vars hållbarhet kylförvaring är nödvändigt. Du bör beakta detta i all din verksamhet.

Händerna ska kunna tvättas enkelt, om du i samband med försäljningen hanterar livsmedel som förtärs som sådana eller som är lättfördärliga och som inte förpackats.

### **Begränsningarna för försäljning till konsumenter hittar du Del 1, Grundande**

Beträffande produkter från växtriket och honung gäller begränsningarna försäljningssättet; alltså om du kan sälja som primärproduktion eller om du behöver en livsmedelslokal.

När det gäller livsmedel som fås från djur gäller ofta krav som kan kännas som begränsningar.

Begränsningarna gäller följande livsmedel:

- Obehandlad mjölk och råmjölk
- Ägg
- Kött
- Fisk

Begränsningarna har i huvudsak förklarats i Del 1, Grundande.

### **Observera skadliga ämnen i naturprodukter**

När du säljer naturprodukter, observera att vissa växter och svampar kan naturligt innehålla ämnen som är skadliga för människor.

Naturliga skadliga ämnen i livsmedel kan undvikas genom att välja rätta råvaror eller genom att behandla dem på ett lämpligt sätt (t.ex. behandling av stenmurklor se anvisningar via länkar som samlats på våra webbplatser).

I vissa fall kan behandlingen av livsmedel, såsom torkning, t.o.m. öka halten av skadliga ämnen.

### **Plocka naturprodukter från rena områden**

Växter eller svampar kan samla skadliga ämnen från omgivningen som växten inte naturligt innehåller.

När du plockar växter eller svampar, beakta eventuella lokala faktorer som orsakar skada, t.ex. närheten av vägar eller fabriker eller användningen av växtskyddsmedel.

Om växterna eller svamparna plockats från rena områden är det tryggt att använda dem.

### **Du får anvisningar från Naturörtsguiden**

Arktiska Aromer r.f. har utarbetat Naturörtsguiden som är en anvisning om god praxis för naturproduktsbranschens aktörer. Guiden behandlar insamling, försäljning och användning av örter som växer i den finländska naturen samt lagstiftning i anslutning till detta.

Livsmedelsverket har utvärderat de avsnitt i guiden som gäller livsmedelsbruk. Den avgiftsbelagda Naturörtsguiden är tillgänglig i Utbildningsstyrelsens nätbokhandel. Du hittar länken på våra webbsidor.

### **Lagring och försäljning av fisk**

Orensad fisk som väger över 500 g får lagras och säljas i två dygn inklusive mottagningsdagen.

Fiskarna ska rensas senast följande dag efter mottagandet, om avsikten är att fortsätta deras försäljning.

Kravet gäller både självfångad fisk och fisk som köpts av någon annan.

### **Speciella eller okända livsmedel i Finland**

Du säljer någon produkt från växt- eller djurriket vars användning som livsmedel inte är känd i Finland. Då ska du ta reda på innan produkten börjar säljas om den använts som livsmedel inom det övriga EU-området.

Om produkten inte använts som livsmedel, kan dess försäljning kräva ett **tillstånd för ett nytt livsmedel**. Du hittar mer information via de



länkar som har samlats på vår webbplats. Du kan även kontakta livsmedelsinspektören i din egen kommun.

### **Råvaruanskaffning för vidareförädling**

Råvaror som du använder vid produktionen av dina livsmedel kommer självfallet i huvudsak från din egen åker och trädgård. De kan också vara naturprodukter som du själv plockat (t.ex. bär eller svampar). Du är eventuellt tvungen att skaffa vissa ingredienser från närgårdar eller via en partiaffär.

Du kan fritt använda produkter från din egen åker och trädgård för tillverkning av livsmedel. Det kan finnas begränsningar i anslutning till anskaffningen av råvaror som behövs vid tillverkningen.

#### **Produkter från växtriket som råvara**

Du kan använda produkter från växtriket som du producerat för **vidareförädling** utan begränsningar.

Du kan också köpa växtråvaror från en annan produktionsgård.

På frön som används för produktion av groddar ställs stränga mikrobiologiska krav samt krav i anslutning till frönas produktionsförhållanden som inte behandlas i denna guide.

#### **Naturprodukter som råvara**

När du använder naturprodukter, t.ex. växter och svampar som du plockat, som råvara för dina produkter, följ samma anvisningar som när du säljer dessa produkter till konsumenterna. Du hittar anvisningar i punkten "Produkter för försäljning" i detta avsnitt.

Du kan även skaffa de naturprodukter du behöver som råvara direkt från de som plockat dem.

#### **Honung som råvara**

I vissa situationer kan du kanske vilja ersätta socker med honung. Honung klassificeras som livsmedel av animaliskt ursprung. Trots detta finns det inga begränsningar för anskaffningen av honung.

Du kan ha bikupor på din gård och utnyttja honung som de producerat i tillverkningen av livsmedel. Se anvisningar för biodling i avsnittet "Grundande".

Du kan också köpa honung direkt från en annan producent.

#### **Ägg som råvara**

Du kan inte köpa ägg direkt från en annan produktionsgård utan att äggen genomgått en behandling, **kvalitetsklassificering** och genomlysning i packeriet.

Som råvara kan du använda endast A-klassens ägg, förutom om du själv producerar äggen och använder dem för tillverkning av sådant livsmedel som i samband med tillverkningen upphettas tillräckligt.

#### **Övriga fågelägg som råvara**

Övriga fågelägg förutom hönsägg kan du köpa direkt från deras producenter. Du kan också använda andra fågelägg som du själv producerat som råvara.

#### **Obehandlad mjölk som råvara**

Som mjölkproducent kan du utnyttja **obehandlad mjölk** från din egen gård vid tillverkningen av livsmedel.

Om du inte utövar mjölkproduktion på din gård, kan du köpa obehandlad mjölk direkt från en anläggning inom mjölkbranschen eller förpackad från partiaffären.

Du kan dessutom köpa obehandlad mjölk direkt från en annan mjölkproducent, om du använder upphettad mjölk för de livsmedel du tillverkar, t.ex. bullar eller pajer.

### **Kött och fisk som råvara**

Anskaffningen av kött och fisk som råvara har behandlats i Del 1, Grundande och anskaffningen av fisk har dessutom behandlats tidigare i samband med försäljning i denna del. Dessa anvisningar kan följas om du tillverkar t.ex. små mängder av kållåda eller kåldolmar och använder rå köttfärs.

Anvisningarna är lämpliga även när du tillverkar t.ex. kött- eller fiskgratäng eller frestelse och använder rått kött eller rå fisk.

### **Speciella eller okända livsmedel i Finland som råvara**

Om du vidareförädlar någon produkt från växtriket vars användning som livsmedel inte är känd i Finland, ska du ta reda på om den använts som livsmedel inom det övriga EU-området.

Om produkten inte använts som livsmedel, kan dess användning eventuellt kräva ett tillstånd för ett nytt livsmedel.

Tilläggsuppgifter om nya livsmedel får du via länkar som samlats på vår webbplats. Du kan också kontakta livsmedelstillsynen eller hälsoinspektören i din egen kommun.

### **Anskaffning av ekologiska råvaror**

Om du gör reklam för att du tillverkar ekologiska produkter, omfattas ditt tillverkningsställe förutom av den sedvanliga livsmedelstillsynen även av ekotillsynen.

### **Spårbarhet**

Livsmedel och deras råvaror ska kunna spåras. **Spårbarhet** innebär att du ska kunna bevisa varifrån råvaror och andra produktpartier anskaffats och vart de tillredda produkterna levererats. Dessutom ska du veta anskaffnings- och leveranstidpunkterna.

Med en fungerande spårbarhet kan man effektivt begränsa ett problem som ansluter sig till livsmedelssäkerheten. Till exempel en

råvara som är av dålig kvalitet eller orsakar matförgiftning kan avlägsnas koncentrerat från livsmedelskedjan när det är känt varifrån den skaffats eller vart den levererats.

Ju bättre du kan kombinera uppgifterna för de råvaror du mottagit och de livsmedel som du levererat, desto bättre kan du begränsa både ekonomiska skador och hälsorisker under en eventuell problemsituation.

### **Hantering av livsmedelsinformation**

Den information som förutsätts av lagstiftningen ska uppges om livsmedel. Du ansvarar för att informationen är korrekt och tillräcklig när livsmedlet säljs med ditt namn eller ditt firmanamn.

Livsmedel indelas i oförpackade och färdig förpackade livsmedel.

### **Oförpackade livsmedel**

Med oförpackade livsmedel avses livsmedel som

- erbjuds konsumenter för omedelbar förtäring,
- för att underlätta försäljningen och göra den snabbare förpackats färdigt för omedelbar försäljning, t.ex. take away-smörgåsar och -sallader,
- konsumenten själv förpackar,
- förpackas på begäran av konsumenten.

På ett detaljhandelsställe ska informationen om oförpackade livsmedel ges uppges skriftligt i en broschyr som är enkel att observera och tydlig eller på en tavla eller på något annat tydligt sätt.

Informationen kan även ges muntligt, om man tydligt meddelar att informationen ges på begäran. Ett undantag är märkningen om att produkten är kraftigt saltad. Den informationen ska alltid ges skriftligen.

Som aktör ansvarar du för informationen och för att informationen är korrekt.

### **Vilken information bör uppges till kunden om oförpackade livsmedel på ett detalj handelsställe**

#### **1. Livsmedlets namn**

Namnet på livsmedlet bör uppges. Till exempel rågbröd, jordgubbssylt. Endast det kommersiella namnet utgör inte tillräcklig information.

#### **2. Ursprungslandet ska uppges vid behov**

Ursprungslandet för livsmedlet, alltså landet där livsmedlet är tillverkat eller producerat, ska uppges, om dess utelämnande kan vilseleda konsumenten. Ursprungslandet bör uppges t.ex. för nöt-, fjäderfä-, gris-, får- och getkött, honung, fisk samt frukter och grönsaker. Ursprungslandet ska uppges också i leveransdokumenten för ovan nämnda oförpackade livsmedel, t.ex. i följebrevet. Den strängaste partispecifika informationen om ursprungslandet krävs för nötkött.

#### **3. Ingredienser och produkter som orsakar allergier och intolerans**

Kunden ska kunna informeras om ingredienser och produkter som orsakar allergier och intolerans i livsmedel som säljs och som uppräknats i förordningen om livsmedelsinformation. Du ser en förteckning över dem senare på den här sidan.

#### **4. Ingredienser**

Även vid försäljning av oförpackade produkter bör produktens ingredienser uppges för kunden i samband med försäljningen.

#### **5. Förvarings- och bruksanvisningar vid behov**

Även vid försäljning av oförpackade produkter bör förvarings- och bruksanvisningar uppges vid behov för kunden i samband med försäljningen.

#### **6. I vissa fall fett- och salthalten**

Kunden bör meddelas mängden av fett och salt för ost, korv och köttpålägg samt salthalten i matbröd. Dessutom ska dessa produkter utrustas med en **påskrift om hög salthalt** vid behov.

Du behöver dock inte uppges dessa uppgifter, om du tillverkar endast en liten mängd av dessa produkter och levererar dem direkt till slutkonsumenten eller den lokala detaljaffären som levererar produkterna direkt till slutkonsumenten.

#### **7. Saker som förutsätts av speciallagstiftningen**

När du säljer oförpackade livsmedel bör du sköta om påskrifter som förutsätts av speciallagstiftningen vid behov.

Dessa gäller t.ex. obehandlad mjölk, kött, honung fiske- och vattenbruksprodukter, grönsaker, sylter och juice.

Du får tilläggsinformation om dessa bland de länkar som har samlats på webbsidan för denna utbildning.

### **Dessa ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser bör uppges**

- spannmål som innehåller gluten, dvs. vete, råg, korn, havre, och produkter som framställts av dem
- skaldjur och skaldjursprodukter
- hönsägg och äggprodukter
- fisk och fiskprodukter
- jordnötter och jordnötsprodukter
- sojabönor och sojabönsprodukter
- mjölk och mjölkprodukter
- nötter och nötprodukter
- selleri och selleriprodukter
- senap och senapsprodukter
- sesamfrön och sesamfröprodukter
- svaveldioxid och sulfid, om halten är över 10 mg/kg eller 10 mg/l
- lupiner och lupinprodukter
- blötdjur och blötdjursprodukter.

### Färdigförpackade livsmedel

Märkningar ska göras på livsmedel som du säljer eller överlåter färdigt förpackade.

Med ett färdig förpackat livsmedel avses ett livsmedel som innan försäljningen färdigt slutits helt i en förpackning eller delvis så att förpackningens innehåll inte kan ändras utan att öppna eller ha sönder förpackningen.

Ett livsmedel hålls dock inte färdigförpackat, om det på överlåtningsstället förpackats för omedelbar försäljning för att påskynda och underlätta försäljningen. Exempel på dessa är matbröd och pajer.

#### Förpackningen ska innehålla följande information:

- livsmedlets namn
- förteckning över ingredienser vid behov
- i förteckningen över ingredienser ska de ämnen som orsakar allergier eller intolerans stå med fet stil (du ser en förteckning över dessa på följande sidor)
- mängden av ingredienser eller ingrediensgrupper när ingrediensen markeras i förpackningspåskrifterna - t.ex. mängden blåbär i blåbärssylt eller mängden köttfärs i köttfärspizza
- innehållsmängden i livsmedel
- **minsta hållbarhetstiden, bäst före-märkningen** eller sista **förbrukningsdagen** och vid behov datumet för nedfrysningen
- särskilda förvaringsförhållanden och/eller användningsförhållanden vid behov
- bruksanvisning vid behov
- den ansvariga livsmedelsföretagarens namn, firma eller bifirma och adress
- livsmedlets ursprungsland eller härkomstplats vid behov
- näringsdeklaration vid behov. Näringsdeklarationen krävs inte t.ex. om gården tillverkar små produktmängder

livsmedel som levereras direkt till slutkonsumenten eller för försäljning till en lokal detaljförsäljningsaffär. Märkningen krävs inte heller när man säljer s.k. oförädlade produkter, t.ex. iordningställda grönsaker och bär.

- partiidentifikation som anger livsmedel som hör till samma parti
- identifikationsmärke för livsmedel som fås från djur
- märkning om hög salthalt vid behov
- eventuella övriga märkningar som speciallagstiftningen kräver. Speciallagstiftning gäller t.ex. för nöt-, fjäderfä-, gris-, får- och getkött samt för honung, fisk, grönsaker, sylter och juicer.

#### När du gör märkningarna, försäkra dig om att

- Den information som ges om livsmedel är korrekt och tillräcklig. Den får inte vara vilseledande.
- Påskrifterna är lättlästa, lätta att upptäcka samt tydliga. En liten x-bokstav ska vara minst 1,2 mm. Målet är att en person som har normal synförmåga ska kunna läsa påskrifterna smidigt utan problem och utan hjälpmedel på samma sätt som en tidning eller en bok.
- Alla märkningar som krävs finns på förpackningen. Sådana är märkningar i enlighet med EU-förordningen **om livsmedelsinformation** och vid behov de påskrifter som förutsätts av speciallagstiftningen.
- Märkningarna har gjorts i enlighet med kraven i lagstiftningen. Till exempel **livsmedelstillsatser** har angetts både med gruppnamnet och tillsatsens namn eller E-kod.
- De obligatoriska märkningarna är på finska och svenska. Enspråkiga märkningar är tillräckliga på livsmedel som säljs i enspråkiga kommuner.

### **Följande ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans ska anges med markerad stil**

- spannmål som innehåller gluten, dvs. vete, råg, korn, havre och produkter som har framställts av dem
- skaldjur och skaldjursprodukter
- hönsägg och äggprodukter
- fisk och fiskprodukter
- jordnötter och jordnötsprodukter
- sojaböner och sojabönsprodukter
- mjölk och mjölkprodukter
- nötter och nötprodukter
- selleri och selleriprodukter
- senap och senapsprodukter
- sesamfrön och sesamfröprodukter
- svaveldioxid och sulfit, om halten är över 10 mg/kg eller 10 mg/l
- lupiner och lupinprodukter
- blötdjur och blötdjursprodukter.

### **Kontrollera också att märkningarna och övrig information som anges om livsmedlet motsvarar produkten:**

- recepten/tillverkningen/den färdiga produkten är sinsemellan enhetliga
- livsmedlets namn har utformats rätt
- förteckningen över beståndsdelar anges alla beståndsdelar som har använts
- **sammansatta ingredienser** har angetts rätt i förteckningen över beståndsdelar
- beståndsdelar som orsakar allergier och intolerans har angetts
- beståndsdelarna är i rätt ordning
- den mängd av en beståndsdel, t.ex. kötthalten, som angetts är rätt
- saltet beräknas och fastställs via natrium (salt = natrium × 2,5). I natriummängden beaktas då både det naturliga natriumet från beståndsdelarna och natriumet från matsaltet.
- livsmedlets ursprung har uppgetts rätt

- användningen av påståenden (t.ex. laktosfri, glutenfri, mjölkfri eller tillsatsfri) är berättigad.

### **Tillverkning av livsmedel för specialdieter**

När du tillverkar glutenfria, laktosfria, mjölkfria eller övriga motsvarande livsmedel, bör du känna till dessa allergi- eller intoleransframkallande ingredienser.

Till exempel i ett mjölkfritt livsmedel får det inte finnas mjölk eller produkter som tillverkats av mjölk, t.ex. ost, kvarg eller smör.

### **Vilken information ska uppges för livsmedel som säljs genom distansförsäljning**

För oförpackade och förpackade livsmedel som säljs via distansförsäljning gäller samma informationskrav som för livsmedel som säljs i affärer.

All den information som anges i vanlig handel, förutom information som förändras, ska även ges innan köpet för färdigförpackade livsmedel som är till salu.

Sådan information är i färdigförpackare livsmedel

- minsta hållbarhetstiden eller sista förbrukningsdagen,
- datumet för nedfrysning och
- partinummer.

Även dessa uppgifter ska uppges för köparen vid tidpunkten för leveransen

### **Vad är distansförsäljning**

Affärer som görs med ett distanskommunikationsmedel är t.ex. internethandel och postförsäljning.

Med ett distanskommunikationsmedel avses ett medel som kan användas för att sluta ett avtal mellan näringsidkaren och konsumenten utan att de två parterna är på plats samtidigt.



### **Om jag marknadsför mina produkter endast på nätet?**

Om du använder internet endast för att göra reklam för livsmedlet och kunden inte kan beställa produkten på nätet, är det fråga om marknadsföring. Då behöver du inte uppge någon information i samband med försäljningen.

Sådan marknadsföring bedöms i enlighet med livsmedelslagens och konsumentskyddslagens allmänna marknadsföringsbestämmelser.

### **Hur ska informationen uppges i praktiken?**

Du bör uppge obligatorisk livsmedelsinformation i

- stödmaterialet för distansförsäljningen, t.ex. på webbutikens hemsidor, eller
- ange informationen någon annanstans på ett lämpligt sätt.

Väsentligt är att du anger tydligt var informationen ges. Du måste tillhandahålla informationen på finska och svenska före konsumenten fattar ett köpbeslut. Tillgången till informationen får inte heller orsaka kunden tilläggskostnader.

### **Tilläggsuppgifter om livsmedelsinformation**

Du får mer information om hanteringen av livsmedelsinformation från Livsmedelsverkets Handbok om livsmedelsinformation. Du hittar handboken på Livsmedelsverkets webbplats genom att söka på "handbok om livsmedelsinformation."

### **Hantering av recept och sammansättning**

Hanteringen av receptet och sammansättningen gäller både oförpackade och förpackade livsmedel som du säljer.

På de produkter som tillverkas, t.ex. sylter, safter, ättikskonserver och matbröd, ska det vanligtvis finnas skriftliga recept som anger alla ingredienser och deras mängder i produkten.

Recepten och den information som uppgetts för livsmedlen ska motsvara varandra. De ska motsvara varandra även när du ändrar råvarorna eller recepten. Recepten ska hållas uppdaterade.

### **Följ kraven när du utarbetar recept**

När du planerar recepten, ta i beaktande redan då kraven i livsmedelslagstiftningen när det gäller bland annat **tillsatser**, salt och eventuella andra tillsatsämnen. Genom att räkna ut från recepten och vid behov genom egenkontrollundersökningar säkerställer du att t.ex. den maximala mängden tillsatser inte överskrids i dina produkter.

Använd endast de tillsatser och andra **medel som förbättrar livsmedel** (aromer och enzymer) som är tillåtna i dina produkter. En del av dessa medel har begränsningar när det gäller användningen. Du hittar ytterligare information på Livsmedelsverkets webbplats.

### **Håll recepten uppdaterade**

Du måste göra ändringar i receptet bland annat när lagstiftningen ändras eller om sammansättningen i din produkt ändras eller när din råvaruleverantör byts.

För att du ska kunna hålla recepten uppdaterade och korrekta är det viktigt att du alltid får korrekta och uppdaterade produktuppgifter, dvs. specifikationer från din råvaruleverantör.

När det sker ändringar i recepten, se till att informationen om ändringarna når alla skeden av livsmedlets hantering och märkning, dvs. hela livsmedelskedjan.

Kom ihåg alla dessa faser:

- anskaffning av råvaror
- förpackningspåskrifter
- IT-system
- konsument- och kunduppgifter.

### Hantera produkternas tillverkningsprocess

Produkternas tillverkningsprocess hanterar du bland annat när

- du följer receptet
- du doserar råvarorna (t.ex. salt och tillsatser) rätt
- du förhindrar att produkterna kontamineras med **allergener** som inte hör hemma där samt när
- du säkerställer att rätt produkt läggs i rätt förpackning.

Dina måttkärl och dina vägningsanordningar kan vara manuella eller automatiska. Se till att du använder dem rätt.

### Transport av livsmedel

Om du transporterar livsmedel till kunder, ska du se till att livsmedlens säkerhet inte försvagas under transporten.

Transportmedlen och -kärlen ska vara rena och de ska skydda livsmedlen från smuts, skadliga bakterier och virus samt skadliga ämnen.

Livsmedel ska också förvaras i säkra temperaturer under transporten. Livsmedel som kräver kylförvaring ska transporteras i kalla temperaturer och transport av livsmedel som ska transporteras heta ska ske så att livsmedlen inte svalnar.

Du hittar mer information om transporttemperaturen av livsmedel på länkar som samlats på våra webbsidor.

#### Sammanfattning

När du ska utvidga din verksamhet till försäljning av livsmedel och/eller vidareförädling av produkter från växtriket, kom ihåg följande:

- ▶ Ytor och material ska vara rena, hela och lätta att rengöra.
- ▶ Försäkra dig om att material som är i kontakt med livsmedlen lämpar sig för ditt användningsändamål.
- ▶ Förhindra att skadedjur får tillträde till lokalerna.
- ▶ Avbryt inte kylkedjan.
- ▶ Följ givna föreskrifter om upphandlingen av livsmedel.
- ▶ Sköt om livsmedlens och råvarornas spårbarhet.
- ▶ Ge kunden korrekt och tillräcklig information om livsmedlet.
- ▶ Om du transporterar livsmedel till kunden, håll rätt temperatur också under transporten.



## Del 4, Personal

### Här lär du dig

- ▶ Vad krävs av personalens verksamhet?
- ▶ Vem bör ha hygienpass?
- ▶ Hur ska hälsotillståndet redas ut?
- ▶ Hurdana skyddskläder behövs?
- ▶ När och hur ska man tvätta händerna

Alkutuotannon perusvaatimuksena, että Grundkravet för primärproduktionen är att hälsotillståndet för personalen som hanterar livsmedel är god.

Detta räcker inte för personal som hanterar obehandlad mjölk på en gård som säljer obehandlad mjölk till konsumenterna. En utredning över hälsotillståndet bör då ges. Därutöver ska personalen få utbildning i hälsorisker.

För personal som hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal krävs ett hygienpass, skyddskläder och oftast även en utredning över hälsotillståndet.

Särskilt användningen av skyddskläder kan i vissa fall vara ett gott hygieniskt tillvägagångssätt även inom primärproduktionen.

### Hygienpass

En person som hanterar lättfördärliga livsmedel ska påvisa att han eller hon har tillräcklig grundläggande information om livsmedelshygien. Detta kan påvisas antingen genom ett kompetenstest eller genom ett hygienpass som fås på basen av lämplig utbildning inom livsmedelsbranschen.

Arbetsgivaren ska försäkra sig om att de personer som hanterar lättfördärliga livsmedel har hygienpass. Hygienpasset ska skaffas senast tre månader (3 mån) efter att arbetet har inletts.

Kompetenstestare som godkänts av Livsmedelsverket arrangerar kompetenstester och beviljar hygienpass.

### Personalens hälsotillstånd

En person som hanterar livsmedel som serveras oupphettade, såsom sallader, ska ge en utredning över hälsotillståndet, dvs, i praktiken ett intyg över att han eller hon inte har **salmonellos**. Även en person som hanterar oförpackat kött ska ge en utredning över hälsotillståndet.

Syftet är att hitta bärare av **salmonellasmittan** och förhindra dess spridning via arbetstagare som hanterar livsmedel.

Om personen endast arbetar med kassauppgifter, krävs inte en utredning över hälsotillståndet och salmonellaundersökning.

### Vad är salmonella?

Salmonella är en tarmbakterie, som kan smitta via förorenade livsmedel eller vatten och orsaka en matförgiftning.

Symtom på salmonellasmitta, dvs. salmonellos kan vara

- illamående
- magsmärtor
- diarré
- feber och
- huvudvärk.

### Hur sprids salmonella?

Salmonella sprider sig vanligen via rått eller dåligt tillrett fjäderfäkött, svinkött eller obehandlad mjölk samt grönsaker. Salmonella kan spridas också via livsmedel som en livsmedelsarbetare som bär på smittan förorenat.

### Utredning över hälsotillståndet

När anställningsförhållandet inleds och arbetsuppgiften kräver det, utförs en utredning över hälsotillståndet hos företagshälsovården som ordnas av arbetsgivaren. Med den säkerställer man att personen inte orsakar en risk för smitta i sitt arbete. Vid behov görs också en **salmonellaundersökning**.

Salmonellaundersökningen ska utföras också alltid omedelbart, om det finns skäl att misstänka salmonellasmitta. Exempelvis om arbetstagaren har varit en på utlandsresa och har symtom av magsjuka.

En person med magsjuka får inte hantera livsmedel. Magsjuka kan orsakas förutom av salmonella också av många andra bakterier och virus. Du hittar mer information om magsjuka som smittar via livsmedel via länkarna som samlats på våra webbsidor.

### Anvisningar om utredning över hälsotillståndet

Institutet för hälsa och välfärd har med stöd av lagen om smittsamma sjukdomar gett anvisningar om utredningen över hälsotillståndet. Du hittar anvisningen bland länkarna som samlats på våra webbsidor.

### Skyddskläder

En arbetstagare som hanterar livsmedel ska bära ändamålsenlig skyddsklädsel. Som skyddsklädsel rekommenderas en arbetsdräkt, huvudbonad och arbetsskor. Syftet med skyddskläderna är att förhindra att de livsmedel som hanteras kontamineras.

Användningen av skyddskläder kan vara ett gott hygieniskt tillvägagångssätt även inom primärproduktionen.

### Skyddshandskar

Arbetstagarna kan även använda skyddshandskar. Syftet med skyddshandskar är att skydda livsmedel från smuts och skadliga bakterier och virus som kan spridas via händerna.

### När ska skyddshandskar användas?

Skyddshandskar ska användas åtminstone om arbetstagaren har

- konstnaglar
- smycken, eller
- sår på händerna.

Om skyddshandskar används, ska de bytas tillräckligt ofta och händerna ska tvättas tillräckligt ofta.

Det finns olika slags skyddshandskar. Du ska välja handskar som lämpar sig för användning för ditt ändamål. För hantering av feta livsmedel lämpar sig skyddshandskar av annat slag än för hantering av torra livsmedel.

### Arbete i kassan och oskyddade livsmedel

Arbete vid kassan och hantering av oförpackade livsmedel passar dåligt ihop.

Om du emellertid är tvungen att både hantera livsmedel och arbeta i kassan, var särskilt noggrann med att tvätta händerna och med byte av skyddshandskar.

### Vad är huvudregeln för användning av smycken?

I livsmedelsarbete, särskilt då man hanterat oförpackade livsmedel, ska arbetstagaren undvika att använda smycken. Användningen av smycken kan emellertid tillåtas, om de täcks över med skyddsklädsel.

### Handtvätt

Det finns naturenliga bakterier på händerna och de kan fastna på händerna också från smutsiga ytor. En del bakterier är harmlösa, men en del kan orsaka matförgiftningar.

Vid förebyggande av matförgiftningar är det väldigt viktigt att händerna tvättas tillräckligt ofta vid hantering av livsmedel.

### Tvätta händerna omsorgsfullt:

1. alltid innan du börjat arbeta
2. också under arbetets gång, om du behöver
3. mellan arbetsfaserna, till exempel efter hantering av råvaror och jordiga, smutsiga eller fördärvade livsmedel
4. i samband med besök på toaletten
5. efter hantering av pengar
6. efter rökning
7. efter att du hostat, nyst eller snutit dig.

### Ett sår på handen? Gör så här:

1. Skydda såret t.ex. med plåster.
2. Använd skyddshandske.

När du använder skyddshandskar, förhindrar du spridningen av bakterier från såret till det oförpackade livsmedlet.

### Sammanfattning

En anställd som hanterat oförpackade livsmedel i en livsmedelslokal

- ▶ ska bevisa att han eller hon kan hantera dem hygieniskt. Det påvisas med ett hygienpass.
- ▶ ska lämna en utredning över hälsotillståndet när anställningsförhållandet inleds och därefter alltid vid behov. Med utredningen bevisas att arbetstagaren inte bär på salmonellasmitta eller andra smittosamma sjukdomar.
- ▶ ska bära skyddskläder. Rekommenderade skyddskläder utgörs av en ändamålsenlig arbetsdräkt, en huvudbonad och arbetskor. Skyddshandskar används vid behov.

Dessa krav är det skäl att beakta även inom primärproduktionen och överväga rätta förfaringsätten med tanke på risker. Följ anvisningarna för handtvätt.





## Del 5, Egenkontroll

I detta avsnitt lär du dig mer om egenkontroll.

- ▶ Vad är en beskrivning av egenkontroll?
- ▶ När behöver du en plan för egenkontroll?

### Vad är egenkontroll och till vad behövs den?

Som en aktör inom livsmedelsbranschen är du ansvarig för dina livsmedels säkerhet. Dessutom ska du se till att informationen som uppges om era livsmedel är korrekta och tillräckliga.

I praktiken säkerställer du detta genom egenkontroll. Egenkontrollen är ert eget system. I den har du på förhand planerat hur du hanterar verksamhetsriskerna och hur du korrigerar fel vid behov.

Med egenkontroll säkerställer du till exempel att livsmedlens förvarings-, upphettnings- och nedkylningstemperaturer och -tider är i skick. Dessutom säkerställer du att livsmedlen hanteras hygieniskt i varje moment.

Med egenkontroll sköter du också om att dina kunder får nödvändig information om ingredienser i livsmedlet som orsakar allergier och intolerans.

Egenkontroll är obligatorisk, men en bra egenkontroll ger er också direkt nytta:

- Den minskar sannolikheten för matförgiftningar.
- Den bidrar till att hålla kunderna nöjda.
- Den minskar behovet av avgiftsbelagd myndighetstillsyn.
- Den minskar matsvinnet och misstag.
- Den kan förhindra att kostnader skapas.

Det är förnuftigt att ha egenkontrollen som en del av företagets kvalitetssystem.

### Primärproduktionen omfattar vanligtvis ett krav om en beskrivning av egenkontroll

Primärproduktionen omfattar ett krav om en beskrivning av egenkontroll.

I vissa situationer kan du dock befrias från den.

Med en beskrivning av egenkontroll avses en beskrivning av sådana verksamhetsformer på gården som har en betydelse för säkerheten inom livsmedelsproduktionen. Kravet förutsätter inte regelbunden registrering av utförda åtgärder.

I kraven för planen för egenkontroll har man angett många sådana riskhanteringsmetoder som även primärproduktionsverksamheten kan utnyttja i sin beskrivning.

## När behöver du inte göra en beskrivning av egenkontroll

Du är befriad från beskrivningen av egenkontroll, om

- din produktion är småskalig och
- du säljer produkter från växtriket, svampar, honung, hönsägg eller övriga fågelägg och du inte säljer till partiaffärer eller för vidareförädling.

Småskalig produktion betyder att du säljer direkt till konsumenterna och levererar till den lokala detaljförsäljningen en så liten mängd produkter att mängden underskrider gränserna i förordningen om låg risk.

I samma situationer behöver du inte göra vattenundersökningar. Du behöver inte låta dem utföras även om du har en egen vattenkälla till förfogande och vattnar produkter som förtärs som sådana, t.ex. jordgubbar eller sallat som **bevattnas ovanifrån** eller om du innan försäljningen tvättar delar av produkter från växtriket som är ämnade som livsmedel.

## Var får du bra praktiska anvisningar för primärproduktion?

Det finns goda praktiska anvisningar för primärproduktion och genom att följa dem kan du ersätta en beskrivning av egenkontroll. Du kan följa riktlinjerna för god praxis till de delar de lämpar sig för din egen verksamhet och komplettera beskrivningen så att den lämpar sig för dig.

Till primärproduktionen av produkter från växtriket hör Trädgårdsförbundets anvisning Kvalitetsgård som Livsmedelsverket utvärderat. Anvisningen finns fritt tillgänglig på Trädgårdsförbundets webbplats.

För honungsproducenter finns Finlands Biodlarförbunds och för de som säljer obehandlad mjölk Mjolkhygienförbundets riktlinjer för god praxis. Båda förbunden erbjuder anvisningarna på sina webbplatser.

## När behöver du en plan för egenkontroll?

Om du säljer från en livsmedelslokal eller från en mobil livsmedelslokal eller vidareförädlar grönsaker, skall du upprätta en plan för egenkontroll innan du inleder verksamheten

I planen beskriver du din verksamhet på ett tillräckligt **sätt så att du genom egenkontroll kan hantera livsmedelshygieniska risker i anslutning till din verksamhet.**

Planen för egenkontroll ska kunna granskas när verksamheten inleds samt i samband med inspektionsbesök som görs i livsmedelslokalen.

## Var får du hjälp med att upprätta planen för egenkontroll för försäljningen?

Du hittar material för uppgörande av planen för egenkontroll både i det här avsnittet och på webbplatserna för flera olika livsmedelstillsynsenheter.

Exempelvis modellen för egenkontrollplan för Helsingfors stads Miljöcentrals affär hittar du på adressen via länkarna som samlats på vår webbplats.

## Du vidareförädlar grönsaker - Var får du hjälp med att upprätta planen för egenkontroll?

För företag som strimlar grönsaker som förtärs som sådana har hygiengruppen på Tuorekasviteollisuus utarbetat riktlinjer för god praxis som hjälp och modell för en plan för egenkontroll.

Avsikten med riktlinjerna är att hjälpa företag att hantera risker i verksamheten och handleda företag i tillämpningen av lagstiftningen.

Riktlinjerna för god praxis finns tillgängliga på adressen

<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-326-09-2>.

## Hurdan ska en plan för egenkontroll vara?

I planen för egenkontroll beskriver du alla arbetsfaser som har att göra med verksamheten och som är väsentliga med tanke på livsmedelssäkerheten. I planen behandlar du också hur och med vilka åtgärder du hanterar riskerna.

Väsentliga arbetsfaser med tanke på livsmedelssäkerheten kan vara t.ex:

- anskaffning och mottagning av livsmedel
- lagring och förvaring
- tillagning och upphettning
- nedkylning.

Risker är alla de saker som kan äventyra produktsäkerheten samt hanteringen av omständigheterna. När du identifierat riskerna, kan du fundera på metoder och åtgärder för att hantera riskerna.

## Vad ska man beakta i planen för egenkontroll?

Innehållet i planen för egenkontroll är alltid beroende av verksamhetens omfattning och art.

Med tanke på livsmedelshygienrisken kräver de mest krävande tillredningsmetoderna en närmare beskrivning i planen för egenkontroll.

I vissa fall kan planerna vara till och med mycket enkla, till exempel arbetsinstruktioner. Då behöver de inte nödvändigtvis alltid uppvisas i skriftlig form.

Till exempel i företag med 1–2 anställda behöver inte alla delar i planen för egenkontroll vara skriftliga. Då räcker det att du muntligt kan berätta hur saken sköts. Planen för egenkontroll kan vara helt eller delvis i elektronisk form.

## En del av planen för egenkontroll kan bestå av ett avtal med ett externt företag.

En del av planen för egenkontroll, till exempel punkten "bekämpning av **skadedjur**", kan skötas genom avtal med ett annat företag. Även i detta fall har du dock ansvar för att genomförandet motsvarar kraven i lagstiftningen.

## Glesare eller mindre egenkontroll

I vissa fall kan egenkontrollen minskas eller utövas glesare. Exempel av detta:

- Produkter hos samma leverantör har kontinuerligt hållit den temperatur som förutsätts i bestämmelserna. Då kan du besluta att i mottagningskontrollen mäts temperaturen på denna leverantörs produkter mera sällan.
- Resultaten på renlighetsproven som du har tagit från arbetsytorna har länge varit goda. I så fall kan du göra provtagningen mera sällan.

## Hur tar du hänsyn till förändringar i din verksamhet?

När planen för egenkontroll upprättats:

- Håll planen för egenkontroll uppdaterad.
- Uppdatera planen för egenkontroll, om verksamheten ändras avsevärt.

## Hur uppföljs genomförandet av planen för egenkontroll?

Genomförandet av egenkontrollen ska följas upp och antecknas.

I vissa situationer kan det vara till fördel för dig att du med hjälp av bokföringen av egenkontrollen kan påvisa att du handlat rätt. Sådana situationer är t.ex. misstanke om matförgiftning och kundreklamationer. Du kan då till exempel påvisa att tillredningen och lagringen av produkterna uppfyllt de krav som ställs.

I er plan för egenkontroll bedömer du hur ofta saker på olika delområden ska antecknas. Det kan delvis räcka bra att du för bok endast över **avvikelser** och med vilka åtgärder de korrigerats.

### Exempel på bokföring över egenkontrollen

Se dagligen t.ex. till att lokalerna och ytorna är rena. I allmänhet räcker det som bokföring av kontroll av renhållningen att du för bok över observationer av smutsiga ytor och deras rengöring på nytt.

Det är bra att regelbundet följa upp och att föra bok över temperaturen på livsmedel och deras förvaringsutrymmen.

### Hur skall bokföringen förvaras?

Bokföringen av egenkontroll ska förvaras så att **inspektören** kan kontrollera den.

Bokföringen kan vara helt eller delvis gjord med dator, eller så kan du anteckna sakerna på papper.

Bokföringen ska förvaras i minst ett år från det att du har hanterat livsmedel. Bokföringen ska förvaras i längre än ett år, om det är fråga om ett livsmedel, som har märkts med en minsta hållbarhetstiden. Då ska du förvara bokföringen över egenkontrollen i minst ett år framåt från att minimihållbarhetstiden har upphört.

### Ansvar

De anställda ska känna till anvisningarna och arbetsmetoderna i anslutning till de egna arbetsuppgifterna som påverkar livsmedlens säkerhet. Dessa anvisningar och arbetsmetoder ska också följas. Varje anställd ansvarar för sin del för livsmedelssäkerheten.

En ansvarsperson ska namnges för egenkontrollen som har tillräcklig kännedom och kompetens för att sköta uppgiften. Personen ska vara insatt i företagets verksamhet och egenkontroll.

### Vad gör inspektören?

Inspektören granskar restaurangens plan för egenkontroll. Detta görs vanligen under det första inspektionsbesöket. I fortsättningen inspektören även bedömer om din egenkontroll är fungerande och väl genomförd.

Du ska se till att inspektören kan granska planen för egenkontroll och även restaurangens bokföring i samband med granskningen. Om detta inte är möjligt i samband med granskningen, ska inspektören kunna granska planen för egenkontroll och bokföringen inom en skälig tid efter granskningen.

Mer information om myndighetstillsynen hittar du via länkarna som samlats på vår webbplats.

### Sammanfattning

- ▶ Du har ansvar för säkerheten för de livsmedel som du producerar och serverar.
- ▶ Du ansvarar också för att kunderna får rätt information om dina produkter, t.ex. om ingredienser som orsakar allergi.
- ▶ Egenkontroll är en metod för att säkerställa livsmedlens säkerhet.
- ▶ I planen för egenkontroll funderar du över och planerar redan på förhand hur du hanterar verksamhetsrisker och hur du korrigerar felen.
- ▶ Även inspektörerna följer upp din egenkontroll så att den är fungerande och väl genomförd.

## 5.1 Innehållet av egenkontroll

**När du gör upp en plan för egenkontroll, beakta åtminstone dessa saker.**

### Säkerställande av personalens hälsotillstånd

Du ska säkerställa att en utredning över hälsotillståndet om salmonellasmitta gjorts för personer som hanterar livsmedel när anställningsförhållandet börjar och senare alltid vid behov.

Planen för egenkontroll ska innehålla information om hur och var man för bok över vem som genomgått en utredning över hälsotillståndet och när.

De egentliga uppgifterna om personalens hälsotillstånd är inte nödvändigt att förvara på arbetsplatsen, utan de kan förvaras till exempel inom företagshälsovården.

### Introduktion, handledning och utbildning

Arbetstagarna ska instrueras bland annat i kraven för arbetshygien, klädsel och egenkontroll.

Planera,

- hur du instruerar arbetstagarna i hygieniska arbetsätt och egenkontroll?
- hur du för bok över introduktion och utbildning?
- vem som är ansvarsperson för introduktionen?
- hurdan skyddsklädsel personalen har?
- var skyddskläderna förvaras och hur de tvättas?

### Säkerställande av personalens hygienkompetens

Arbetsgivaren ska försäkra sig om att anställda som hanterar oförpackade och lättfördärliga livsmedel har hygienpass.

### Hur och var för man bok över hygienpassen?

Bokföring kan vara:

- kopior på uppvisade hygienpass
- en förteckning över personer som uppvisat ett giltigt hygienpass för dig.

I små företag kan man godkänna som bokföring även att arbetstagarna uppvisar de ursprungliga hygienpassen till inspektören.

### Anskaffning av råvaror

Det lönar sig att behandla sådana anskaffningar av råvaror som är förknippade med särskilda begränsningar i planen för egenkontroll.

### Mottagningsinspektioner av råvaror

Planera,

- hur ofta du gör mottagningsinspektioner?
- hur du övervakar temperaturerna för kyl- och fryslaster? Det lönar sig att övervaka dessa.

### Eventuella specialarrangemang som gäller användningen av lokalerna

Med en **tidsmässig separation** avses att man i samma lokal utför olika funktioner men vid olika tidpunkter. Lokalen ska tvättas omsorgsfullt mellan de olika funktionerna.

Planera hur en tidsmässig separation samt en rengöring av lokalerna och utrustningen sköts omsorgsfullt.

### Isärhållande

Sköt vid behov om att olika livsmedel eller råvaror hålls isär.

Planera hur man undviker kontaminering, när du skaffar, mottar, betecknar, lagrar och hanterar livsmedel och råvaror.

### Exempel på isärhållande

- Hur undviker man kontamineringen av tillredda och övriga livsmedel som förtärs som sådana med råa och jordiga livsmedel?



- Hur håller man isär ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser från varandra samt från livsmedel som de inte är avsedda för?

Du ser en förteckning över allergi- och intoleransframkallande ingredienser och produkter i avsnittet "Hantering av livsmedelsinformation".

Beakta även arbetsordningen samt lokalernas, utrustningens och redskapens renhet. Planera,

- om man i tillredningslokalerna använder separata arbetsställen och separata arbetsredskap för livsmedel som ska hållas isär helt och hållet eller om man använder samma redskap och arbetsställen som rengörs mellan olika funktioner?
- om man undviker **kontaminering** också genom arbetsfördelning och arbetsinstruktioner?

### Hantering av temperaturer

Planera,

- hur du följer upp livsmedlens och förvaringsutrymmenas temperaturer?
- vad man ska göra om det finns problem med temperaturkontrollen?
- varifrån temperaturerna mäts?
- hur ofta mäts de?
- hur ofta registreras mätresultaten?
- vad gör man om man inte håller sig inom temperaturgränserna som förordnats i lagstiftningen?

Kontrollera temperaturerna åtminstone under dessa arbetsfaser

- när du tar emot livsmedel
- under kylförvaring och lagring.

### Spårbarhet

Hur bevisar du spårbarheten för livsmedlen och deras råvaror

- varifrån och när har de kommit
- vart och när har den levererats?

Hur spårbarhetsinformationen, till exempel beställningslistor, köpkvitton ska förvaras?

Kom ihåg att spårbarhetskravet gäller även material och tillbehör, till exempel kärl, arbetsredskap och förpackningsmaterial som du använder.

### Hantering av recept och sammansättning

Planera hur du ska säkerställa att

- recept och sammansättningar stämmer och är förenliga med kraven i lagstiftningen. Säkerställ till exempel att du använder endast sådana livsmedelstillsatser som är tillåtna för produkten.
- doseringen är korrekt
- recepten är uppdaterade
- den information som har fått vara råvaruleverantörerna är tillräcklig och aktuell
- informationen om receptändringar överförs i livsmedlets alla hanterings- och märkningsfaser
- innehållsmängden är korrekt och rätt produkt förpackas i rätt förpackning.

### Hur klienten säkert får rätt information

Hur du säkerställer att du ger sanningsenlig information om maten för kunderna?

Hur ger du information av oförpackade livsmedel?

Om du säljer färdigförpackade livsmedel, hur säkerställer du att

- märkningarna och övrig information som ges om livsmedlet är förenliga med lagstiftningen, dvs. att märkningarna har gjorts på rätt sätt.
- märkningarna och informationen motsvarar receptet.

### Återtagningar

**Återtagning** innebär att om det konstateras att livsmedlet inte överensstämmer med kraven om livsmedelssäkerhet, ska produkten avlägsnas från marknaden.

I planen för egenkontroll ska det finnas en plan för hur man handlar i en återtagningssituation:

- Man förhindrar att defekta varupartier kommer ut på marknaden.
- De varupartier som redan har levererats tas bort från marknaden.
- Man förhindrar att partier som återkallas blandas med andra råvaru- eller produktpartier.
- Man handlar enligt Livsmedelsverkets anvisningar om återtagning och kontakta livsmedelsinspektören.

### Misstanke om matförgiftning

Om kunderna klagar att de fått matförgiftning av livsmedel som du tillrett, bör du meddela klagomålen till den lokala livsmedelstillsynen. Anteckna kontaktuppgifterna för livsmedelsinspektören i planen för egenkontroll.

### Hantering av förpacknings- och kontaktmaterial

Planera,

- varifrån du ska skaffa materialet?
- hur materialens tillämplighet för livsmedelsbruk ska kontrolleras?
- hur man ska säkerställa att material används enligt givna anvisningar?

- var man sparar intyg över lämplighet för livsmedelsbruk eller **anmälan om kravuppfyllelse**?
- hur man ska säkerställa spårbarheten av förpacknings- och kontaktmaterial?

### Renhållning av lokaler och utrustning

Planera,

- hur du sköter om lokalernas, utrustningens och redskapens renlighet?
- hur ofta rengör du vad?
- vem som utför den?
- vilken utrustning och vilka medel som används för rengöringen?
- var städredskapen förvaras?

Om ett utomstående företag sköter städningen, begär dessa uppgifter av företaget.

### Kvaliteten på hushållsvatten

Det är möjligt att du ska ta **mikrobiologiska prover** på vattnet. Om du använder vatten från din egen brunn eller en annan egen vattenkälla, eller installerar vattenfilter i kranarna, ska det tas prov på vattnet.

Planera och anteckna,

- hur ofta du tar prover,
- vilka undersökningar som görs av proverna och
- i vilka laboratorier proverna undersöks.

### Plan för provtagning

Det är möjligt att du ska ta mikrobiologiska prover både på livsmedel och de ytor och anordningar som kommer i kontakt med dem.

Med hjälp av proverna kan du bland annat försäkra dig om att kvaliteten och säkerheten hos livsmedlen samt produktionshygien i dina lokaler ligger på en acceptabel nivå.

Planera och anteckna,

- hur ofta du tar prov,
- varifrån du tar proven och
- vilka undersökningar som görs av proven.

Skicka proverna till laboratoriet för analys. Du kan också själv analysera **prover på ytrenhet** som anger den allmänna renligheten.

Du hittar tilläggsinformation om kraven för provtagning på **Livsmedelsverket** webbplats (anvisningar för tillämpning av mikrobkriterieförordningen för aktörer).

### Hållbarhetsprover

Med hållbarhetsprover bedömer du produkternas eller produktgruppernas hållbarhetstider. Utifrån dessa bestämmer du sista förbrukningsdag eller bäst före-datum för produkterna.

Planera i din plan för egenkontroll hur du ska utföra hållbarhetsproven.

För vissa produkter kan man ange hållbarhetstiden även utgående från allmänt tillgänglig undersökningsinformation.

Om du tillverkar eller producerar lättfördärliga livsmedel och ger högst fyra dagar som hållbarhetstid för dem, är det inte nödvändigt att utföra hållbarhetsprov.

### Underhåll av lokaler och utrustning

Planera,

- hur man sköter om lokalernas, utrustningens och redskapens skick och underhåll?
- vem som ansvarar för detta?
- vilka regelbundna underhållsåtgärder och underhållskontroller görs?
- vad man ska göra i problemsituationer?

### Hantering av risken för främmande föremål

Planera,

- hurdana lampor du väljer till lokalen? Väljer du lampor och armaturer som inte förstör livsmedel, om de går sönder.

- hur du gör om ett glaskärl går sönder vid hantering av livsmedel?
- hur du förhindrar fukt och målytornas flagnande så att bitar av målfärg hamnar i livsmedlen?

### Bekämpning av skadedjur

Planera,

- hur du förhindrar att skadedjur, t.ex. råttor, fåglar och kackerlackor kommer in i lokalerna?
- vad man gör om skadedjur kommer in i lokalerna?

### Avfallshantering

Bifoga till planen för egenkontroll en utredning över,

- hur avfall hanteras?
- vart olika avfall samlas?
- hur ofta sopkärnen töms och tvättas?
- vem som gör detta?

### Transport

Om du själv transporterar livsmedel

- hur säkerställer du livsmedlens säkerhet under transporten?
- vilka transportmedel används?
- hur förpackas livsmedlen för transporten?
- hur länge varar transportererna?
- hur kontrolleras temperaturerna under transporten?
- vad man ska göra i problemsituationer?

Om ett annat företag ansvarar för transporten kan ovan nämnda uppgifter behandlas i transportföretagets plan för egenkontroll.

### Ekologiska produkter och importerade livsmedel

Om du har ekologiska produkter i ditt sortiment är egenkontrollen förknippad med specialkrav beträffande ekologisk produktion.

Om du importerar animaliska livsmedel till Finland, t.ex. kött eller ost, är egenkontrollen förknippad med specialkrav.



## Del 6, Ordförklaringar

Vissa ord är med fet stil i texten.  
Du hittar förklaringen till dem i denna del.  
Ordförklaringar är i alfabetisk ordning.

### **Allergen**

En allergen orsakar en allergisk reaktion. Allergener kan vara t.ex. pollen, mögelsporer, läkemedel (bl.a. penicillin), födoämnen (t.ex. nötter, fisk, äggvita, mjölk). Nästan alla födoämnen kan orsaka allergi.

### **Allergi**

I matallergier orsakar en ingrediens i maten en allergisk reaktion. Den kan ge eksem, diarré, magknip, klåda i munnen och svalgets slemhinnor, svullnad i svalget eller rinnande näsa. I svåra fall kan allergi vara livsfarligt och kräver omedelbart snabba behandlingsåtgärder.

När det gäller barn orsakas allergi vanligtvis av mjölk, spannmål, nötter/frön, ägg och fisk.

Vuxna får ofta symtom av överkänslighet för vissa rotfrukter, frukt och kryddor. Typiska orsaker till matallergi hos vuxna är även nötter och fisk. Nästan alla födoämnen kan orsaka en allergisk reaktion, om en person har blivit överkänslig för maten i fråga eller dess ingredienser.

### **Andelsverksamhetsprincipen**

Verksamhet enligt andelsverksamhetsprincipen betyder samarbeting med andra producenter.

### **Anmälan om kravuppfyllelse dvs. handling eller dokument som påvisar kontaktmaterialens kravuppfyllelse**

Dessa utgörs av handlingar som påvisar för vilket bruk materialen och förnödenheterna lämpar sig för samt enligt vilken lagstiftning de uppfyller kraven.

### **Anmälan om livsmedelslokal**

En anmälan ska göras om inledande av verksamhet av en livsmedelslokal, till exempel en restaurang. Anmälan ska göras även om en betydande ändring i verksamheten, avbrytande eller nedläggande av verksamhet eller byte av företagare. Anmälan ska lämnas till livsmedelstillsynen i den kommun där lokalen är belägen.

Anmälan ska göras skriftligt eller elektroniskt senast fyra veckor innan verksamheten inleds eller betydande ändringar i verksamheten görs. Mer information får du hos kommunens livsmedelstillsynsmyndighet.

### **Anmälan om primärproduktion**

En anmälan om primärproduktion bör göras om produktionsanläggningen där primärproduktion drivs. Anmälan görs till kommunala myndigheten för livsmedelstillsyn. För detta ändamål finns ett separat formulär.

När en betydlig ändring sker i primärproduktionen, ska man göra en anmälan om ändring i primärproduktionen. Den gör man på den samma formulären som anmälan om primärproduktionen.

### **Arbetshygien**

Produktion av livsmedel kräver god arbetshygien. I den räknas god handhygien, bra hälsoläge och rena arbetskläder av personalen, en fungerande renhållning av lokaler och redskap och förebyggande av korskontamination.

### **Avvikelse**

En avvikelse kan vara till exempel en för hög temperatur i en kylutrustning. Med egenkontrollen sköter du om att du upptäcker avvikelser och korrigerar situationen. Detta kan innebära till exempel att en kylanläggning måste repareras och man är tvungen att förstöra livsmedlen om avvikelsen har pågått länge.

### **Bakterier**

Bakterier är små organismer, dvs. mikrober. En del bakterier orsakar skada för människor, men en del är nyttiga. Bakterier finns nästan överallt: i vatten, på land, människornas hud och tarmkanalen. Vissa bakterier är besvärliga eller t.o.m. farliga, eftersom de orsakar sjukdomar.

### **Beskrivning av egenkontrollen**

Beskrivning av egenkontroll är till primärproduktion relaterad beskrivning av den verksamheten och de arbetssätten som är relevanta för säkerheten av livsmedelsproduktionen.

### **Bevattningsvatten**

Vid odling ges bevattningsvatten till växter över grödan.



### **Bygglov**

För alla nya byggnader samt större totalrenoveringsprojekt behövs tillstånd. Detta tillstånd är ett bygglov. Tillstånd söks i första hand via en elektronisk tillståndstjänst eller skriftligt av byggnadstillsynen i den kommun där byggnaden som behöver tillståndet är belägen.

### **Byggnadstillsynen**

Kommunens byggnadstillsyn beviljar bl.a. bygglov och åtgärdsstillstånd samt övervakar för sin del byggarbetet. Där får man också hjälp och instruktioner för byggande och reparation. Varje kommun har en byggnadstillsyn.

### **Desinfektionsämnen**

Desinfektionsämnen används för att bekämpa mikrober, rengöra ytor samt för att sköta människors och djurs hygien. Företag i livsmedelsbranschen använder desinfektionsämnen t.ex. för att rengöra lokaler och utrustning efter att de har tvättats med tvättmedel. Dessutom används desinfektionsämnen för rengöring av händerna efter att de har tvättats med tvål.

### **Djupfrysning**

Djupfrysning är konservering av livsmedel genom att frysa ner det så snabbt som möjligt. Livsmedel djupfrysas vanligtvis med en anordning som är avsedd för ändamålet. I allmänhet är det inte möjligt att djupfrysa livsmedel i anordningar med mindre effekt, t.ex. hushållsfrysar eller andra förvaringsanordningar för djupfrysta varor.

Till följd av djupfrysning stannar tillväxten av mikroorganismer som fördärvar livsmedel upp eller blir betydligt långsammare. Efter djupfrysning ska temperaturen hållas på  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  eller kallare i alla delar av livsmedlet.

### **Ekologiska produkter**

Inom ekologisk produktion produceras produkter vars tillverkningsmetoder inte är skadliga för miljön, eller för människors, växters eller djurs hälsa och välbefinnande.

Vid tillverkningen av ekologiska livsmedel har mängden av bland annat tillåtna tillsatser och hjälpsubstanser inom tillverkningen begränsats endast till de nödvändiga. Användningen av till exempel artificiella färgämnen och sötningsmedel har förbjudits.

### **Frysning**

Med frysning avses en frysningsmetod som är lindrigare än djupfrysning och som till exempel kan vara betydligt långsammare än djupfrysning.

### **Förordningen om livsmedelsinformation**

Med förordningen om livsmedelsinformation avses Europeiska unionens förordning om lämnande av livsmedelsinformation till konsumenterna. I förordningen om livsmedelsinformation definieras vilka uppgifter ska informeras för konsumenterna på livsmedelsförpackningen eller på annat sätt.

Officiellt är förordningen Europaparlamentets och rådets förordning (EU) N: o 1169/2011

### **Förordningen om låg risk (förordningens nummer 1258/2011)**

är en nationell handling av Finland.

I den definieras, hur mycket av din egen produktion du kan sälja med underlättade krav.

### **Förorening**

Maten förorenas när något ämne som är skadligt för människan eller något som orsakar matförgiftning eller fördärvning hamnar i maten.

Föroreningen kan ske till exempel direkt från ett livsmedel eller dess råvaror till ett annat. Det kan ske via smutsiga arbetsredskap och -ytor eller via luften, eller via de anställdas händer. Grönsaker kan förorenas under odlingen av smutsigt vatten som använts för bevattning. Droppsmitta i samband med hostning eller nysning kan också orsaka förorening.

### **Glas-gaffel-symbolen**

När förpackningen eller produkten har en glas-gaffel-symbol lämpar sig materialet för användning i livsmedel. Glas-gaffel-symbolen anger att produkten uppfyller kraven som ställs för förnödenheter och material som kommer i kontakt med livsmedel.



### **Hantering**

Hantering av ett livsmedel är till exempel klyvning, kryddning eller tillredning av livsmedel. Hantering av ett livsmedel i ett livsmedelsföretag kräver hygienpass och en utredning över hälsotillståndet.

Till exempel serveringen av färdiga matportioner eller överföringen av förpackade livsmedel från ett ställe till ett annat utgör inte hantering som skulle kräva hygienpass eller en utredning över hälsotillståndet.

### **Hjortdjur**

Hjortdjur är bland annat älgar, rådjur och hjortar.

### **Hygien**

Med hygien avses främjande och bevarande av hälsa. Med god hygien säkerställer man i ett livsmedelsföretag att mikrober, farliga kemikalier eller andra faktorer som orsakar sjukdomar inte hamnar i maten. Till god hygien hör t.ex. tvätt av ytor och händer.

### **Hygienpass**

Hygienpasset är ett intyg över kompetens. Med hjälp av passet intygar du att du kan hantera livsmedel hygieniskt. Du behöver hygienpasset när du hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel till exempel på ett café, en restaurang, ett storkök, en livsmedelsaffär eller ett bageri.

### **Hälsoinspektör**

Se "Livsmedelsinspektör".

### **Inledande kontroll**

Det första kontrollbesöket som görs av kommunens livsmedelsinspektör kallas för inledande kontroll. Genom en inledande kontroll säkerställer inspektören att lokaler och utrustning lämpar sig för verksamheten. Samtidigt kontrolleras att verksamheten och verksamhetens omfattning motsvarar anmälan. Även planen för egenkontroll granskas i samband med den inledande kontrollen.

### **Intolerans, dvs. matintolerans eller matöverkänslighet**

Matöverkänslighet som inte är allergi kallas för matintolerans. Till exempel laktos-intolerans beror på att kroppen inte klarar av att spjälka mjölksocker, dvs. laktos.

I celiaki orsakar äggviteämnet, glutenet, som finns i vete, råg och korn en inflammationsreaktion på tunntarmens slemhinna, vilket försvårar näringsämnenas absorption.

### **lordningsställning**

lordningsställning av växter betyder till exempel avlägsnande av jord eller den jordnära delen eller de översta bladen av växten. I vissa fall betyder det tvättning av växterna och skärning av stora växter i delar.

### **Kondensvattenbassäng**

Med en kondensvattenbassäng kan man hantera insamling och bortföring av vattnet som kondenseras i nedkylda lokaler och på nedkylningsanordningar.

### **Korskontamineraion**

Korskontamination betyder att mikrober överförs från ett livsmedel till ett annat, antingen via direkt kontakt eller indirekt, exempelvis genom händer eller redskap.

### **Kvalitetsklassificering av hönsägg**

Kvalitetsklassificering är en kontroll av hönsägg i ett äggpackeri. Endast ägg av klass A kan köpas i affären.

### **Kylkedja**

Kylkedja innebär att livsmedlets temperatur hålls på tillräckligt låg nivå under hela färden från tillverkningsstället via försäljningsstället ända fram till konsumentens kylskåp. En obruten kylkedja är en av de viktigaste faktorerna i produktionen och egenkontrollen av säker mat.

### **Livsmedelshygien**

Med livsmedelshygien avses alla åtgärder, med hjälp av vilka man säkerställer livsmedlens säkerhet, hälsosamhet och renhet från primärproduktionen till konsumtionen, dvs. från åkern till bordet.

### **Livsmedelsinspektör, livsmedelstillsynsmyndighet, livsmedelstillsyn**

Kommunala livsmedelsinspektörer kan vara exempelvis veterinären, hälsoinspektören eller en annan kommunal livsmedelsinspektör. Livsmedelsinspektörerna arbetar för livsmedelstillsynsmyndigheterna, t.ex. miljöcentralerna.

Livsmedelstillsynens uppgift är att säkerställa livsmedlens säkerhet och se till att den information som lämnats om dem stämmer.

Största delen av livsmedelstillsynen sköts av kommunen. Mindre kommuner har ordnat sin livsmedelstillsyn tillsammans på separata samarbetsområden. Livsmedelsverket ansvarar för tillsynen och köttinspektionen av slakterier och anläggningar i samband med dem.

### **Livsmedelsgrupp**

Livsmedel kan indelas i grupper enligt deras egenskaper. Olika livsmedelsgrupper kan vara t.ex. rått kött och råa köttprodukter, rå fisk och råa fiskprodukter, torra bageriprodukter och livsmedel som förtärs som sådana. Det är viktigt att hålla isär olika livsmedelsgrupper så att bakterier som orsakar t.ex. matförgiftningar eller allergener inte hamnar i maten.

### **Livsmedelsverket**

- främjar, övervakar och undersöker säkerheten och kvaliteten hos livsmedel, djurens hälsa och välbefinnande, växters sundhet samt gödselproduktion, foder och växtskyddsmedel och förökningsmaterial, dvs. utsäde och plantmaterial, som används för jord- och skogsbruksproduktion.
- svarar för användningen av medlen i Europeiska garantifonden för jordbruket och Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling i Finland, fungerar som EU:s utbetalande organ och har hand om verkställigheten av EU-stöd och nationella stöd – jordbrukarstöd, projekt-, företags- och strukturstöd samt marknadsstöd.

### **Lättfördärliga livsmedel**

Lättfördärliga livsmedel är sådana där bakterier som förstör livsmedlet och orsakar matförgiftning kan föröka sig snabbt, om de inte förvaras i rätt temperatur och under rätta förhållanden. Till exempel kött, fisk, rivna morötter och färsk korv är lättfördärliga livsmedel.

Andra än lättfördärliga livsmedel kan hålla sig i rumstemperatur i torra förhållanden t.o.m. långa tider. Sådana är till exempel nötter, kryddor och mjöl.

### **Matförgiftning**

Matförgiftning är ett insjuknande som förorsakats av hushållsvatten eller livsmedel. I allmänhet kallas en tarminflammation som förorsakats av mat för matförgiftning. Typiska symtom är diarré, illamående, kräkningar och magsmärtor.

I värsta fall kan matförgiftningar leda till döden.

### **Medel som förbättrar livsmedel**

Medel som förbättrar livsmedel avses tillsatser, aromer och enzymer som används i livsmedel.

Tillsatser och enzymer tillsätts t.ex. för att förbättra livsmedlets hållbarhet eller strukturen på livsmedlet. Med aromer kan man också förbättra eller ändra livsmedlets doft och smak.

Användningen av medel som förbättrar livsmedel ska uppfylla EU-lagstiftningens krav på tillsatser, aromer och enzymer.

### **Mikrober**

Med mikrober avses mikroorganismer, som man inte ser med blotta ögat. Mikrober är bakterier, virus, svampar dvs. mögelsporer, och jästsvampar samt parasiter, dvs. urdjur, bandmaskar och rundmaskar. Tillväxt som orsakats av mögelsporer och jästsvampar på livsmedlens ytor är emellertid möjlig att urskilja med blotta ögat.

Mikrober som spritts till livsmedel kan orsaka förorening av mat eller matförgiftning hos människor.

### **Mikrobiologiska analyser**

Laboratorieundersökningar med vilka man säkerställer livsmedlens eller råvarornas kvalitet, trygghet och hållbarhet.



### **Mikrobiologisk renhet**

Ytan är mikrobiologiskt ren, om den inte har mikrober. En yta som visuellt ser ren ut är nödvändigtvis inte mikrobiologiskt ren. Därför används till exempel i företag inom livsmedelsbranschen utöver tvättmedel desinfektionsämnen. Dessa dödar mikrober. Mikrobiologisk renhet undersöks t.ex. med tester som utvecklats för detta ändamål.

### **Mikrovågsugn, mikro**

Mikrovågsugnen är en hushållsmaskin som värmer upp maträtter och drycker med hjälp av mikrovågor. Mikrovågsugnen kallas också för mikrougn och mikro.

### **Minsta hållbarhetstid**

Minimihållbarhetstiden, dvs. bäst före-märkningen avser den tidpunkt som livsmedlet med rätt förvaring behåller de egenskaper som är typiska för det, till exempel smaken eller färgen. Produkten kan säljas eller användas ännu efter denna tidpunkt under förutsättningen att kvaliteten inte är väsentligt nedsatt.

### **Mögel**

Mögel orsakar tillväxt på livsmedlens ytor som förstör livsmedlet. Det är möjligt att se mögel med blotta ögat. Möjligt livsmedel får inte användas. Ät inte och använd inte bröd om det finns på mögel på ytan.

### **Närings-, trafik- och miljöcentralen**

Närings-, trafik- och miljöcentralerna sköter statens regionala verkställighets- och utvecklingsuppgifter i Finland. Det finns 15 närings-, trafik- och miljöcentraler för vilka förkortningen NTM-centralen används. Mer information och NTM-centralen i din region hittar du på adressen [www.ely-keskus.fi](http://www.ely-keskus.fi)

### **Obehandlad mjölk**

Obehandlad mjölk är husdjurens mjölk, som inte har upphettats över 40 ° Celsius och som inte behandlats på annat sätt. Från obehandlad mjölk har man inte tagit bort något och inget har lagts till. Obehandlad mjölk är också känd under namnet lantmjölk eller gammaldags mjölk.

### **Partiaffär, partihandel**

Partihandeln säljer varor i stora mängder. De säljer varor och tjänster för affärer, restauranger samt andra företag.

### **Plan för egenkontroll**

Planen för egenkontroll är ett dokument där man registrerar de åtgärder som livsmedelsföretagarna själva använder för kontroll av livsmedlens säkerhet och kvalitet.

### **Primärproduktion**

Inom primärproduktionen produceras livsmedel och råvaror, som skickas vidare till exempel till butiker, för användning inom livsmedelsindustrin eller direkt till konsumenter.

Primärproduktion utgörs till exempel av mjölkproduktion, äggproduktion, uppfödande av köttboskap, odling av grönsaker och frukt samt spannmål som sker på lantgårdar. Primärproduktion utgörs också av vilda produkter, till exempel plockning av bär och svamp samt fiske och fiskodling.

### **Produkter från växtriket**

Produkter från växtriket är produkter som fås av primärproduktion av växter. Dessa kan användas för livsmedel som sådana eller efter en tillverkningsprocess.

### **Prover på ytrenhet**

Prover på ytrenhet tas till exempel på arbetsytor. Med hjälp av dessa prover kontrollerar man ytornas mikrobiologiska renhet på lokaler och redskap.

### **Påskrift om hög salthalt**

Om salthalten hos ett livsmedel överskrider en viss gräns, ska förpackningen av livsmedlet märkas med texten *"kraftigt saltat"* eller *"innehåller mycket salt"*.

Kravet gäller för alla förpackade livsmedel samt för vissa oförpackade livsmedel, som

- 1) ostar,
- 2) korvar,
- 3) övriga uppskurna köttprodukter, samt
- 4) matbröd.

### **REKO-ringen för närproducerad mat**

REKO-försäljningen är direktförsäljning till konsumenter via distanskommunikationsmedel. REKO-ringar fungerar genom stängda Facebook-grupper.

### **Risk för främmande föremål**

Med risk för främmande föremål avses att det i livsmedlet hamnar föremål eller material som inte hör dit, såsom glas, metall eller smycken som använts av personer som hanterar livsmedel.

### **Råmjölk**

När t.ex. en ko kalvat, får man råmjölk från kon i några dagar. Råmjölk säljs i allmänhet fryst eftersom den då har bättre hållbarhet.

### **Salmonella**

Salmonella är en tarmbakterie, som kan smitta via förorenade livsmedel eller vatten och orsaka matförgiftning.

Symtom på salmonellasmitta, dvs. salmonellos kan vara

- illamående
- magsmärtor
- diarré
- feber och
- huvudvärk.

Salmonellasmitta kan orsaka även bestående skador, såsom kraftig ledvärk. Dessutom kan salmonella orsaka allvarliga sjukdomar, t.ex. blodförgiftning.

Salmonella sprider sig via rått eller dåligt tillrett fjäderfäkött, griskött eller via obehandlad mjölk samt grönsaker. Salmonella kan spridas också via livsmedel som en livsmedelsarbetare som bär på smittan förorenat.

### **Salmonellaundersökning**

Ett salmonellaprov tas som en del av en hälsoundersökning av en arbetstagare, om det är nödvändigt att försäkra att personen inte orsakar risk för infektion i sitt arbete. I salmonellaundersökningen analyserar man förekomsten av salmonellabakterier i avföringen.

### **Salmonellos, salmonellasmitta**

Med salmonellos avses en sjukdom som orsakats av salmonellabakterien. Salmonellos är oftast en smitta i matsmältningskanalen med diarré som symtom.

### **Sammansatta ingredienser**

Med en sammansatt ingrediens avses ett annat livsmedel som används vid tillverkningen av ett livsmedel. Den innehåller fler än en beståndsdel. Till exempel en broilerfilérulle som innehåller följande sammansatta ingredienser: vitlöksfärskost och örtpesto. Eller en jordgubbsyllt, som används som fyllning i bulle och innehåller jordgubbar och socker.

### **Sista förbrukningsdag eller utgångsdatum**

På förpackningen av ett mikrobiologiskt lättfördärligt livsmedel ska det i stället för minimihållbarhetstiden stå sista förbrukningsdagen. Med detta avses den tidpunkt fram till vilken det är tryggt att använda livsmedlet då det förvarats rätt.

Livsmedlet får inte säljas efter sista förbrukningsdagen och inte heller användas vid tillredningen av livsmedel som säljs eller serveras.

### **Skadedjur**

Skadedjur är till exempel råttor, möss, kackerlackor, flugor och silverfiskar. Skadedjuren kan sprida sjukdomar samt förstöra eller smutsa ned livsmedel eller deras förpackningar.

### **Spårbarhet**

Spårbarhet innebär att du ska kunna bevisa, varifrån råvaror och övriga produktpartier anskaffats. Du bör också veta vart de framställda produkterna levererats.

### **Tidsmässigt hänseende och separation**

Med tidsmässigt hänseende avses att olika livsmedelsgrupper hanteras på samma arbetsytor eller med samma redskap, men vid olika tidpunkter. Tidsmässigt hänseende förutsätter en omsorgsfull rengöring av ytor och redskap mellan de olika funktionerna.

Till exempel hantering av jordiga rotfrukter och rensning av fisk ska tidsmässigt avskiljas från annan hantering, om de inte kan hanteras på helt separata arbetsytor eller med separata redskap. Ingredienser som även orsakar allergier och intolerans kan med hjälp av tidsmässigt hänseende hållas isär från varandra och från livsmedel för vilka de inte är avsedda för.

### **Tillsatser, livsmedelstillsatser**

Livsmedelstillsatser är ämnen som i allmänhet inte förtärs som egentliga livsmedel. De tillsätts i livsmedel till exempel för att garantera hållbarheten eller för att bearbeta färgen. Användningen av tillsatser ska uppfylla kraven i EU-lagstiftningen.

### **Tillstånd för nya livsmedel**

Det behövs ett tillstånd för nya livsmedel, om en produkt eller ingrediens inte använts som livsmedel i EU-området före maj 1997. Tillstånd söks från Europeiska kommissionen. Ansökan ska innehålla en utredning över säkerheten av det nya livsmedlet eller ingrediensen.

### **Utredning över hälsotillståndet, salmonellakontroll, hälsokontroll**

Anställda ska vid behov påvisa tillförlitligt att de inte är smittade av salmonella. När anställningsförhållandet inleds, utförs därför en kontroll av hälsotillståndet hos företagshälsovården som ordnas av arbetsgivaren. Vid behov görs också en salmonellaundersökning.

### **Vidareförädling**

Genom vidareförädling producerar man livsmedel av produkter av primärproduktion. Till exempel syring, juicing och syltning hör till vidareförädling.

### **Virus**

Virusen är små organismer, som åstadkommer en infektion t.ex. i andningsvägarna eller tarmkanalen. Viruserna orsakar t.ex. snuva, hosta, diarré eller uppkastningar.

Virus kan smitta till människan t.ex. via mat eller via ytor som människan rör.

**Återtagning**

Om det upptäcks att ett livsmedel inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet, ska produkten avlägsnas från marknaden. För detta används benämningen återtagning.

**Övervakare**

Se "Livsmedelsinspektör".

## Bilaga 1. Försäljning i samband med primärproduktion

Du är primärproducent och vill sälja livsmedel i samband med primärproduktionen.

Behöver du göra en anmälan om livsmedelslokal för verksamheten?

**1** Du säljer produkter från din egen primärproduktion på gården eller på torget direkt till konsumenterna och försäljningen per år underskrider kilomängden för förordningen om låg risk. Du kan också förpacka produkter från växtriket, svampar eller honung som du producerat själv för försäljning.

**2** Du säljer dessutom på gården eller på torget primärprodukter med låg risk, som grannarna producerat, direkt till konsumenterna till ett värde av mindre än 10 000 euro per år i samband med försäljningen av produkter du producerat själv.

**3** Du erbjuder förpackningstjänster för produkter från växtriket, svampar eller honung även till andra primärproducenter och de förpackade produkterna återvänder till den ursprungliga produktionsgården.

Du säljer produkter från din egen primärproduktion på gården eller på torget direkt till konsumenterna och försäljningen per år överskrider kilomängden för förordningen om låg risk.

Du säljer dessutom på gården eller på torget primärprodukter med låg risk, som grannarna producerat, direkt till konsumenterna till ett värde av mer än 10 000 euro per år i samband med försäljningen av produkter du producerat själv.

Eller så säljer du på gården eller på torget vilka som helst livsmedel i samband med försäljningen av produkter du producerat själv.

Du köper primärprodukter som du förpackar för försäljning i anslutning till ditt eget primärproduktionsställe.

Du behöver inte göra en separat anmälan om livsmedelslokal.

**1** Du kan uppge försäljningen som en del av primärproduktionen.

**2** Verksamheten anses ske i samband med övrig näringsverksamhet.

**3** Ansvaret för produkterna bevaras på ursprungliga gården, du säljer endast tjänsten till en annan primärproducent.

Du bör göra en anmälan om livsmedelslokal för försäljningen och för eventuell förpackning.



## Bilaga 2. Vidareförädling av produkter från växtriket i samband med primärproduktion

Du är primärproducent och vill vidareförädla dina egna produkter från växtriket.

Behöver du göra en anmälan om livsmedelslokal för tillverkningen?

Du tillverkar produkter med låg risk, t.ex. mal mjöl från spannmål eller bakar bröd av mjölet till ett värde av mindre än 10 000 euro per år.

- 1 Valmistat vähäriskisiä tuotteita, esimerkiksi jauhat viljasta jauhoa tai leivot jauhoista leipää, yli 10 000 euron arvosta vuodessa.
- 2 Valmistat tuotteita, jotka eivät ole varsinaisesti vähäriskisiä, mutta eivät myöskään erityisen suuren riskin tuotteita, esimerkiksi hilloja tai mehua.
- 3 Valmistat myyntiin tuotteita, joihin liittyy erityistä riskiä, kuten raasteita tai salaatteja.

Du behöver inte göra en anmälan om livsmedelslokal om tillverkning med låg risk. Verksamheten anses ske i anslutning till övrig näringsverksamhet, alltså krävs ingen anmälan om livsmedelslokal.

Du får dock leverera dessa produkter för försäljning eller servering någon annanstans, eller sälja eller servera dem själv som en del av din egen verksamhet.

- 1 Du bör göra en anmälan om livsmedelslokal för tillverkningen. När verksamhetens värde överskrider gränsen på 10 000 euro, anses verksamheten vara näringsutövande.
- 2 Du kan testa marknadsföringen av dina produkter i högst ett år. När du vet att dina produkter har köpare, ska en anmälan om livsmedelslokal göras inom ett år från det att verksamheten inletts.
- 3 Du bör göra en anmälan om livsmedelslokal för tillverkningen 4 veckor innan verksamheten inleds.



# RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

---

PB 200, 00027 LIVSMEDELSVERKET

Växel 029 530 0400

[livsmedelsverket.fi](http://livsmedelsverket.fi)