



## Osa 3, Toiminta

### Oppaan tässä osassa tutustut esimerkiksi näihin:

- ▶ Millaiset työpöytien pinnat ja muut pinnat tiloissa on oltava?
- ▶ Mitä materiaaleja astioissa, työvälineissä ja pakkauksissa saa käyttää?
- ▶ Miten veden turvallisuudesta huolehditaan?
- ▶ Miksi tulee tietää, mistä raaka-aineet tulevat ja mihin valmistetut tuotteet toimitetaan?
- ▶ Mitä tietoja elintarvikkeiden pakkauksissa tulee olla?
- ▶ Mitä tulee ottaa huomioon, kun kuljetetaan elintarvikkeita?

### Pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito

Tilojen, laitteiden ja välineiden pintamateriaalien on oltava myrkyttömiä ja helposti puhtaanapitoa pidettäviä. Niiden tulee tarvittaessa, esimerkiksi elintarvikkeiden käsittelytiloissa, kestää vesipesua ja mekaanista puhdistamista esimerkiksi harjalla sekä mahdollisesti myös desinfiointia.

Materiaalit, jotka eivät ole sileitä, vettä hylkiviä ja kovia pinnaltaan, imevät itseensä likaa ja hajuja, eikä niiden puhdistaminen käytännössä onnistu. Tällaiset materiaalit eivät sovi sellaisten elintarvikkeiden valmistus-, käsittely- tai säilytystiloihin, joissa puhtaus on erityisen tärkeää.

Myös rikki mennyttä ja ruosteista pintaa on vaikea puhdistaa. Siksi on hyvä suosia kestäviä ja ruostumattomia materiaaleja. Pintojen kuntoa on myös tarkkailtava ja rikkiäisiä pintoja korjattava tai vaihdettava ehjiin.

### Helputuksia pintamateriaaleihin

Pintamateriaalien laadun vaatimukset eivät kaikissa tilanteissa ole niin ehdottomia. Multajuuresten, kuten multaisten perunoiden tai porkkanoiden säilytys myynnin yhteydessä ja viljan jauhaminen ovat hyviä esimerkkejä siitä, että pintamateriaali ei aina vaadi vesipesun kestävyyttä.

### Muoviset leikkuulaudat

Muoviset leikkuulaudat ovat käteviä, koska ne on helppo pitää puhtaanapitoa. Laudat tulee vaihtaa uusiin tai huoltaa hiomalla, kun niihin kuluu uurteita.

### **Puinen käsittelyalusta sopii vain kuiville elintarvikkeille ja leivontaan**

Puun käyttöä pintamateriaalina etenkin lihan käsittelytiloissa kannattaa välttää.

Puu on huokoista materiaalia ja voi imeä itseensä vettä, likaa ja pesuaineita ja voi jäädä pitkään kosteaksi.

Puinen leikkuulauta soveltuu kuitenkin kuiville elintarvikkeille kuten leivälle ja muille leipomotuotteille.

Puu on hyväksyttävä materiaali myös leivonta-alustana.

### **Tilojen puhdistus**

Puhdista elintarvikkeiden valmistukseen käytettävät tilat, laitteet ja välineet perusteellisesti viimeistään, kun työpäivä tai työjakso on päättynyt. Tilat on myös desinfioitava tarvittaessa.

Pidä elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvat pinnat ja välineet mahdollisimman puhtaina myös työpäivän aikana.

Puhdista elintarvikkeiden käsittelytilat, laitteet ja välineet aina niin, ettei siitä aiheudu haittaa elintarvikkeille.

### **Käytä vain puhtaita siivousvälineitä**

Siivousvälineet on puhdistettava tai vaihdettava niin usein, että ne eivät ole likaisia. Jos tästä ei huolehdi, siivousvälineet levittävät likaa, bakteereita ja viruksia pinnalta toiselle.

### **Omat siivousvälineet tiloille, joissa valmistetaan tai käsitellään elintarvikkeita**

Elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytiloja varten tulee olla omat puhdistus- ja siivousvälineet. Niillä ei saa siivota muita tiloja. Näin estetään **ruokamyrkytyksiä** aiheuttavien bakteerien ja virusten leviäminen siivousvälineiden välityksellä. Myös wc-tiloille tulee olla omat siivousvälineet.

Kertakäyttöiset siivousvälineet voivat olla turvallinen ratkaisu, jos tilat ovat ahtaat ja niihin on vaikea sijoittaa hyvää välineiden säilytyspaikkaa.

### **Ota huomioon myös katto ja muut yläpuoliset pinnat**

Likaa, haitallisia bakteereita ja viruksia voi joutua suojaamattomiin elintarvikkeisiin ja niiden käsittelypinnoille monesta paikasta ja syystä.

Bakteereja, viruksia ja likaa voi tulla esimerkiksi

- ihmisten käsistä
- ilmasta tai
- yläpuolella olevilta pinnoilta, kuten katosta tai hyllystä, jossa hilseilee maali tai jossa on **hometta**.

Siksi suojaamattomia elintarvikkeita ei tule käsitellä paikassa, jonka yläpuolella ovat pinnat ovat huonossa kunnossa.

### **Tarpeeksi tehokas ilmanvaihto**

Elintarviketilojen ilmanvaihdon on oltava niin hyvä, että rakenteisiin ei kerry kosteutta eikä muodostu hometta. Home siirtyy helposti elintarvikkeisiin joko suoraan tai käsittelypintojen kautta.

Kattorakenteisiin kertynyt kosteus voi **saastuttaa** elintarvikkeita ja käsittelypintoja, jos se tippuu alas.

Tehokas ilmanvaihto poistaa myös lämpöä, mikä on tärkeää kylmlaitteiden toiminnalle. Eri toiminnot vaativat erilaista ilmanvaihtoa.

### **Kosteuden poisto**

Jäähdytetyissä tiloissa kylmille pinnoille ja jäähdytyslaitteistoihin tiivistyy usein vettä. Tätä vettä kutsutaan kondenssivedeksi tai tiivistymisvedeksi. Sen tippuminen elintarvikkeisiin on estettävä esimerkiksi

**kondenssivesialtaiden** ja poistoputkien avulla. Vaihtoehtoisesti pintoja on kuivattava niin usein, että veden tippumista ei tapahdu.

Myös tilojen pesusta johtuvan kosteuden tippuminen elintarvikkeisiin on estettävä.

### **Haittaeläinten pääsy tulee estää**

Haittaeläimet, kuten rotat, hiiret, torakat, kärpäset ja sokeritoukat tuovat mukanaan likaa, bakteereita ja viruksia.

On tärkeää estää haittaeläinten pääsy tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.

Haittaeläinten mukana kulkeutuva lika, bakteerit ja virukset ovat usein lähtöisin ulkoa tai viemäreistä.

Jos ne joutuvat elintarvikkeisiin, niistä voi aiheutua ruokamyrkytyksiä.

### **Elintarvikekäyttöön sopivat materiaalit**

Kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien on sovelluttava elintarvikekäyttöön ja haluttuun käyttötarkoitukseen.

Näin turvataan se, ettei elintarvikkeisiin joudu haitallisia kemikaaleja materiaaleista.

Alalla puhumme ”kontaktimateriaaleista”. Niillä tarkoitetaan kaikkia elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevia materiaaleja kuten työskentelypintoja, astioita, työvälineitä, laitteita ja pakkausmateriaaleja.

### **Mistä tiedän, sopiiko materiaali elintarvikekäyttöön?**

Materiaalin käyttötarkoitus voi selvitä sen myyntinimikkeestä: esimerkiksi juustokalvo, kahvikuppi, ruokalautanen, paistinpannu, leipäpussi, leivontataso. Kun pakkauksessa tai tarvikkeessa on **malja-haarukkamerkintä**, tiedät että materiaali sopii elintarvikekäyttöön.



Malja-haarukka -merkintä

### **Millaisia rajoituksia on vielä annettu erikseen?**

Materiaalin käytölle voi olla annettu rajoituksia esimerkiksi elintarvikkeen lämpötilan, rasvaisuuden ja happamuuden tai käyttöajan suhteen.

Tällöin malja-haarukka -tunnus tai muu merkki yksistään ei aina riitä kertomaan riittävästi, minkälaiseen kosketukseen materiaali soveltuu.

### **Mitä teen, jos käyttötarkoitus ei selviä pakkauksesta tai käyttöohjeesta?**

Mikäli käyttötarkoitus tai käyttöolosuhteet eivät käy ilmi myyntinimikkeestä tai kontaktimateriaalin pakkauksen käyttöohjeesta, ne tulee varmistaa materiaalin toimittajalta.

Etenkin rasvaisuus, kuumuus ja happamuus voivat lisätä haitallisten kemikaalien siirtymistä materiaaleista elintarvikkeisiin.

Tämän vuoksi on tärkeää, että käytät materiaaleja ohjeiden mukaan ja vain niihin käyttötarkoituksiin, mihin ne on tarkoitettu.

### **Miten varmistat, että materiaali sopii käyttötarkoitukseesi?**

Malja-haarukkamerkintä kertoo pääsääntöisesti riittävästi tarvikkeen elintarvikekelpoisuudesta. Kun ostat **tukusta**, tuotteen myyntinimike voi kertoa tarvikkeen tai materiaalin käyttötarkoituksen.

Tällaisia myyntinimikkeitä ovat esimerkiksi grillipussi, lihakääre tai marinadikulho. Jos käyttötarkoitus on epäselvä, asia tulee varmistaa tukusta. Tällöin esimerkiksi sähköpostilla saatu lisätieto riittää.

Jos hankit materiaalit/tarvikkeet suoraan valmistajilta tai maahantuojilta, pyydä **vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat**, joissa on annettu käyttöohjeet.

### **Mitä astioita voi laittaa mikroaaltouuniin eli mikeroon?**

**Mikroaaltouuniin** soveltuvia astiamateriaaleja ovat muun muassa keramiikka ja lasi. Keraamiset astiat, joissa on kultauksia, eivät kuitenkaan sovi mikeroon. Muoviastiaa saa käyttää mikrossa vain, jos siinä on merkintä siitä, että astiaa voi käyttää mikrossa. Metallia sisältäviä astioita ei yleensä saa laittaa mikeroon.

### **Miksi mitä vaan muoviasiastia ei saa laittaa mikeroon?**

Jos muoviasiassa ei ole mikrosta kertovaa merkintää, sitä ei saa käyttää kun kuumentaa ruokaa mikrossa. Usein elintarvike kuumenee mikrossa epätasaisesti. Muovi voi tällöin pehmetä, jolloin siitä voi siirtyä ainesosia elintarvikkeeseen.

### **Estä alumiinin pääsy elintarvikkeisiin**

Älä käytä alumiinisia astioita happamien elintarvikkeiden, kuten mehujen valmistukseen ja säilytykseen. Alumiinisten keittoastioiden kanssa ei saa käyttää teräksisiä työvälineitä, koska teräs irrottaa alumiinia, joka siirtyy astiassa olevaan elintarvikkeeseen. Alumiinifoliota ei saa käyttää teräsastian suojaamiseen, koska teräs aiheuttaa alumiinifolioon reikiä, jolloin alumiinia siirtyy elintarvikkeeseen.

### **Avattu säilykepurkki**

Kun olet avannut tinapeltisen säilyketölkin, siirrä siinä olevat elintarvikkeet säilytykseen toiseen astiaan.

#### *Miksi?*

Kun säilyketölkki on avattu, se pääsee kosketukseen ilman hapen kanssa. Silloin tölkistä voi irrota tinaa tai muita metalleja elintarvikkeeseen.

### **Valitse oikeat kertakäyttökäsineet**

Vinyylimuovista valmistetut kertakäyttökäsineet eivät aina sovellu rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn. Esimerkiksi tavanomaiset vinyylikäsinet eivät siis sovi yleiskäsineiksi elintarviketyössä. Jos käsinepakkauksessa ei ole mainintaa siitä, minkälaisen elintarvikkeiden kanssa niitä voidaan käyttää, varmista asia hansikkaiden toimittajalta.

### **Käytettävä vesi**

Suurin osa yrityksistä käyttää vesijohtoverkoston vettä, jonka laadun valvonnasta huolehtii vesilaitos.

Jos käytät oman kaivon tai muun oman vesilähteen vettä tai asennat hanoihin vesisuodattimia, sinun on otettava vedestä näytteitä. Vaihtoehtoisesti voit myös hyödyntää omavalvonnassa terveydensuojeluviranomaisen talousvesivalvontaa.

### **Vesi alkutuotannon toiminnassa**

Jos alkutuotannon toimintana peset ja myyt sellaisia kasvukunnan tuotteiden osia, jotka on tarkoitettu elintarvikkeeksi, sinun tulee noudattaa alkutuotantoasetuksen vesivaatimuksia.

Kuitenkin, jos alkutuotannon toiminta on niin vähäistä, että myynti- ja toimittamismäärät jäävät vähäriskisen asetuksen määrärajojen alle, sinun ei tarvitse teettää vesitutkimuksia.

### **Myytävät tuotteet**

On todennäköistä, että myynnissäsi keskityt oman peltosi, puutarhasi tai navettasi tuotteisiin, ja itse kerättyihin tai pyydettyihin luonnontuotteisiin (esim. marjat ja sienet). Voit myös hankkia toisten tuotantoa myyntiin.

Jos teet myynnistäsi elintarvikehuoneistoilmoituksen, toiminta on kohtuullisen vapaata. Joitakin rajoituksia liittyy eläimistä saataviin elintarvikkeisiin.

### **Huolehdi kylmäketjusta ja käsien pesusta**

Rakenteiden ja toiminnan vaatimukset ovat sitä vaativampia, mitä enemmän elintarvikehygieenisia vaaroja myytävissä tuotteissa voi olla.

Kylmäketjun on oltava niin katkeamaton kuin mahdollista tuotteilla, joiden säilymiselle kylmäsäilytys on välttämätöntä. Ota huomioon tämä kaikessa toiminnassasi.

Kädet on voitava pestä helposti, jos käsittelet myynnin yhteydessä sellaisenaan syötäviä tai helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joita ei ole pakattu.

### **Kuluttajille myynnin rajaukset löydät osasta 2, Perustaminen**

Kasvikunnan tuotteiden ja hunajan osalta rajauksissa on kyse myynnin tavasta; eli siitä voitko myydä alkutuotantona vai tarvitsetko elintarvikehuoneiston.

Eläimistä saataviin elintarvikkeisiin liittyy lisäksi usein vaatimuksia, jotka voivat tuntua rajoituksilta.

Rajoitukset koskevat näitä elintarvikkeita:

- Raakamaito ja ternimaito
- Kananmunat
- Liha
- Kala

Rajoitukset on pääosin selitetty Osassa 1, Perustaminen.

### **Huomioi luonnontuotteiden haitalliset aineet**

Kun myyt luonnontuotteita, ota huomioon, että jotkut kasvit ja sienet voivat luontaisesti sisältää ihmiselle haitallisia aineita.

Elintarvikkeiden luontaisia haitallisia aineita voidaan välttää valitsemalla raaka-aineet oikein tai käsittelemällä ne sopivalla tavalla (esimerkiksi korvasienen käsittely).

Löydät lisätietoa verkkosivuillemme kootuista linkeistä.

Joissakin tapauksissa elintarvikkeiden käsittely, kuten kuivaus, voi kuitenkin myös lisätä haitallisten aineiden pitoisuutta.

### **Kerää luonnontuotteet puhtailta alueilta**

Kasveihin tai sieniin voi myös kertyä ympäristöstä haitallisia aineita, joita kasvi ei luonnostaan sisällä.

Kun keräät kasveja ja sieniä, ota huomioon mahdolliset haittoja aiheuttavat paikalliset tekijät, kuten teiden tai tehtaiden läheisyys tai kasvinsuojeluaineiden käyttö.

Mikäli kasvit tai sienet on kerätty puhtailta alueilta, niiden käyttö on näiltä osin turvallista.

### **Luonnonyrttioppaasta saat ohjeita**

Arktiset Aromit ry on laatinut luonnontuotealan toimijoille tarkoitettun Luonnonyrttiopas -nimisen hyvän käytännön ohjeen. Ohje käsittelee Suomen luonnossa kasvavien yrttien keräämistä, myyntiä ja käyttöä sekä tähän toimintaan liittyvää lainsäädäntöä.

Ruokavirasto on arvioinut oppaasta yrttien elintarvikekäyttöön liittyvät osiot. Maksullinen luonnonyrttiopas on saavilla Opetushallituksen verkkokaupasta <http://verkkokauppa.oph.fi/>.

### **Kalojen varastointi ja myynti**

Yli 500 g painavia perkaamattomia kaloja saa varastoida ja myydä kaksi vuorokautta vastaanottopäivä mukaan lukien. Kalat on perattava viimeistään vastaanottoa seuraavana päivänä, jos niiden myyntiä on tarkoitus jatkaa.

Vaatimus koskee sekä itse pyydettyä että muilta ostettua kalaa.

### **Suomessa erikoiset tai tuntemattomat elintarvikkeet**

Jos myyt jotain kasvi- tai eläinkunnan tuotetta, jonka käyttö elintarvikkeena ei ole Suomessa tunnettua, sinun tulee selvittää ennen tuotteen myyntiin ottoa, onko sitä käytetty elintarvikkeena muualla EU-alueella.

Jos tuotetta ei ole käytetty elintarvikkeena, sen myynti saattaa vaatia **uusielintarvikeluvan**. Lisätietoa löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä. Voit myös olla yhteydessä oman kuntasi elintarvikevalvojan.

### **Jatkojalostuksen raaka-ainehankinnat**

Raaka-aineet, joita käytät elintarvikkeidesi valmistuksessa, ovat luonnollisesti pääosin peräisin omalta pelloltasi ja puutarhastasi. Ne voivat myös olla itse keräämiäsi luonnontuotteita, kuten marjoja tai sieniä. Joitain ainesosia sinun voi olla tarpeen hankkia lähitiloilta tai tukun kautta.

Voit käyttää oman peltosi ja puutarhasi tuotantoa vapaasti elintarvikkeiden valmistukseen. Valmistuksessa tarvittavien raaka-aineiden hankintaan voi kuitenkin liittyä rajoituksia.

### **Kasvikunnan tuotteet raaka-aineena**

Voit käyttää tuottamiasi kasvikunnan tuotteita jatkojalostukseen ilman rajoituksia. Voit ostaa kasviraaka-aineen myös toiselta tuotantotalta.

Itujen tuotantoon käytettäviin siemeniin liittyy tiukkoja mikrobiologisia ja siementen tuotanto-olosuhteisiin liittyviä vaatimuksia, joita ei käsitellä tässä oppaassa.

### **Luonnontuotteet raaka-aineena**

Kun käytät luonnontuotteita, kuten keräämiäsi kasveja ja sieniä, tuotteittesi raaka-aineena, noudata samoja ohjeita kuin myydessäsi näitä tuotteita kuluttajille. Löydät ohjeet tämän osan kohdasta ”Myytävät tuotteet”.

Voit ostaa raaka-aineena tarvitsemasi luonnontuotteet myös suoraan niiden kerääjiltä.

### **Hunaja raaka-aineena**

Joissain tilanteissa voit haluta korvata sokerin hunajalla. Hunaja luokitellaan eläimistä saatavaksi elintarvikkeeksi. Tästä huolimatta sen hankintaan ei liity rajoituksia.

Tilallasi voi olla mehiläispesiä, joiden tuottamaa hunajaa voit hyödyntää elintarvikkeiden valmistuksessa. Katso ohjeet mehiläisten pitoon Osasta 2, Perustaminen.

Voit ostaa hunajan myös suoraan toiselta tuottajalta.

### **Kananmunat raaka-aineena**

Kananmunia et voi ostaa suoraan toiselta tuotantotalta ilman että munat ovat läpikäyneet pakkaamon käsittelyn, laatuluokittelun ja läpivalaisun.

Voit käyttää raaka-aineena vain A-luokan kananmunia, paitsi jos tuotat kananmunat itse ja valmistat niistä sellaista elintarviketta, joka valmistuksen yhteydessä kuumennetaan riittävästi.

### **Muut linnunmunat raaka-aineena**

Muut linnunmunat kananmunia lukuun ottamatta voit ostaa suoraan niiden tuottajilta. Voit myös käyttää itse tuottamiasi muita linnunmunia raaka-aineena.



### **Raakamaito raaka-aineena**

Maidontuottajana voit hyödyntää oman tilasi raakamaitoa elintarvikkeiden valmistuksessa.

Jos tilallasi ei ole maidontuotantoa, voit ostaa raakamaitoa suoraan maitoalan laitoksesta tai pakattuna vähittäismyynnistä.

Lisäksi voit ostaa raakamaitoa suoraan toiselta maidontuottajalta, jos käytät maidon kuumentamalla valmistettaviin elintarvikkeisiin, kuten pullaan ja piirakoihin.

### **Liha ja kala raaka-aineena**

Lihan ja kalan hankintaa raaka-aineeksi on käsitelty Osassa 2, Perustaminen ja kalan hankintaa lisäksi aikaisemmin tässä osassa, myynnin yhteydessä.

Näitä ohjeita on mahdollista noudattaa, jos valmistat esimerkiksi pieniä määriä kaalilaatikkoa tai kaalikääryleitä, ja käytät raakaa jauhelihaa.

Ohjeet soveltuvat myös, kun valmistat esimerkiksi liha- tai kalalaatikkoa tai kiusausta, ja käytät raakaa lihaa tai kalaa.

### **Suomessa erikoiset tai tuntemattomat elintarvikkeet**

Jos jatkojalostat jotakin kasvikunnan tuotetta, jonka käyttö elintarvikkeena ei ole Suomessa tunnettua, sinun tulee selvittää, onko sitä käytetty elintarvikkeena muualla EU-alueella.

Jos tuotetta ei ole käytetty elintarvikkeena, sen käyttö saattaa vaatia uuselintarvikeluvan. Lisätietoa löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä. Voit myös olla yhteydessä kunnan elintarvikevalvojan.

### **Luomuraaka-aineiden hankinta**

Jos mainostat valmistavasi luomutuotteita, valmistuspaikkaasi kohdistuu tavanomaisen elintarvikevalvonnan lisäksi luomuvalvontaa.

### **Jäljitettävyyys**

Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet tulee pystyä jäljittämään.

**Jäljitettävyyys** tarkoittaa sitä, että sinun tulee pystyä osoittamaan, mistä raaka-aineet ja muut tuote-erät on hankittu ja mihin valmistetut tuotteet on toimitettu. Lisäksi sinun tulee tietää hankinta- ja toimitusajankohdat.

Toimivalla jäljitettävyydellä voidaan tehokkaasti rajata elintarviketurvallisuuteen liittyvä ongelma. Esimerkiksi huonolaatuinen tai ruokamyrkytystä aiheuttava raaka-aine voidaan poistaa kohdennetusti elintarvikeketjusta, kun tiedetään, mistä se on hankittu tai mihin se on toimitettu.

Mitä paremmin pystyt yhdistämään vastaanottamiesi raaka-aineiden ja toimittamiesi elintarvikkeiden tiedot, sitä paremmin pystyt rajaamaan sekä taloudelliset vahingot että terveysvaarat mahdollisen ongelmatilanteen aikana.

### **Elintarviketietojen hallinta**

Elintarvikkeista on annettava lainsäädännön edellyttämät tiedot. Olet vastuussa tietojen oikeellisuudesta ja riittävästä, kun elintarviketta myydään nimelläsi tai toiminimelläsi.

Elintarvikkeet jaotellaan pakkaamattomiin ja pakattuihin elintarvikkeisiin.

### **Pakkaamattomat elintarvikkeet**

Pakkaamattomilla elintarvikkeilla tarkoitetaan elintarvikkeita, jotka

- tarjoillaan kuluttajille heti nautittavaksi,
- on myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi pakattu valmiiksi elintarvikkeen välitöntä myyntiä varten, esimerkiksi leivät ja piirakat,
- kuluttaja itse pakkaa,
- pakataan kuluttajan pyynnöstä.

Vähittäismyyntipaikassa tiedot pakkaamattomista elintarvikkeista on ilmoitettava kirjallisesti esitteessä tai taulussa. Tietojen on oltava helposti havaittavissa ja esitetty selkeällä tavalla.

Tiedot voidaan antaa myös suullisesti, kun selkeällä tavalla ilmoitetaan, että tiedot saa jos niitä pyytää. Poikkeuksena on tuotteen voimakassuolaisuudesta kertova merkintä, joka on annettava aina kirjallisesti. Toimijana vastaat silloin tiedoista, ja siitä, että tiedot ovat oikein.

### **Mitkä tiedot pakkaamattomista elintarvikkeista tulee ilmoittaa vähittäismyynnissä?**

#### **1. Elintarvikkeen nimi**

Elintarvikkeen nimi tulee kertoa. Esimerkiksi ruisleipä, mansikkahillo. Pelkkä kaupallinen nimi ei ole riittävä tieto.

#### **2. Alkuperämaa tarvittaessa**

Elintarvikkeen alkuperämaa eli maa, jossa elintarvike on valmistettu tai tuotettu on ilmoitettava, jos sen ilmoittamatta jättäminen saattaa johtaa kuluttajaa harhaan.

Alkuperämaa tulee ilmoittaa esimerkiksi naudan-, siipikarjan-, sian-, lampaan- ja vuohenlihasta, hunajasta, kalasta sekä hedelmistä ja kasviksista.

Alkuperämaa on ilmoitettava myös edellä mainittujen pakkaamattomien elintarvikkeiden toimituserän asiakirjassa, esimerkiksi läheteessä. Tiukimmat eräkohtaiset alkuperämaatiedot vaaditaan naudanlihasta.

#### **3. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet**

Asiakkaalle tulee pystyä kertomaan myynnissä olevista elintarvikkeista allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, jotka on lueteltu elintarviketietoasetuksessa. Näet näistä listan jäljempänä.

#### **4. Ainesosat**

Myös pakkaamattomia tuotteita myytäessä asiakkaalle tulee myynnin yhteydessä ilmoittaa tuotteen ainesosat.

#### **5. Säilytys- ja käyttöohjeet tarvittaessa**

Myös pakkaamattomia tuotteita myytäessä asiakkaalle tulee myynnin yhteydessä ilmoittaa säilytys- ja käyttöohjeet tarvittaessa.

#### **6. Rasvan ja suolan määrä tietyissä tapauksissa**

Asiakkaalle on ilmoitettava rasvan ja suolan määrä juustoista, makkaroista ja lihaleikkeleistä sekä suolan määrä ruokaleivästä. Lisäksi näistä tuotteista on tarvittaessa laitettava

##### **voimakassuolaisuusmerkintä.**

Sinun ei kuitenkaan tarvitse ilmoittaa näitä tietoja, jos valmistat vain pieniä määriä näitä tuotteita ja toimitat ne suoraan loppukuluttajalle tai paikalliselle vähittäisliikkeelle, joka toimittaa tuotteet suoraan loppukuluttajalle.

#### **7. Erityislainsäädännön edellyttämät asiat**

Kun myyt pakkaamattomia elintarvikkeita, sinun tulee huolehtia erityislainsäädännön edellyttämistä merkinnöistä tarvittaessa. Ne koskevat esimerkiksi raakamaitoa, lihaa, hunajaa, kalastus- ja vesiviljelytuotteita, kasviksia, hilloja ja täysmehuja. Näistä saat lisätietoa tämän koulutuksen internet-sivuille kootuista linkeistä.

### **Nämä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee ilmoittaa**

- gluteenia sisältävät viljat, eli vehnä, ohra, ruis, kaura, ja niistä valmistetut tuotteet
- äyriäiset ja äyriäistuotteet
- kananmuna ja munatuotteet
- kala ja kalatuotteet
- maapähkinä ja maapähkinätuotteet
- soijapapu ja soijapaputuotteet
- maito ja maitotuotteet



- pähkinät ja pähkinätuotteet
- selleri ja sellerituotteet
- sinappi ja sinappituotteet
- seesaminsiemenet ja seesaminsientuotteet
- rikkidioksidi ja sulfiitti, jos pitoisuus on yli 10 mg/kg tai 10 mg/l
- lupiinit ja lupiinituotteet
- nilviäiset ja nilviäistuotteet

### **Pakatut elintarvikkeet**

Pakkausmerkinnät on tehtävä elintarvikkeisiin, jotka myyt tai luovutat valmiiksi pakattuina.

Valmiiksi pakatulla elintarvikkeella tarkoitetaan elintarviketta, joka on ennen myyntiä valmiiksi suljettu pakkaukseen kokonaan tai osittain siten, että pakkauksen sisältöä ei voida muuttaa avaamatta tai rikkomatta pakkausta.

Elintarviketta ei kuitenkaan pidetä valmiiksi pakattuna, jos se on pakattu luovutuspaikassa myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi välitöntä myyntiä varten.

Tästä esimerkkejä ovat esimerkiksi ruokaleivät ja piirakat.

### **Pakkauksessa tulee olla seuraavat tiedot:**

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo tarvittaessa
- ainesosaluettelossa allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet korostettuna (näet näistä listan seuraavalla sivulla)
- ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät silloin, kun ainesosaa korostetaan pakkausmerkinnöissä -esimerkiksi mustikan määrä mustikkahillossa tai jauhelihan määrä jauhelihapizzassa
- elintarvikkeen sisällön määrä
- **vähimmäissäilyvyysaika** (parasta ennen -merkintä) tai **viimeinen käyttöajankohta** ja tarvittaessa pakastuspäivämäärä

- erityiset säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet tarvittaessa
- käyttöohje tarvittaessa
- vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi tai toiminimi ja osoite
- elintarvikkeen alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa
- ravintoarvomerkinä tarvittaessa. Ravintoarvomerkinä ei vaadita esimerkiksi silloin, jos tila valmistaa pieniä tuotemääriä elintarvikkeita, jotka toimitetaan suoraan loppukuluttajalle tai myyntiin paikalliselle vähittäismyyntiliikkeelle. Merkinä ei vaadita myöskään, kun myydään ns. jalostamattomia tuotteita, kuten esimerkiksi **kauppakunnostettuja** kasviksia ja marjoja.
- erätunnus, joka kertoo samaan erään kuuluvat elintarvikkeet
- tunnistusmerkki eläimistä saatavissa elintarvikkeissa
- voimakassuolaisuusmerkintä tarvittaessa
- mahdolliset muut erityislainsäädännön vaatimat merkinnät. Erityislainsäädäntöä on esimerkiksi naudan-, siipikarjan-, sian-, lampaan- ja vuohenlihalle sekä hunajalle, kalalle, kasviksille, hilloille ja täysmehuille.

### **Kun teet pakkausmerkintöjä, varmista että**

- Elintarvikkeista annettavat tiedot ovat totuudenmukaiset ja riittävät eivätkä johda harhaan.
- Merkinät ovat helposti luettavia, havaittavia sekä selviä. Pienen x-kirjaimen on oltava vähintään 1,2 mm.
- Tavoitteena on, että normaalin näkökyvyn omaava henkilö pystyy lukemaan merkinnät vaivatta, ilman apuvälineitä samalla tavoin kuin sanomalehden tai kirjan.
- Kaikki vaaditut merkinnät löytyvät pakkauksesta tai siihen kiinnitetystä etiketistä.

Näitä ovat EU:n **elintarviketietoasetuksen** mukaiset merkinnät ja erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät tarvittaessa.

- Merkinnät on tehty lainsäädännön vaatimusten mukaisesti. Esimerkiksi **lisäaineet** on ilmoitettu sekä ryhmänimellä että lisäaineen nimellä tai E-koodilla.
- Pakolliset pakkausmerkinnät ovat suomeksi ja ruotsiksi. Yksikielisissä kunnissa myytävillä elintarvikkeille riittävät yksikieliset merkinnät.

### **Nämä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee ilmoittaa korostettuna**

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

### **Tarkista, että pakkausmerkinnät ja muut elintarvikkeesta annettavat tiedot vastaavat tuotetta**

Tarkista, että

- reseptit/valmistus/valmis tuote ovat keskenään yhtenevät
- elintarvikkeen nimi on oikein muodostettu

- ainesosaluettelossa on mainittu kaikki käytetyt ainesosat
- **koostetut ainesosat** on purettu oikein ainesosaluetteloon
- allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat on ilmoitettu
- ainesosien järjestys on oikea
- ilmoitettu ainesosan määrä, kuten lihapitoisuus, on oikea
- suola lasketaan ja määritetään natriumin kautta (suola = natrium  $\times$  2,5). Tällöin natriumin määrässä huomioidaan sekä aineosien kautta tuleva luontainen että ruokasuolasta peräisin oleva natrium.
- elintarvikkeen alkuperämaa on oikein ilmoitettu
- väittämiä (esim. laktoositon, gluteeniton, maidoton tai lisäaineeton) käyttö on oikeutettua.

### **Kun valmistat erityisruokavalioiden elintarvikkeita**

Kun valmistat gluteenittomia, laktoosittomia, maidottomia tai muita vastaavia elintarvikkeita, sinun on tunnettava näitä allergioita tai intoleransseja aiheuttavat ainesosat.

Esimerkiksi maidottomassa elintarvikkeessa ei saa olla maitoa eikä maidosta valmistettuja tuotteita, joita ovat esimerkiksi juusto, rahka tai voi.

### **Mitä tietoja tulee antaa etämyynnissä**

Etämyynnin kautta myytäviä pakkaamattomia ja pakattuja elintarvikkeita koskevat samat tietovaatimukset kuin kaupoissa myytäviä elintarvikkeita.

Esimerkiksi myytävistä pakatuista elintarvikkeista tulee antaa ennen kaupantekoa kaikki samat tiedot kuin tavanomaisessa kaupassa, lukuun ottamatta muuttuvia tietoja.

Niitä ovat pakatuissa elintarvikkeissa

- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta,
- pakastuspäivämäärä ja
- eränumero.

Nämäkin tiedot on annettava ostajalle toimitushetkellä.

### **Mikä on etämyyntiä**

Etämyynti on etäviestintävälineillä tehtävää kauppaa, kuten esimerkiksi internetkauppa ja postimyynti.

Etäviestintävälineellä tarkoitetaan välinettä, jota voidaan käyttää elinkeinoharjoittajan ja kuluttajan välisen sopimuksen tekemiseen ilman, että nämä kaksi osapuolta ovat samaan aikaan paikalla.

### **Mitä, jos vain mainostan tuotteitani netissä?**

Jos käytät internetiä vain elintarvikkeen mainostamiseen eikä asiakas voi sieltä tilata tuotetta, kyse on markkinoinnista. Silloin sinulta ei vaadita myynnin yhteydessä annettavia tietoja.

Tällaista markkinointia arvioidaan elintarvikelain ja kuluttajansuojalain yleisten markkinointisäännösten perusteella.

### **Miten tiedot käytännössä on tarjottava?**

Sinun tulee antaa pakolliset elintarviketiedot

- etämyynnin tukiaineistossa, esimerkiksi verkkokaupan kotisivuilla, tai
- muulla soveltuvalla keinolla.

Oleellista on, että ilmaiset selkeästi, mistä tiedot saa. Sinun on annettava tiedot suomeksi ja ruotsiksi ennen kuin kuluttaja tekee ostopäätöksen.

Asiakkaalle ei saa aiheutua lisäkustannuksia tietojen saamisesta.

Lisätietoa elintarviketietojen hallinnasta saat Ruokaviraston Elintarviketieto-oppaasta. Löydät oppaan Ruokaviraston internetsivuilta hakemalla ”Elintarviketieto-opas”.

### **Reseptin ja koostumuksen hallinta**

Reseptin ja koostumuksen hallinta koskee sekä pakkaamattomina että pakattuina myymiäsi elintarvikkeita.

Valmistettavista tuotteista, kuten hilloista, mehuista, etikkasäilykkeistä ja ruokaleivistä tulee olla kirjalliset reseptit, joihin on merkitty kaikki tuotteeseen tulevat ainesosat ja niiden määrät.

Reseptien ja elintarvikkeista annettavien tietojen tulee vastata toisiaan. Niiden on vastattava toisiaan myös silloin, kun muutat raaka-aineita tai reseptejä. Reseptit tulee pitää ajan tasalla.

### **Noudata vaatimuksia, kun laadit reseptejä**

Kun suunnittelet reseptejä, ota jo huomioon elintarvikelainsäädännön vaatimukset, jotka koskevat muun muassa lisäaineita, suolaa ja muita mahdollisesti lisättäviä aineita. Reseptistä laskemalla ja tarvittaessa omavalvontatutkimuksilla varmistat, etteivät esimerkiksi lisäaineiden enimmäismäärät tuotteissasi ylitä.

Käytä vain niitä lisäaineita ja muita **elintarvikeparanteita** (aromit ja entsyymit), jotka ovat sallittuja tuotteisiisi. Osalle elintarvikeparanteista on annettu käyttömäärärajoituksia. Lisätietoa saat Ruokaviraston internetsivuilta.

### **Pidä reseptit ajan tasalla**

Joudut tekemään muutoksia reseptiin muun muassa silloin, kun lainsäädäntö tai tuotteesi koostumus muuttuu tai raaka-aineen toimittajasi vaihtuu.

Jotta voit pitää reseptit ajan tasalla ja oikeina, on tärkeää, että saat raaka-ainetoimittajiltasi aina oikeat, ajan tasalla olevat tuotetiedot eli spesifikaatiot.

Kun reseptimuutoksia tulee, huolehdi, että tieto muutoksista kulkee kaikissa elintarvikkeen käsittely- ja merkintävaiheissa eli koko elintarvikeketjussa.

Muista kaikki nämä vaiheet:

- raaka-aineiden hankinta
- pakkausmerkinnät
- tietojärjestelmät
- kuluttaja- ja asiakastiedot.

### Hallitse tuotteiden valmistusprosessi

Tuotteiden valmistusprosessia hallitset muun muassa, kun

- noudatat reseptiä
- annostelet raaka-aineet, kuten suolan ja lisäaineet, oikein
- estät sen, että tuotteet saastuvat niihin kuulumattomilla **allergeeneilla** sekä
- varmistat, että oikea tuote tulee oikeaan pakkaukseen.

Mitta-astiasi ja punnituslaitteesi voivat olla manuaalisia eli käsikäyttöisiä tai automaattisia. Huolehdi siitä, että käytät niitä oikein.

### Elintarvikkeiden kuljetus

Jos kuljetat elintarvikkeita asiakkaille, sinun on huolehdittava siitä, että elintarvikkeiden turvallisuus ei heikkene kuljetuksen aikana.

Kuljetusvälineiden ja -astioiden on oltava puhtaita ja niiden tulee suojata elintarvikkeita lialta, haitallisilta bakteereilta ja viruksilta sekä haitallisilta aineilta.

Elintarvikkeet on myös pidettävä kuljetuksen aikana turvallisissa lämpötiloissa.

Kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet tulee kuljettaa kylmässä ja kuumana kuljetettavat elintarvikkeet niin, etteivät ne jäähdy.

Elintarvikkeiden kuljetuslämpötiloista löydät lisää tietoa internetsivuillamme kootuista linkeistä.

### Yhteenveto

Kun alat myydä elintarvikkeita ja/tai jatkojalostaa kasvukunnan tuotteita pienimuotoisesti, muista seuraavat:

- ▶ Pintojen ja välineiden on oltava puhtaita, ehjiä ja helposti puhdistettavia.
- ▶ Varmista, että elintarvikkeiden kanssa tekemisissä olevat materiaalit sopivat käyttötarkoitukseesi.
- ▶ Estä haittaeläinten pääsy tiloihin.
- ▶ Älä katkaise kylmäketjua.
- ▶ Noudata elintarvikkeiden ja raaka-aineiden hankinnasta annettuja määräyksiä.
- ▶ Huolehdi elintarvikkeiden ja raaka-aineiden jäljitettävyydestä.
- ▶ Ilmoita asiakkaalle elintarvikkeesta oikeat ja riittävät tiedot.
- ▶ Jos kuljetat elintarvikkeita asiakkaalle, pidä kuljetuksenkin aikana lämpötila oikeana.