



Ryhtyisinkö elintarvikealan yrittäjäksi?

Salon kaupunki Ympäristöterveydenhuolto
Hornintie 2-4, 24800 Halikko
Marjo Härkönen, terveystarkastaja
p. 02 778 4608, marjo.harkonen@salo.fi

Tarvittavat ilmoitukset/hakemukset

Ilmoitetut elintarvikehuoneistot

- Elintarvikehuoneistoilmoitus viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista

Hyväksytyt elintarvikehuoneistot (ns. laitokset)

- eläimistä peräisin olevien elintarvikkeiden käsittelyä ennen vähittäismyyntiä
- Hakemus hyväksymisestä. Toiminnan voi aloittaa vasta hyväksytyyn päätöksen jälkeen.

VNa eräistä elintarviketurvallisuudeltaan vähäisistä toiminnoista

- Alkutuotannon tuotteita saa luovuttaa suoraan kuluttajalle ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta
 - asetettu määrärajoja esim. lehtivihannekset 5000 kg, muut kasveista saatavat alkutuotannon tuotteet ja sienet 10 000 kg, hunaja 1000 kg, raakamaito 2500 kg
- HUOM! Liha ei ole alkutuotannon tuote.
- Alkutuotannon toimija voi harjoittaa elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäistä eläinperäisten elintarvikkeiden valmistusta tuottamistaan alkutuotannon tuotteista ilman laitoshyväksyntää
 - elintarvikehuoneistosta voi toimittaa laitoshyväksynnän alaisia elintarvikkeita vähittäismyyntiin 1000 kg vuodessa + 30 % vähittäisliikkeen elämistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- ja luovutusmäärästä

Alkutuotannon kohteet

- Alkutuotantoilmoitus elintarvikevalvontaviranomaiselle
- Olemassa on monia erilaisia rekistereitä
- Elintarvikevalvontaviranomaisen tavoitteena on saada alkutuotannon kohteet omaan valvontaohjelmaansa vuoden 2016 aikana

Elintarvikehuoneiston tilat



- Huomioidaan toiminnan laajuus ja luonne
- Kun tehdään muutoksia tuleviin tiloihin, tulee rakennusvalvonnalta selvittää lupien tarve
- Kun kyseessä on elintarvikehuoneisto, rakennusvalvonta pyytää ympäristöterveydenhuolloilta lausuntoa rakennuslupahakemukseen
- Suunnitelmista on mahdollista keskustella ympäristöterveydenhuollon kanssa etukäteen, jotta mahdollisimman moni asia tulisi huomioitua heti alkuvaiheessa

Tiloissa huomioitavia asioita:

- Kulkureitit (ei esim. kulkua keittiön läpi sosiaali-tiloihin)
- Keittiön lattiassa suositeltavaa olla lattiakaivo
- Vesipisteitä riittävästi
 - ruoanvalmistus
 - astioiden pesu
 - käsien pesu
 - siivous
 - toiminnan laajuudesta riippuen enemmän tai vähemmän
- Siivoustila
- Helposti puhtaana pidettävät pinnat
- Ilmanvaihto
- Rasvanerotuskaivo

- Asiakkaille vaaditaan wc-tila, jos asiakaspaikkoja on enemmän kuin 6
- Talousvesi (oma kaivo)

Omavalvontasuunnitelma

- Laajuus toiminnan laajuuden ja laadun mukaan
- Hyvä olla mahdollisimman käytännönläheinen
- Pienissä yrityksissä omavalvontasuunnitelman ei tarvitse välttämättä olla kaikilta osin kirjallinen, jos toimija pystyy kertomaan miten asia hoidetaan
- Toimijan tulee aina pystyä osoittamaan, että toiminnan riskit ovat hallinnassa
- Hyvän käytännön ohjeet (Mara, Pty, Elintarvikekuljetukset, Hunajantuotanto)

Tärkeät huomioitavat asiat:

- Lämpötilojen seuranta (kuka seuraa, mistä mittarista, mitkä ovat raja-arvot, mitä ja mihin kirjataan jne.)
 - Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet
 - Kuumana säilytettävät elintarvikkeet
 - Jäähdytys
 - Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta myynnissä/ tarjoilussa
- Puhtaanapito (kuka siivoaa, mitä välineitä ja aineita käytetään; puhtaille ja likaisille tiloille omat välineet)

- Kirjanpito työntekijöiden hygieniosaamisesta
 - kirjanpito työntekijöiden hygieniosaamistesteistä
- Kirjanpito työntekijöiden terveydentilan selvityksistä
 - uusilta työntekijöiltä terveydentilan selvitys, johon tarvittaessa sisältyy salmonellatesti
 - salmonellatodistus yli 4 vrk Pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuvan matkan jälkeen
- Elintarvikkeista annettavat tiedot (mm. pakkausmerkinnät)
- Jäljitettävyys

Valvonta

- Tarkastustiheys riippuu toiminnan laajuudesta ja toiminnan riskeistä
- Evira on laatinut ohjeen Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen, jonka perusteella määritetään valvontakäyntien määrä
- Valvonta on maksullista (maksutaksa)
- Valvontaa tehdään oiva-ohjeiden mukaan. Ohjeet luettavissa oivahymy.fi -sivustolta
- Tarkastuksista tehtävä oiva-raportti on julkinen (www.oivahymy.fi). Oiva-raportti tulee laittaa esille elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin läheisyyteen. Lisäksi toimija saa tarkemman tarkastuskertomuksen.

Lisätietoja:

- Eviran verkkosivut
- aitojamakuja.fi -verkkosivut
- Eviran ohjeet:
 - Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta
 - Taulukkomuotoinen ohje, milloin työntekijältä tulee vaatia osaamistodistus, terveydentilan selvitys tai suojavaatetus
 - Elintarviketieto-opas
 - Pakkausmerkintöjen valvontaopas