

Vinkkejä suoramyyntiin

Elintarvikevalvonta

11.2.2025

Itä-Savon ympäristöterveydenhuolto
(Enonkoski, Juva, Puumala, Rantasalmi, Savonlinna ja Sulkava)
Terveystarkastaja Mervi Silvennoinen



Milloin yhteys viranomaiseen?

- Kun alat suunnitella elintarvikkeiden valmistusta/myyntiä
- Jos sinulla on kysyttävää, viranomaisen tehtävä on neuvoa
- Hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista
- Rekisteröinnit tehtävä 4 vkoa ennen toiminnan aloitusta
- Hyväksyminen, 60 vrk tehtävä päätös ja toimintaa ei voi aloittaa ilman päätöstä



Toiminnan aloitus

- Alkutuotannosta ilmoittaminen (kasvikset, maito, muna, hunaja kalastustuotteet, riista)
 - Kasvisten, sienten ja hunajan alkutuotannon yhteydessä tapahtuva elintarvikkeiden käsittely/myynti
- Alkutuotantoon kuuluvaa toimintaa eivät ole esimerkiksi juuston tai hillojen valmistus, yrttien kuivaaminen, kasvisten kuoriminen, kalojen perkaaminen maissa tai kalojen fileointi, vaan ne ovat elintarvikehuoneistoon kuuluvaa toimintaa.



- Elintarvikehuoneistotoiminnan rekisteröinti ilmoitus
- Elintarvikkeiden valmistus ja tarjoilu
- Elintarvikkeiden valmistus, myynti tai välitys
- Valvonnan perusmaksu koskee periaatteessa kaikkia rekisteröityjä elintarvikehuoneistoja. ilmoitusta rekisteröintiä ei tarvitse tehdä silloin, kun toimintaan liittyvät riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä sekä
 1. elintarvikealan toiminta tapahtuu samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta (esimerkiksi kampaamon kahvi- ja keksitarjoilu)
 2. toimija on yksityinen henkilö (esimerkiksi henkilö leipoo satunnaisesti ja myy leivonnaisia torilla, pop-up-ravintolatoiminta) tai
 3. toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena (esimerkiksi kirkon, koulun tai urheiluseurojen myyjäisissä tapahtuva elintarvikkeiden myynti).



- Elintarvikehuoneiston hyväksyminen (laitostoiminta)
 - Liite 3. Edellyttääkö elintarviketoiminta rekisteröintiä tai hyväksynnän hakemista?
 - Elintarvikehuoneiston hyväksyminen - Ruokavirasto
 - Eläinperäiset elintarvikkeet
 - Myydään muihin elintarvikehuoneistoihin ja toisiin laitoksiin



Omavalvonta

- Kaikilla elintarvikealan toimijoilla
- Kuvaus omavalvonnasta voi olla kirjallinen, sähköinen tai osittain suullinenkin. Toimijan on noudatettava omavalvontaa ja pidettävä se ajan tasalla. Omavalvontaa laadittaessa otetaan huomioon yrityksen koko ja toiminnan luonne.
- Toiminnan kuvaus (mitä elintarvikehuoneistossa tehdään ja millaisissa tiloissa ja millaisin välinein) tulee esittää kirjallisena. Kuvaus lämpötilahallinnasta tulisi esittää kirjallisena.
- Rakenne PowerPoint-esitys kirjemallipohja



Kiitos! Kysymyksiä?

