



I broschyren tar man upp de mest väsentliga stegmärkena för att börja med detaljhandel av livsmedel. Du får hjälp med alla frågor från Äkta smak-medlemmen i ditt område samt livsmedelstillsynsmyndigheten i din kommun.

## Detaljhandelsverksamhet (minimikrav för livsmedelslokal)

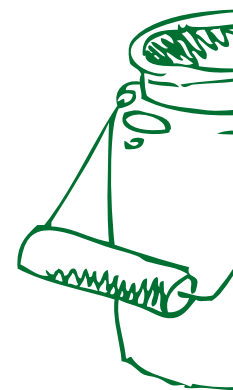
Detaljhandelsverksamhet är butiksverksamhet (gårdsbod, matkrets, webbutik o.s.v.), tillverkning av livsmedel i försäljnings- eller serveringsutrymmet, transport (med undantag av primärproduktion), partihandel samt servering.

Denna anvisning berör **bara butiksverksamhet**. Om du är intresserad av att producera livsmedel och hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel, se ytterligare information i broschyren Tillverkning och försäljning av livsmedel.

Inom butiksverksamhet kan du sälja både egna och andra företags livsmedel till konsumenter, professionella kök, offentlig måltidsservice och butiker, samt starta en matkrets, ett andelslag o.s.v. Butikens försäljningsplats behöver inte vara en butik utan den kan även vara bl.a. torg, ett stånd vid landsvägen, marknader och evenemang, en bil eller webbutik.

## Hur kommer jag igång?

- Gör en **anmälan om livsmedelslokal** till livsmedelstillsynsmyndigheten i din kommun **4 veckor** innan verksamheten startar. I anmälan framgår företagets verksamhet och verksamhetens omfattning. Det lönar sig att fråga efter blanketten hos livsmedelstillsynsmyndigheten eller leta på kommunens webbplats.
- Du kan starta verksamheten redan innan livsmedelstillsynsmyndigheten har gjort ett kontrollbesök.
- Efter att anmälan har hanterats skickar livsmedelstillsynsmyndigheten ett avgiftsbelagt intyg till företaget om att detta har anslutit sig till den planmässiga livsmedelstillsynen.





## Egenkontrollplanen i ett nötskal

Egenkontrollplanen är en av hela livsmedelsföretagets viktigaste saker och du hittar omfattande information och exempel om den på [www.aktasmak.fi/direktforsaljning](http://www.aktasmak.fi/direktforsaljning).

Företaget ska ha en uppdaterad egenkontrollplan som beskriver företagets verksamhet. Företaget ska följa planen och på begäran visa upp den för livsmedelstillsynsmyndigheten.

Egenkontrollplanen är en skriftlig beskrivning av företagets verksamhet och verksamhetens omfattning, samt livsmedelssäkerhetsrisker inom verksamheten och kontroll av dessa.

**Gör en egenkontrollplan.** Om din bransch har gjort riktlinjerna för god praxis som Evira har utvärderat kan du ersätta egenkontrollplanen helt eller delvis med dessa ([www.evira.fi](http://www.evira.fi)).

Egenkontrollplanen

- ska ha en namngiven ansvarig person
- har bokföringsskyldighet, bl.a. spårbarhetsuppgifter (minst 1 år, helst 3 år)
- omfattningen är beroende av verksamhetens art.

## När det gäller försäljningsplatsen bör man särskilt fästa uppmärksamhet på följande punkter:

Livsmedlens försäljningsverksamhet baseras på god hygienpraxis, som beskrivs i företagets egenkontrollplan.

- **Ytmaterialen** ska vara lätta att hålla rena (till exempel metall, plast, kakel, generellt inte trä).
- **Handtvättsställen** ska alltid finnas i närheten, så att det finns möjlighet till att tvätta händerna vid behov.
- **Städredskapen** bör vara ändamålsenliga, hela och rena. Dessutom bör man fästa uppmärksamhet vid förvaring och underhåll av dem.
- **Tillräcklig luftväxling** (kom ihåg renhållning och underhåll).
- **Kylförvaringsutrymmen** ska vara lämpliga och dimensionerade enligt produkterna som ska förvaras samt mängden (temperaturmätning och tillåtna avvikelser).
- Andra produkter än livsmedel ska ha egna **förvarings- och försäljningsbord**.
- Livsmedelslokalens **avfallshantering** ska vara ordnat på lämpligt sätt.
- Om det finns kafé- eller restaurangverksamhet i butiken ska man ordna med kundtoaletter (om det finns mer än 6 kundplatser måste kunderna ha möjlighet till toalett).





## Transport av livsmedel

Transport av livsmedel är en del av företagets egenkontrollplan och den måste även anmälas i samband med *anmälan om livsmedelslokal*.

Det mest väsentliga i transport av livsmedel är att säkerställa livsmedlens rätta temperatur, så att kyl-/värmekedjan inte bryts. Om transporten av lättfördärliga livsmedel tar över 2 timmar ska det finnas ett temperaturmätningssystem med sparfunktion i bilen/kylutrymmet.

**UNDANTAG:** Om du levererar livsmedel direkt till konsumenten eller primärprodukter från primärproduktionsplatsen → behöver du **INTE** ett temperaturmätningssystem *med sparfunktion*.





## Vilka funderingar kommer upp ute på fältet?

### Kan jag sälja granngårdens gurkor, köttprodukter och jordgubbar i min gårdsbutik?

Ja, i din anmälda livsmedelslokal kan du sälja ett stort spektrum av produkter.

### Jag har en gård med köttboskap. Djuren slaktas i ett godkänt slakteri där köttet även styckas och förpackas. Köttet kommer till min gård förpackat som kyltransport. Jag säljer allt kött från min gård direkt till konsumenterna. Måste jag ha ett separat försäljningsutrymme?

Nej – om köttet är färdigstyckat och -förpackat, är kravet för försäljningsverksamheten att det finns tillräckliga kylförvaringsutrymmen så att köttets kylkedja inte bryts. Detta ska beskrivas i egenkontrollplanen. Inget separat försäljningsutrymme krävs. Det måste göras en anmälan om livsmedelslokal för verksamheten.

### Jag säljer förpackade köttprodukter. Behöver jag ett hygienkompetensintyg?

Nej – hygienkompetensintyg krävs bara för sådana personer som hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel.

### Kan jag förvara kött som frysts ned på slakteriet i ett vanligt frysskåp på min gård?

Ja – djupfrysta produkter kan förvaras i en hemfrys.

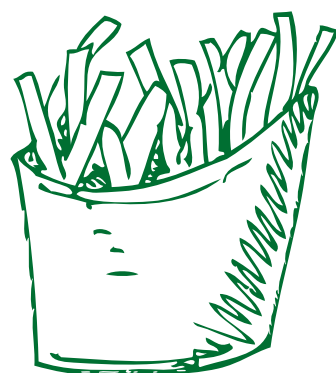
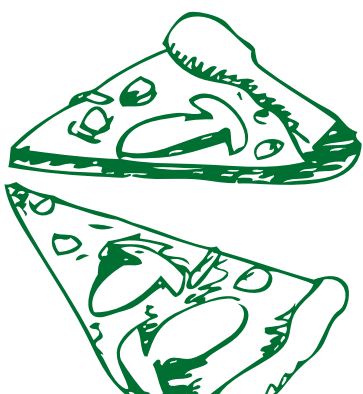
### Kan jag transportera djupfrysta köttprodukter med min egen skåpbil?

Ja – skåpbilen ska finnas med i livsmedelslokalens egenkontrollplan och beroende på transportsträckan ska det i bilen finnas t.ex. en gammal frysbox med termometer. Om transporten tar över 2 timmar ska det finnas en temperaturmätare med sparfunktion (se UNDANTAG gällande transport av livsmedel).

### Kan jag även transportera produkter från andra företag?

Ja, men då behövs ett tillstånd för yrkestrafik om din bil väger över 2 500 kg utan last. Transportverksamheten måste ingå i anmälan om livsmedelslokal.

Du hittar fler modeller, anvisningar och exempel på [www.aktasmak.fi/direktförsäljning](http://www.aktasmak.fi/direktförsäljning).



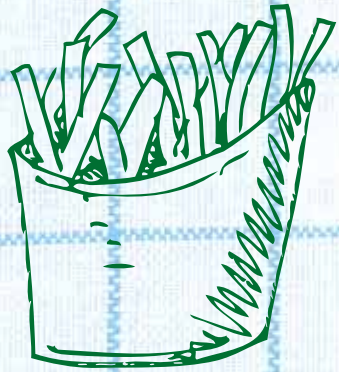
## Är det något mer som du funderar på?

Be om hjälp från den lokala Äkta smak-områdesmedlemmen  
[www.aktasmak.fi/direktforsaljning](http://www.aktasmak.fi/direktforsaljning)

eller livsmedelstillsynsmyndigheten i din kommun  
[www.evira.fi](http://www.evira.fi)

[www.aktasmak.fi/direktforsaljning](http://www.aktasmak.fi/direktforsaljning)





**DETALJ-  
HANDELS-  
VERKSAMHET**

Kan jag transportera djupfrysta köttprodukter med min egen skåpbil?

