



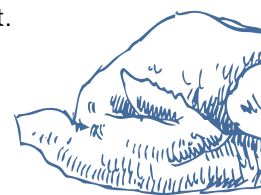
I broschyren tar man upp de mest väsentliga stegmärkena för att börja med tillverkning och försäljning av livsmedel. Du får hjälp med alla frågor från Äkta smak-medlemmen i ditt område samt livsmedelstillsynsmyndigheten i din kommun.

Tillverkning av livsmedel och försäljning av oförpackade, animaliska livsmedel

Den här broschyren behandlar tillverkning och försäljning av livsmedel i livsmedelslokaler, t.ex. skärning av kött i den egna gårdens livsmedelslokal, bageriverksamhet, förädling av bärprodukter, strimling av grönsaker eller matlagning d.v.s. kafé- och restaurangverksamhet.

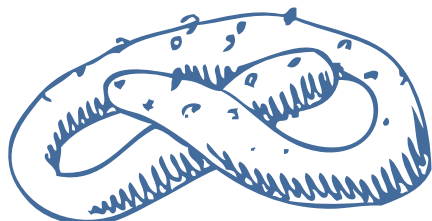
Möjligheter:

- Du kan tillverka animaliska livsmedel såsom malet kött, stycka kött och göra fiskprodukter i din anmälda livsmedelslokal (köttet ska vara slaktat i en godkänd anläggning, men det kan efterbehandlas i livsmedelslokalen). Dessa produkter kan du sälja **obegränsat** av direkt till konsumenterna och **1 000 kg per år och 30 % av den del som överstiger 1 000 kg** till lokal detaljförsäljning (t.ex. både 1 000 kg köttprodukter och 1 000 kg fiskprodukter per år och 30 % av den del som överstiger 1 000 kg).
- Du kan tillverka förädlade mjölkprodukter av den egna gårdens mjölk. Dessa produkter kan du sälja **obegränsat** av direkt till konsumenterna och **1 000 kg per år och 30 % av den del som överstiger 1 000 kg** till lokal detaljförsäljning.
- Den lokala detaljhandeln ska ligga inom det egna landskapet eller ett motsvarande område.



Hur kommer jag igång?

- Gör en **anmälan om livsmedelslokal** till kommunens livsmedelstillsynsmyndighet **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.

Företaget ska ha en uppdaterad egenkontrollplan som beskriver företagets verksamhet. Denna plan ska följas och på begäran visas upp 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).

Egenkontrollplanen

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

När det gäller försäljnings- och tillverkningsplatsen bör man särskilt fästa uppmärksamhet på följande punkter:

Försäljningsverksamhet av livsmedel bygger på god hygienpraxis som beskrivs i företagets egenkontrollplan.

- **Ytmaterialen** ska vara lätta att hålla rena (till exempel metall, plast, kakel, generellt inte trä).
- **Handtvätsställen** 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).
- Olika funktioner måste kunna åtskiljas från varandra antingen strukturellt eller tidsmässigt.
- 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?

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 en del av köttet som sådant till konsumenterna, men jag skulle vilja vidareförädla en del av det. Kan jag tillverka malet kött i min livsmedelslokal? Och kan jag sälja det till en lokal restaurang?

Ja – du kan sälja 1 000 kg malet kött per år till detaljförsäljning (till exempel till en lokal restaurang) och 30 % av den del som överstiger 1 000 kg. Tillverkning av malet kött i en livsmedelslokal kräver särskild noggrannhet, men det är möjligt.

Kan jag tillverka färskost av mjölken från min gård?

Ja – du kan tillverka färskost i en anmäld livsmedelslokal. Dessa produkter får du sälja obegränsat av direkt till konsumenterna och 1 000 kg per år och 30 % av den del som överstiger 1 000 kg till lokal detaljförsäljning.

Hur ofta ska jag mäta och bokföra kylutrymmens temperaturer?

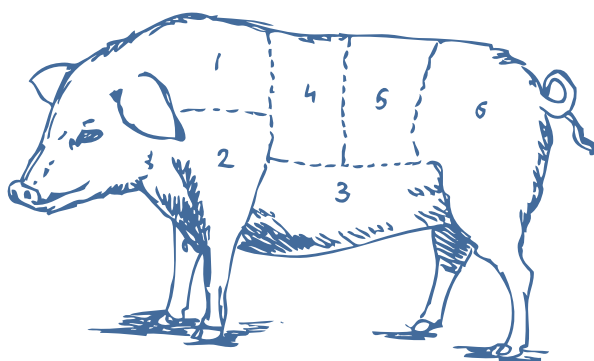
Frekvensen för temperaturmätning väljs i egenkontrollen utifrån praktisk prövning och mätningar. Först utför man mätningarna tätt 1 gång/dag. När man har hittat lämpliga förhållanden kan man minska mätningstätheten till t.ex. 1 gång/vecka.

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



Är det något mer som du funderar på?

Be om hjälp från den lokala Äkta smak-områdesmedlemmen
www.aktasmak.fi/direktforsaljning

eller livsmedelstillsynsmyndigheten i din kommun
www.evira.fi

www.aktasmak.fi/direktforsaljning



TILLVERKNING OCH FÖRSÄLJNING AV LIVSMEDEL

Kan jag tillverka färskost
av mjölken från min gård?

