



Del 1, Grundande

Oppaan tässä osassa opit

Hur lär du dig

- ▶ Vad ska du komma ihåg när du utvidgar din verksamhet från primärproduktion?
- ▶ Behöver du göra en anmälan om livsmedelslokal eller om en ändring i primärproduktionen?
- ▶ Hur tar du reda på om lokalen är lämplig för din verksamhet?
- ▶ Vilken kompetens ska du och din personal ha?
- ▶ Vad annat krävs av er?
- ▶ Vad är en plan för egenkontroll eller beskrivning av egenkontroll?

Verksamhet inom primärproduktion eller verksamhet i en livsmedelslokal?

Förutom produktion, uppfödning och odling omfattar **primärproduktionen** dessutom bärgroning av skörd, torkning av spannmål, mjölkning och annan djurproduktion före slaktning. Den innehåller även jakt, fiske och insamling av vildvuxna produkter.

Därutöver omfattar primärproduktionen lagring av produkterna på gården samt till stor del även leverans till följande hanteringsställe.

Produkter från växtriket och honung kan du leverera till exempel till packeriet, affären, serveringsstället, partiaffären, kvarnen, bageriet eller matfabriken.

Utöver detta kan du utvidga din verksamhet och till exempel grunda en affär i anslutning till din gård eller vidareförädla livsmedel som du själv producerat.

Inom vissa begränsningar kan du utföra dessa åtgärder även som aktör inom primärproduktionen, men i vissa fall bör du göra en **anmälan om livsmedelslokal** för din verksamhet.

Anmälan om livsmedelslokal görs till den egna kommunens **livsmedelstillsyn**.

Om verksamheten kan utföras som primärproduktion, räcker det att du gör en **anmälan om ändring i primärproduktionen** till den egna kommunens livsmedelstillsyn. I anmälan ska du berätta att du säljer produkter av din gård direkt till konsumenter.

Vad spelar det för roll om din verksamhet är primärproduktion eller verksamhet i en livsmedelslokal?

Den största skillnaden mellan klassificeringarna utgörs av kraven för egenkontroll. För primärproduktionen krävs inte en motsvarande **plan för egenkontroll** som utförs aktivt och följs upp som för en livsmedelslokal.

Som en **beskrivning av egenkontroll** inom primärproduktionen räcker det att du beskriver riskhanteringsmetoderna för riskerna i din verksamhet. När det gäller försäljning till konsumenterna är sådana metoder t.ex. principer för renhållning av lagret och försäljningslokalerna och vilken information du ger och hur du informerar kunden om de livsmedel du säljer. Riskhanteringsmetoderna kräver just ingen aktiv bokföring av uppföljningen.

För en livsmedelslokal krävs en plan för egenkontroll.

Du lär dig mer om planen för egenkontroll i Del 5, Egenkontroll.

Du säljer livsmedel från din gård – behöver du göra en anmälan om livsmedelslokal?

Läs mer med hjälp av diagrammet i Bilaga 1 om när din verksamhet klassificeras som primärproduktion och när du behöver göra en anmälan om livsmedelslokal.

Du hittar mera detaljer om försäljningen i texten.

När kräver direktförsäljning en anmälan om livsmedelslokal?

Med direktförsäljning avses sådan försäljning där du säljer produkter som du själv producerat direkt till konsumenten.

Om du säljer primärprodukter som direktförsäljning över den mängd som stadgas i **förordningen om låg risk**, bör du göra en anmälan om livsmedelslokal för försäljningen

All verksamhet i anslutning till den egentliga produktionen av produkter utgör fortfarande primärproduktion, även om du är tvungen att göra en anmälan om livsmedelslokal för försäljningen till konsumenterna

Vad ska du beakta när du säljer till konsumenterna på torget?

På torget kan du sälja produkter från växtriket, svampar och honung som du själv producerat som primärproduktion.

Om direktförsäljningen till konsumenterna underskrider den mängd som stadgas i förordningen om låg risk, kan du sälja produkter på alla torg i Finland och du behöver inte meddela försäljningen till den lokala tillsynen.

Om du emellertid varit tvungen att göra en anmälan om livsmedelslokal för försäljningen och du säljer produkter på ett torg utanför din egen kommun, bör du meddela försäljningen till livsmedelstillsynen på orten där torget är beläget.

Meddelandet ska göras senast fyra dagar innan försäljningstidpunkten.

Försäljningen anses då utgöra mobil verksamhet i en livsmedelslokal. Du bör också beakta detta när du gör en anmälan om livsmedelslokal till din egen kommuns livsmedelstillsyn.

Om du besöker torget i fråga regelbundet, till exempel varannan tisdag, kan du sköta informeringen på en gång.

Vad annat bör man veta om utomhusförsäljning?

Anvisningar om torgförsäljning finns i Livsmedelsverkets anvisning för utomhusförsäljning.

Du hittar anvisningen via länkar som samlats på våra webbsidor.

Kraven på skydd av inventarier och produkter som behövs för utomhusförsäljning ökar samtidigt med att verksamhetsriskerna ökar. Om du säljer endast produkter från växtriket som bara **iordningstälts** för försäljning, kan du sälja dem t.ex. direkt från bilens baklucka.

På torget kan det kan finnas behov för att skydda försäljningsstället från fåglar åtminstone uppifrån, ibland också från sidan.

Hur sker leveransen direkt till konsumenterna?

Direktförsäljningen sköts ofta via **REKO-ringen för närproducerad mat**. REKO fungerar på så sätt att konsumenten beställer produkten eller produkterna från producenten på förhand och produkterna byter ägare på ett överenskommet ställe under en överenskommen tid.

Detta kallas för ett utdelningstillfälle som inte är ett säljtillfälle, alltså även om försäljaren skulle ha en livsmedelslokal, behöver inte utdelningsstället och -tidpunkten meddelas till den lokala livsmedelstillsynen.

Leveransen kan skötas även med hjälp av olika transportkanaler såsom Matkahuolto eller posten.

Produkter från växtriket som du själv producerat och säljer från din gård

Du kan sälja direkt till konsumenterna som primärproduktion:

- bladgrönsaker som du själv odlat sammanlagt 50 000 kg per år (sallat-, spenat- och kålväxter samt örter och skott – dock inte groddar), samt
- andra produkter från växtriket som du producerat sammanlagt 100 000 kg per år (potatis, morötter, tomater, gurkor, lökar, jordgubbar, äppel osv.).

Du kan sälja primärprodukter

- direkt från gården, eller,
- som dörr till dörr-försäljning, eller
- på torget, eller
- du kan leverera produkterna enligt de beställningar som konsumenterna gjort via en överenskommen kanal (t.ex. reko-försäljning).

Försäljning från din gård eller på torget av produkter som producerats av andra gårdar

Förutom dina egna produkter kan du dessutom sälja till konsumenterna primärprodukter med låg risk som producerats av andra

(främst produkter från växtriket, svampar eller honung som andra producerat) till ett värde på sammanlagt 10 000 euro utan att göra en separat anmälan om livsmedelslokal.

När du säljer honung

Du kan sälja honung som producerats och förpackats av andra. Om du har bikupor på din gård kan du dessutom sälja högst 2 500 kg per år självproducerad honung till konsumenterna som primärproduktion.

En anmälan om primärproduktion ska göras om honungsproduktion till livsmedelstillsynen i den kommun där slungan eller verksamheten är belägen. Anmälningsblanketten finns på kommunens webbplats.

Via länkarna som samlats på våra webbsidor hittar du också information om hur du registrerar dig som biodlare samt hur du anmäler bikupornas placering till landsbygdsnäringsmyndigheten.

Även denna registrering är obligatorisk.

Om du säljer mer än 2 500 kg honung per år från din egen gård till konsumenterna, bör du beträffande försäljningen göra även en anmälan om livsmedelslokal till kommunens livsmedelstillsyn.

Vill du förpacka produkter från växtriket, svampar eller honung?

Du kan ha ett packeri på gården.

Förpackning utgör primärproduktion, om

- du i packeriet hanterar endast produkter från växtriket, svampar eller honung som du producerat själv,
- iordningställer och förpackar dem så att produkternas karaktär inte ändras.

Du kan sälja förpackningstjänster även till andra producenter bara de förpackade produkterna återgår tillbaka till deras ursprungliga producent.

Ett packeri utgör en **livsmedelslokal** när

- det fungerar med **andelsverksamhetsprincipen** och/eller
- det inte är beläget i anslutning till produktionslokalen och/eller
- du köper dit produkter från andra samt förpackar och marknadsför dem.

Om du säljer kött, kom ihåg dessa principer:

1. Försäljning av kött kräver alltid en anmälan om livsmedelslokal.
2. Kött som säljs till konsumenterna ska i huvudregel vara besiktat i ett slakteri.
3. Om du marknadsför självproducerat kött, du har antingen ett eget gårdsslakteri eller säljer själv slakteriets kött från djur du uppfött. Du kan dock slakta själv fjäderfä- och kaninkött i liten skala, utan köttbesiktning.
4. När du lagrar, säljer och eventuellt transporterar till kunderna färskt eller nedfryst och förpackat kött som kommit från styckeriet och det har genomgått en köttbesiktning
 - om du inte öppnar förpackningen och inte hanterat oförpackat kött, då omfattas din verksamhet inte av mängdbegränsningarna i förordningen om låg risk.

Ett undantag från köttbesiktningstvånget är t.ex. en del av viltkött.

■ **Kött av hjortdjur**

Du kan köpa hjortdjurskött med päls direkt från jaktföreningen, om du i anslutning till ditt försäljningsställe har tillgång till ett utrymme där djurets skinn kan avlägsnas och köttet styckas hygieniskt.

Du kan köpa obesiktat hjortdjurskött färdigt styckat från jaktföreningen eller jägaren för försäljning, om dessa anmält sin verksamhet till sin egen tillsynsenhet.

■ **Hardjurs- och fågelviltskött**

Samma regler gäller för jaktbara hardjur och

fågelvilt som för hjortdjurskött.

Det finns vissa arter bland vilda skogshönsfåglar, t.ex. tjäder, vars försäljning förbjuds i jaktlagen.

■ **Fjäderfä- och kaninkött**

Du kan sälja obesiktat fjäderfä- eller kaninkött, som du själv producerat.

Du kan också köpa det för försäljning direkt från en annan producent. Försäljningen kräver en livsmedelslokal.

Om du säljer självproducerat obesiktat fjäderfä- eller kaninkött, omfattas din produktion av mängdbegränsningarna i förordningen om låg risk. Du får producera 40 000 kg fjäderfäkött per år och en köttmängd motsvarande högst 20 000 kaniner per år. Om dessa gränser överskrids, ska djuren slaktas i ett godkänt slakteri.

Försäljning av hönsägg

Du kan köpa ägg för försäljning direkt från en annan produktionsgård utan **kvalitetsklassificering** och genomlysning endast om ditt försäljningsställe är beläget på ett undantagsområde.

Annars bör du sälja kvalitetsklassificerade A-klassens ägg som genomgått behandling på packeriet.

Som primärproduktion kan du till konsumenterna sälja 20 000 kg per år av den egna gårdens produktion och utan mängdbegränsning om du gör en anmälan om livsmedelslokal för försäljning till konsumenterna. Deltagandet i salmonellaövervakningsprogrammet är obligatoriskt.

Det så kallade undantagsområdet för försäljning av ägg omfattar Lapplands, Norra Österbottens, Norra Karelen, Norra Savolax och Ålands landskap.

Försäljning av obehandlad mjölk

Som mjölkproducent kan du sälja **obehandlad mjölk** och **råmjölk** från din egen gård direkt till

konsumenterna. Råmjölk kan du sälja antingen färsk eller nedfryst.

Som primärproduktion kan du sälja högst 2 500 kg per år av vardera. Om du i anslutning till din gård grundar en livsmedelslokal som säljer obehandlad mjölk, kan du därifrån sälja obehandlad mjölk till konsumenterna utan mängdbegränsning. Då bör du följa kraven i förordningen om försäljning av obehandlad mjölk. Mera info om försäljning av obehandlad mjölk hittar du i Livsmedelsverkets guide via länkarna som samlats på våra webbsidor.

Om du inte producerar mjölk på din gård, kan du skaffa nedfryst råmjölk som producerats på en annan gård och sälja den om du har en livsmedelslokal.

Försäljning av fisk

Du kan köpa orensad fisk från en kommersiell fiskare och sälja den. Köp av havsfisk direkt från en fiskare förutsätter att du registrerat dig som första köpare av fisk på **närings-, trafik- och miljöcentralen** (NTM-centralen).

Om du skaffar havsfisk som härstammar från kommersiellt fiske för att sälja det vidare till dina kunder, läs jord- och skogsbruksministeriets anvisningar, som du hittar på webbadressen <http://kalat.fi/sv/kommersiellt-fiske>.

Din gård kan vara belägen på en sjö- eller havsstrand och du har fiske som hobby. Du skulle vilja sälja fångsten i din affär. Som fritidsfiskare kan du inte sälja fångsten. Utgångspunkten för att utnyttja fiskfångsten är att du registrerar dig som primärproducent förutom för övriga produktionsriktningar inom primärproduktionen även som fiskare till den lokala livsmedelstillsynen. Utnyttjandet av fångsten kräver dessutom registrering till NTM-centralen i registret över kommersiella fiskare. Om det är fråga om havsfiske, ska även fartyget registreras. För havsfiske gäller även ett krav om att den första köparen av fisken ska registrera sig på NTM-centralen.

I denna situation, när fiskaren och första köparen är samma person, kontakta NTM-centralen och ta reda på hur du ska sköta registreringen

På vilka villkor får fiskaren leverera rensad fisk till dig för försäljning?

En fiskare kan leverera dig även rensad fisk för försäljning, om han har en godkänd anläggning i fiskbranschen.

Om fiskaren endast har en livsmedelslokal med anmälningsskyldighet, har leveransmängden och -området för rensad fisk begränsats. Mängden beror på hur mycket rensad fisk fiskaren säljer direkt till konsumenterna och till övriga aktörer för försäljning eller servering. Leveransområdet är i storlek av landskapet.

Om du har en fiskdamm

Om du har en fiskdamm, där du själv fångar fisk som du odlat för försäljning eller låter kunderna sköta fångandet, ska du registrera dig som fiskodlare inom primärproduktionen i den lokala livsmedelstillsynen.

En fiskdamm kräver även registrering i vattenbruksregistret. Registret underhålls av NTM-centralen på Livsmedelsverkets uppdrag.

Om du därutöver producerar mer än 2 000 kg fisk per år, behöver din fiskdamm ett hälsotillstånd. Hälsotillståndet söks hos Livsmedelsverket.

Försäljning av övriga produkter och ekologiska produkter

Övriga fågelägg som producerats på den egna gården (förutom hönsägg) kan säljas som primärproduktion till en mängd av 5 000 kg per år. När denna mängd överskrids, ska en anmälan om livsmedelslokal göras för försäljningen.

Du kan även ta övriga fågelägg (förutom hönsägg) till försäljning direkt från producenten.

Även naturprodukter kan köpas direkt från insamlarna.

Om du säljer **ekologiska produkter**, omfattas din verksamhet förutom av den sedvanliga livsmedelstillsynen även av ekotillsynen.

Du är primärproducent och vill vidareförädla dina egna produkter från växtriket – behöver du göra en anmälan om livsmedelslokal för tillverkningen?

Tillreder du till exempel sylter, safter eller juicer, sallader, råkost, ättikskonserver, syrade produkter, mjöl, gryn eller flingor, bröd eller andra bakverk, jullådor?

Om tillredningen av dessa sker i liten skala och med låg risk, kan du tillreda produkterna t.o.m. utan att göra en anmälan om livsmedelslokal.

Det är dock inte längre fråga om primärproduktion, eftersom produkternas karaktär ändras. Undersök diagrammet i Bilaga 2 om när du ska göra en anmälan om livsmedelslokal och när den inte behövs. Mera detaljer om kraven hittar du i texten.

Behöver du göra en anmälan om livsmedelslokal?

En vidareförädling av primärprodukter så att karaktären hos produkterna ändras kräver vanligtvis en anmälan om livsmedelslokal.

Om vidareförädlingen är verksamhet med låg risk, kan den göras till ett värde av 10 000 euro utan en anmälan om livsmedelslokal i anslutning till annan näringsverksamhet, exempelvis primärproduktion. Gränsen i euro är skattemyndigheternas tolkning av utövandet av näringsverksamhet.

Vidareförädling med låg risk är exempelvis:

- behandling och malning av spannmål till gryn, mjöl eller flingor,
- bakning av bröd, kakor och pepparkakor,

- kryddning av honung till honungsprodukt, samt
- nedfrysning eller djupfrysning av bär.

Vad är tillverkning i testmarknadsföringssyfte?

Om vidareförädlingen omfattar endast måttligt med risker, kan verksamheten till en början prövas i testmarknadsföringssyfte i anslutning till verksamheten på gården, utan en anmälan om livsmedelslokal. Sådan vidareförädling är t.ex. tillverkning av sylter och safter.

När du börjar tillreda din produkt regelbundet, ska du göra en anmälan om livsmedelslokal för verksamheten. Testmarknadsföringen kan inte fortsätta längre än ett år, anmälan ska göras senast inom ett år efter att verksamheten inletts.

Lämplig lokal

Du behöver inte nödvändigtvis ett försäljningsställe för försäljning av primärprodukter direkt från produktionsgården. Du kan sälja direkt från lagret, även om försäljningen skulle kräva en anmälan om livsmedelslokal.

Om du ändå vill ordna försäljningen via en separat lokal, lönar det sig att planera försäljningsstället och bygga det noggrant så att den lämpar sig för din verksamhet.

Utgångspunkten är hållbara och giftfria material och konstruktioner som är lätta att hålla rena. Om du ändå håller dig till försäljning i lösvikt av jordiga rotfrukter, såsom jordig potatis eller jordiga morötter, kan du sälja rotfrukter från trälårar. Trä är lämpligt även för tvättade rotfrukter som ännu antingen kokas eller skals innan de förtärs.

Kom dock ihåg att trä vanligtvis är ett material som är för poröst för livsmedel och som binder smuts och vatten.

Välj alltid materialen med tanke på produkternas säkerhet och på materialets renhållning.

Om du bestämmer dig för att utvidga din gårds verksamhet från primärproduktion till försäljning av kött, är det första kravet att du har tillräckligt med kylutrymme för köttförvaring.

Om du stycker kött i köket på din gårds boningshus, gör det vid en annan tidpunkt än övrig matlagning i köket. Rengör lokalen innan du påbörjar en ny åtgärd.

Använd rena redskap och tvätta händerna tillräckligt ofta. Sköt om att **kylkedjan** inte avbryts.

Du kan diskutera med **livsmedelsinspektören** för att fastställa om användningen av lokalen lämpar sig för ditt ändamål.

Om du vill sälja dina produkter utanför gården och du håller på och skaffar affärslokaler för detta, säkerställ från **byggnadstillsynen** att lokalen är avsedd för den verksamhet du tänkt dig.

När du överväger om lokalen är lämplig för ditt användningsändamål, tänk på om du kan ordna din verksamhet i lokalen på ett förnuftigt sätt. Ta reda på om lokalen har t.ex. tillräckligt med lagerutrymmen och tappställen. Välj genast tillräckligt stora lokaler eller lokaler som är lätta att anpassa, om du tror att du vill utvidga ditt produktsortiment senare.

Tänk också på om hanteringen av livsmedel kan kräva en stor och dyr ytrenovering.

Livsmedelsinspektören och rådgivningsorganisationer kan ge dig råd i dessa frågor. Du hittar information om rådgivningsorganisationer via länkarna som samlats på vår webbplats.

Du lär dig mer om kraven på en lokal i denna guidens Del 2, Lokaler.

Planera så här:

- Släpp inte in djur, kunder eller andra utomstående människor i lokaler där man hanterar livsmedel.
- Hantera inte livsmedel i närheten av ytterdörrarna. Undvik detta särskilt då människor går in och ut genom dörren under hanteringen.
- Placera lokalerna för tillredning och hantering av livsmedel så att genomgången t.ex. utifrån till omklädningsrummet eller matlagren är så liten som möjligt.
- Lagra andra produkter än livsmedel så att de inte ger lukt eller smak till livsmedlen. Se också till att de inte orsakar fara om de går sönder.
- Ta bort extra föremål, t.ex. möbler, anordningar och redskap som inte längre används eftersom de samlar damm. Dessutom orsakar de utrymmesbrist och försvårar städningen.

Om du skaffar nya lokaler för försäljning eller hantering

Den kommunala byggnadstillsynen godkänner lokalens eller fastighetens användningsändamål, till exempel som restaurang, affär, kontor eller industrilokal. Lokalens användningsändamål framgår av **byggloven** och lokalen får inte användas för annat ändamål än för det som beviljats i byggloven.

Läs vid behov mer t.ex. i guiden om grundandet av en restaurang.

Kraven på personalen

Det kan finnas krav på personalen i en livsmedelslokal.

Beroende på arbetets karaktär krävs

- hygienpass
- skyddskläder
- **en utredning av hälsotillståndet.**

Personer som i arbetet **hanterar lättfördärliga livsmedel** ska ha ett **hygienpass** och lämpliga skyddskläder för arbetet.

Hygienpasset är ett intyg över kompetens, genom vilken en person påvisar att han eller hon behärskar **livsmedelshygien**.

Dessutom ska anställda vid behov påvisa tillförlitligt att de inte är smittade av **salmonella**.

Genom allt detta sörjer man för livsmedelssäkerheten.

Inom primärproduktionen är kraven på personalen mindre:

- Hygienpass krävs inte.
- Det krävs ingen utredning över hälsotillståndet, förutom om gården säljer obehandlad mjölk. Det bör dock säkerställas att hälsotillståndet för personalen som hanterar livsmedel är i skick. Därutöver ska personalen få utbildning i hälsorisker.
- Det finns inte heller krav på skyddskläder, utan aktören ska själv bedöma behovet för deras användning.

Vad lönar det sig att tänka på beträffande egenkontrollen redan vid grundandet?

Verksamheten i en livsmedelslokal kräver en plan för egenkontroll.

För primärproduktionsverksamhet räcker det med en **beskrivning av egenkontroll**.

Om primärprodukter säljs under gränserna i förordningen om låg risk, är producenterna av produkter från växtriket, svampar, honung, hönsägg och övriga fågelägg befriade från en beskrivning av egenkontroll.

Planen för egenkontroll eller en beskrivning av egenkontroll kan ersättas med en anvisning om god praxis inom branschen

Om det finns en anvisning om god praxis inom branschen, kan man genom att följa den ersätta planen för egenkontroll eller beskrivningen av egenkontroll.

Anvisningar om god praxis finns till exempel för aktörer som hanterar färska grönsaker. För produktionen av grönsaker finns guiden Kvalitetsgård samt IP-Grönsaker-certifieringen.

För honungsproducenter finns Finlands Biodlarförbunds och för de som säljer obehandlad mjölk Mjölkhygienförbundets riktlinjer för god praxis.

Sammanfattning

När du ska utvidga din verksamhet på gården till direktförsäljning eller vidareförädling:

- ▶ Utred begränsningarna för verksamheten, till exempel vad du kan göra som primärproduktion.
- ▶ Gör nödvändiga anmälningar, antingen en anmälan om livsmedelslokal eller en anmälan om förändring i primärproduktionen.
- ▶ Gör upp en plan för egenkontroll eller utvidga beskrivningen av egenkontroll vid behov att täcka även riskhanteringen för de produkter som du säljer.
- ▶ Sköt om att personerna vid behov har hygienpass, skyddskläder och en utredning över hälsotillståndet. En person som t.ex. kokar sylt eller hanterar kött eller övriga oförpackade lättfördärliga produkter i en livsmedelslokal behöver dessa.