

Jakelussa mainitut

## KASVEISTA JA SIENISTÄ SAATAVIEN ELINTARVIKKEIDEN ALKUTUOTANTO SEKÄ ELINTARVIKEHUONEISTON EDELLYTTÄVÄT TOIMINNOT

### 1 ALKUTUOTANTO JA SIIHEN LIITTYVÄT TOIMINNOT

Kasveista ja sienistä saatavien elintarvikkeiden osalta alkutuotannolla tarkoitetaan alkutuotannon tuotteiden tuotantoa, kasvatusta ja viljelyä, myös sadonkorjuuta. Se sisältää myös luonnonvaraisten tuotteiden keräämisen (yleinen elintarvikeasetus EY N:o 178/2002, 3 artikla, kohta 17). Alkutuotannon piiriin voidaan katsoa myös muita alkutuotantopaikalla tapahtuvia toimintoja ja käsittelyjä silloin, kun tuotteiden luonnetta ei merkittävästi muuteta (yleinen hygienia-asetus EY N:o 852/2004, liite I, alkutuotantoasetus 134/2006).

Alkutuotantoon liittyviä toimintoja ovat mm. tuotteiden varastointi tai kuljetus alkutuotantopaikalla, kuljetus pois alkutuotantopaikalta, alkutuotannon tuotteiden puhdistus, pesu, lajittelu ja muu kauppakunnostus tai käsittely alkutuotantopaikalla edellyttäen, että tämä ei merkittävästi muuta niiden luonnetta. Alkutuotantoon liittyviä toimintoja ovat myös pakkaaminen kuljetusta varten esimerkiksi laatikoihin tai säkkeihin, jotka on tarkoitus toimittaa irtomyyntiin esimerkiksi vähittäismyymälöihin tai torille, teollisuuteen, edelleen jatkojalostettavaksi tai muualle pakattavaksi.

### 2 ELINTARVIKEHUONEISTON EDELLYTTÄVÄT TOIMINNOT

Mikäli alkutuotantopaikan yhteydessä tapahtuva elintarvikkeiden käsittely on luonteeltaan tai laajuudeltaan sellaista, ettei kyseessä ole enää pelkkä alkutuotanto, on toiminnasta ja tiloista tehtävä elintarvikelain (23/2006) 13 §:n mukainen ilmoitus tai haettava elintarvikehuoneistolle elintarvikelain 14 §:n mukaista hyväksyntää. Riippumatta siitä onko kyse ilmoituksenvaraisesta tai hyväksyntästä elintarvikehuoneistosta, edellytetään toimijalta **omavalvontasuunnitelmaa** (elintarvikelaki 20 §).

Elintarvikehuoneistolle asetettavista vaatimuksista on säädetty yleisessä hygienia-asetuksessa (852/2004, liite II, I ja II luku) ja elintarvikelaissa (10 §). Arvioitaessa elintarvikehuoneistolle asetettavia vaatimuksia, tulee huoneiston rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset asettaa toiminnan riskien mukaan.

#### 2.1 Kuluttajapakkauksiin pakkaaminen

Mikäli itse tuotetut alkutuotannon tuotteet sadonkorjuun jälkeen kuljetetaan pellolta tai muusta keräämispaikasta muualle alkutuotantopaikan yhteydessä olevaan tilaan pakat-

tavaksi, ja tuotteet pakataan siellä kuluttajapakkauksiin, **tulee tämä pakkaustila hyväksyä elintarvikehuoneistoksi** (elintarvikelain perustelumuistio HE53/2005 6 § kohta 25), jollei kyse ole luonteeltaan vähäisestä toiminnasta (tämän kohdan kolmas kappale).

Kuluttajapakkauksella tarkoitetaan tässä yhteydessä samaa kuin pakkausmerkinnöistä annetussa KTM:n asetuksessa 1084/2004 valmiiksi pakatulla elintarvikkeella. Valmiiksi pakatulla elintarvikkeella tarkoitetaan elintarviketta, joka on ennen myyntiä valmiiksi suljettu pakkaukseen kokonaan tai osittain siten, että pakkauksen sisältöä ei voida muuttaa avaamatta tai rikkomatta pakkausta ja joka on tarkoitettu sellaisenaan myytäväksi kuluttajalle tai suurtaloudelle (1084/2004 2§). Kuluttajapakkauksiksi ei katsota avoimia rasioita, avoimia kääreitä tai hedelmien ja vihannesten kutistekalvoja (esim. kurkut).

Jos alkutuotantopaikalla itse tuotettujen alkutuotannon tuotteiden pakkaaminen kuluttajapakkauksiin on **vähäistä** ja myynti tapahtuu alkutuotantopaikalta **suoraan kuluttajalle**, ei huoneistolle tarvitse hakea hyväksyntää, mutta ilmoitus elintarvikehuoneistosta tulee tehdä kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle (elintarvikelaki 13 § 2 mom kohta 4).

Mikäli tiloissa pakataan kuluttajapakkauksiin, rasioihin, kääreisiin tms. myös muita kuin itse tuotettuja alkutuotannon tuotteita, on tiloille haettava elintarvikehuoneiston hyväksyntää siitä riippumatta, onko toiminta vähäistä vai laajamittaisempaa.

## 2.2 Alkutuotannon tuotteiden käsittely ja jalostus

Jos alkutuotantopaikan yhteydessä harjoitetaan alkutuotannon tuotteiden käsittelyä niin, että suoritettavat käsittelyt muuttavat tuotteen luonnetta, katsotaan tilat joissa toimintaa harjoitetaan elintarvikehuoneistoksi.

Alkutuotannon tuotteen luonnetta muuttavia käsittelyjä ovat esimerkiksi:

- kuoriminen
- raastaminen
- viipalointi / pilkkominen
- murskaaminen
- kuivaaminen (muun kuin viljan osalta)
- jauhaminen
- ryöppäminen

Tällaisia käsittelyjä, jotka eivät enää kuulu alkutuotannon piiriin ja ovat elintarvikehuoneiston vaativia toimenpiteitä, ovat esimerkiksi porkkanoiden kuoriminen, marjojen murskaaminen, sipulin pilkkominen, yrttien kuivaus, sienten suolaus jne. Samoin esimerkiksi kurkun tai kaalin halkaiseminen kahtia muuttaa alkutuotannon tuotteen luonnetta niin, että tämän ei enää katsota kuuluvan alkutuotantoon, mutta kun kyse on kauppa-kunnostuksesta (esim. naatin poisto), katsotaan se vielä kuuluvaksi alkutuotantoon.

Alkutuotantopaikalla tapahtuvat alkutuotteen luonnetta muuttavat käsittelyt vaativat tilojen hyväksymistä elintarvikehuoneistoksi (elintarvikelaki 14 §), paitsi jos alkutuotantopaikalla itse tuotettujen alkutuotannon tuotteiden ja niistä valmistettujen elintarvikkeiden myynti, tarjoilu tai muu luovutus on **vähäistä** ja se tapahtuu **suoraan kuluttajalle alku-**

**tuotantopaikalta.** Tällöin on kyse ilmoituksenvaraisesta toiminnasta, josta on tehtävä ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle (elintarvikelaki 13 § 2 mom 4 kohta).

### **2.3 Pakkaamattomien alkutuotannon tuotteiden suoramyynä alkutuotantopaikalta**

Jos alkutuotantopaikalta myydään itse tuotettuja alkutuotannon tuotteita pakkaamattomana suoraan kuluttajalle (ei erillistä myyntitilaa), on toiminnasta tehtävä ilmoitus elintarvikevalvontaviranomaiselle riippumatta siitä onko kyse vähäisestä tai laajamittaisemmasta toiminnasta (elintarvikelaki 13 §, 2 mom kohta 4). Esimerkkinä tällaisesta toiminnasta voidaan pitää mansikoiden itsepoimintana tapahtuvaa suoramyynä alkutuotantopaikalta. Mikäli myynti tapahtuu erillisestä myyntitilasta, eikä toiminta ole vähäistä, on tila hyväksyttävä elintarvikehuoneistoksi (elintarvikelaki 14 §).

### **2.4 Alkutuotannon tuotteiden luovutus, käsittely, jalostus tai pakkaaminen alkutuotantopaikan ulkopuolella**

Jos alkutuotannon tuotteiden luovutus, käsittely, jalostus ja/tai pakkaaminen tapahtuu alkutuotantopaikan ulkopuolella, siihen sovelletaan alkutuotannon sijasta elintarvikehuoneistoa koskevia määräyksiä (esim. luonnontuotteiden kuten sienten tai marjojen jatkojalostus). Ilmoitus toiminnasta riittää, jos kyseessä on yksityisen henkilön harjoittama elintarvikkeiden valmistus ja myynti tai muu luovutus, jos toiminta on vähäistä, myynti tai muu luovutus tapahtuu suoraan kuluttajalle eikä se edellytä erillistä myynti- tai tarjoilutilaa eikä liity elinkeinon harjoittamiseen (elintarvikelaki 13 § 2 mom 3 kohta). Muissa tapauksissa huoneistolle on haettava hyväksyntä (elintarvikelaki 14 §).

Kyösti Siponen  
Johtaja  
Elintarvikehygienian yksikkö

Mari Raahenmaa  
Ylitarkastaja  
Elintarvikehygienian yksikkö

JAKELU Kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset  
Lääninhallitukset  
MMM  
STM  
Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto  
Kotimaiset Kasvikset ry  
PTY  
ETL