



I broschyren förklaras de centralaste punkterna för sådan småskalig och med låg risk förenad verksamhet, om vilken anmälan om livsmedelslokal inte behöver göras enligt livsmedelslagen (13.1.2006/23) 13 § moment 6. Med hjälp av tolkningarna i den här broschyren gynnas uppkomsten av nytt företagande och ny experimentkultur i näringssektorn utan överdriven byråkrati. I alla frågor får du hjälp av en äkta smak medlem i din egen region samt livsmedelstillsynsmyndigheten i din kommun.

Du beaktar väl också beskattarens direktiv angående småskalig affärsverksamhet vid planeringen av verksamheten www.vero.fi.

Småskalig och med låg risk förenad tillverkning och försäljning av livsmedel

Den här broschyren gäller, vad livsmedelssäkerheten beträffar, sådan småskalig **verksamhet, om vilken anmälan om livsmedelslokal inte behöver göras**. I praktiken betyder det, att **riskerna i verksamheten ska vara obetydliga beträffande livsmedelssäkerheten samt**

1) Verksamheten inom livsmedelsbranschen sker i samma lokalitet som aktörens övriga näringsverksamhet; till exempel lågrisk livsmedelslokalverksamhet förenad med låg risk i samband med primärproduktionen, vars uppskattade årliga försäljning underskrider 10 000 €.

Exempel: Ett sommarcafé, som verkar i anslutning till en gård som odlar bär, betjänar sina kunder under bärsäsongen och produkterna som säljs i caféet är av låg risk (till exempel bulla, fabriksstillverkad glass, saft, kaffe).

eller

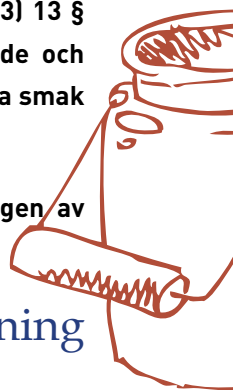
2) Aktören är en privat person; den årliga försäljningen underskrider 10 000 €

Exempel: Privatperson bakar i sitt hemkök rågbröd och säljer dem till affären samt direkt till konsumenter exempelvis via REKO-ringar. Då försäljningen förblir under 10 000 €, behöver anmälan om livsmedelslokal om tillverkning och försäljning av rågbröd inte göras. Beakta också här beskattarens direktiv angående småskalig affärsverksamhet, www.vero.fi.

eller

3) Verksamheten kan inte anses som idkande av näringsverksamhet; till exempel föreningars och organisationers penninginsamling

Exempel: 4H -förening kan öppna en glasskiosk för en månad och sälja fabriksstillverkad glass direkt till konsumenterna (i lös vikt och färdigt förpackad) utan att göra anmälan om livsmedelslokal. Beakta här också beskattarens direktiv angående småskalig affärsverksamhet, www.vero.fi.





Hur kommer jag igång?

- Beräkna, ifall din planerade verksamhet är småskalig (uppskattad försäljning < 10 000 € per år), är av låg risk och om den ryms inom ramarna för ovannämnda livsmedelsslåg vad beträffar lågriskverksamhet.
 - **Beträffande livsmedelssäkerheten** är till exempel bröd, pepparkakor, och övriga bakverk som står sig i rumstemperatur samt kvarnprodukter.
 - Produkter och verksamhet av **måttlig risk beträffande livsmedelssäkerheten** är tillverkning och försäljning av bl.a. förädlade grönsaks-, frukt- och bärprodukter såsom safter, sylter, förädlade grönsaker. Dessa produkter kan tillverkas i experimentmarknadsföringssyfte utan anmälan om livsmedelslokal maximalt under ett år, dock inte regelbundet.
 - Produkter som ytterst lätt blir skämda och av den orsaken är **riskfyllda beträffande livsmedelssäkerheten** är t.ex. fisk och förädlade fiskeprodukter (inkl. kräftor, fiskrom, kräftdjur, gravad fisk, fiskkonserver), kött och köttprodukter, mjölk och grädde, färskostar, mattillverkning (såsom kåldolmar), konditoriprodukter (såsom tårtor- och smörgåstårter). Anmälan om livsmedelslokal om behandling, tillverkning och försäljning av ovannämnda produkter ska göras eller också ska en godkänd anläggning för produktion av dem finnas till. Ytterligare information om detta finns att tillgå i broschyren Tillverkning och försäljning av livsmedel www.aktasmak.fi/direktforsaljning
- För bok över verkliga försäljningsmängder (€).

På försäljnings- och tillverkningsplatsen borde speciell uppmärksamhet fästas vid följande punkter:

Vid tillverkning och försäljning av livsmedel ska uppmärksamhet fästas vid goda hygieniska arbetsvanor, vare sig du verkar som privatperson, representant för en förening eller som företagare inom primärproduktionen. Dessutom ska uppgifter om livsmedlen ska finnas till hands för kunden vid köptillfället: ingrediensförteckning, eventuella allergener, anvisningar om hållbarhet och användning.

Transport av livsmedel

Det centralaste vid transport av livsmedel är att försäkra sig om produkters korrekta temperatur, eftersom kyl- /värmekedjan ska vara obruten. Dessutom ska man sköta om transportmedlets allmänna hygien samt att transportlådorna är lämpade för livsmedel.

VAD FUNDERAR MAN ÖVER PÅ FÄLTET?

- 1) **VERKSAMHETEN INOM LIVSMEDELSBRANSCHEN SKER I SAMMA LOKALITET SOM AKTÖRENS ÖVRIGA NÄRINGSVERKSAMHET;** t.ex. med låg risk förenad livsmedelslokalverksamhet som sker i samband med primärproduktionen, där den uppskattade årliga försäljningen underskrider 10 000 €.

Kan lantgårdsföretagare grunda en gårdsbutik, där förutom den egna primärproduktionens produkter också finns till salu primärproduktionsprodukter från andra lantgårdsföretag utan anmälan om livsmedelslokal?

Ja, om det bara finns lågrisk primärproduktionsprodukter och den årliga försäljningen av primärproduktionens produkter underskrider 10 000 euro. Du beaktar väl, att direktförsäljning till kunder och detaljhandel av egna primärproduktionsprodukter utan anmälan om livsmedelslokal begränsas av kilomängderna, som angivits i tabellen i Direktförsäljning av primärprodukter -broschyren. Primärproduktionsprodukter är bl.a. grönsaker och frukter samt spannmål och svampar, honung, vilda bär och svampar, råmjölk och ägg.

UNDANTAG: En lantgårdsföretagare kan dock inte från sin gårdsbutik sälja råmjölk och obehandlad mjölk som är producerad på en annan gård. Råmjölk får dessutom säljas endast djupfrys (minimum -12°C). Ägg producerade på en annan gård kan säljas enbart inom undantagsområde*, om inte äggen blivit genomlysta, viktklassificerade och stämplade.



Kan lantgårdsföretagare inleda med låg risk förenad förädling och försäljning av egna primärproduktionsprodukter utan anmälan om livsmedelslokal? T.ex. kvarnprodukter samt bakverk tillverkade av spannmål?

Ja, om produkterna som tillverkas är av låg risk och den årliga försäljningen underskrider 10 000 euro. Efter det ska anmälan om livsmedelslokal göras till kommunens livsmedelstillsynsmyndighet.

Kan lantgårdsföretagare starta saft- och sylttillverkning utan anmälan om livsmedelslokal?

Ja, livsmedel av måttlig risk, såsom safter och sylter, kan tillverkas och säljas i experimentmarknadsföringssyfte maximalt under ett års tid, dock inte regelbundet. Efter det ska anmälan om livsmedelslokal göras till kommunens livsmedelstillsynsmyndighet.

Kan lantgårdsföretagare ordna programservice samt tillhörande matservering utan anmälan om livsmedelslokal? T.ex. att arrangera skogsutfärder för daghemsbarn, där det serveras lägereldsmat (såsom pinnbröd, korv).

Ja, om produkterna som tillverkas är lågriskprodukter och den årliga försäljningen av matservering underskrider 10 000 euro. Om syftet är att tillverka matportioner för kunder eller försäljningen överstiger 10 000 euro, borde anmälan om livsmedelslokal om verksamheten göras.

- 2) **AKTÖREN ÄR EN PRIVAT PERSON;** den årliga försäljningen underskrider 10 000 €
Privatperson säljer av sin egen grönsaksskörd och/eller tillverkar livsmedel till försäljning

Kan privatperson sälja sin egen överlops grönsaksskörd direkt till konsument och detaljhandel, såsom till ålderdomshem, restaurang eller catering?

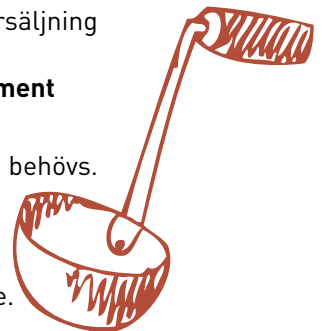
Ja, ingen anmälan om primärproduktionsställe om produktion och försäljning behövs.

Kan privatperson till kommunens matservice sälja blåbär och lingon som han/hon har plockat?

Ja, en privatperson kan fritt sälja blåbär och lingon till kommunens matservice.

Kan privatperson regelbundet tillverka lågrisklivsmedel till försäljning?

Ja, en privatperson kan regelbundet tillverka livsmedel förenade med låg risk till försäljning utan att göra anmälan om livsmedelslokal. Till exempel, varje vecka baka småbröd och sälja dem till en affär samt direkt till konsument. Ifall försäljningen underskrider 10 000 euro, behöver anmälan om livsmedelslokal om tillverkning och försäljning av småbröd inte göras.





3) VERKSAMHETEN KAN INTE ANSES SOM IDKANDE AV NÄRINGSVERKSAMHET

(=föreningars och organisationers medelinsamling)

Kan 4H-förening öppna en glasskiosk för en månad och sälja fabriksstillverkad glass (i lösvikt och färdigt förpackad) utan anmälan om livsmedelslokal?

Ja, eftersom verksamheten begränsas till sommarsäsongen och kioskens produkturval (endast fabriksglass) är snäv. Om kioskens produkturval utökas eller om den verkar betydligt längre tid, ska anmälan om livsmedelslokal om verksamheten göras och egenkontrollplan utarbetas.

Kan byaförening i sitt byahus arrangera s.k. soppondagar, där man tillreder och säljer soppor och bröd, utan anmälan om livsmedelslokal?

Ja, som en del av byaföreningens medelinsamling är det möjligt att utan anmälan om livsmedelslokal tillreda och sälja soppor som serveras varma. Upphettad soppa är vad livsmedelssäkerheten beträffar en lågriskprodukt. Dessutom är det inte fråga om näringsverksamhet utan föreningens medelinsamling för att stödja sin egen verksamhet. Som näringsverksamhet skulle detta kräva anmälan om livsmedelslokal. Beakta här också beskattarens direktiv för småskalig affärsverksamhet www.vero.fi.

4) TILLVERKNING AV LIVSMEDEL TILL FÖRSÄLJNING I HEMMAKÖK

Att tillverka livsmedel i hemmakök lyckas bara man sköter om hygienpraxis samt att tillverkningen tidsmässigt skiljs åt från hemmets övriga matlagning. Boendet får inte heller utgöra en fara för livsmedel som tillverkas hemma. Om du säljer professionellt och regelbundet säljer produkter som tillverkats i hemmakök, ska du göra anmälan om livsmedelslokal om hemmaköket samt utarbeta egenkontrollplan.

Kan privatperson i hemmakök tillverka lågrisklivsmedel till försäljning?

Ja, en privatperson behöver inte göra anmälan om livsmedelslokal om tillverkning och försäljning av lågriskprodukter.

Å andra sidan, om privatperson i hemmakök till försäljning tillverkar produkter som lätt blir skämda, ska anmälan om livsmedelslokal om tillverkning och försäljning göras. T.ex. om en privatperson i sitt hemmakök tillverkar smörgåstårter, köttpiroger och levererar dem till försäljning, ska anmälan om livsmedelslokal om verksamheten göras.

Hur övervakas livsmedelslokalverksamhet som sker i hemkök?

Kommunens livsmedelstillsynsmyndighet behandlar en inkommen anmälan om livsmedelslokal samt uppskattar riskerna i verksamheten. Efter det kan verksamheten som sker i hemmakök inspekteras virtuellt genom att granska egenkontrollplanen och bokföringen av egenkontroll samt t.ex. genom att intervjua aktören och genom att bekanta sig med aktörens webbplats.

Kan en privatperson sälja hemgjorda bakverk till ett lokalt vårdhem för äldre?

Ja, det är tillåtet att sälja med låg risk förenade bakverk till äldreboende utan anmälan om livsmedelslokal, ifall försäljningen underskrider 10 000 euro.

Kan man i ett hemmakök tillaga specialdietprodukter, såsom glutenfritt bröd?

Ja det kan man, ifall man noggrant ser till (bl.a. städning, skilda arbetsredskap, arbetskläder) att det glutenfria livsmedlet inte på något sätt kommer i kontakt med livsmedel som innehåller gluten. I ett hemmakök är det här oftast utmanande och frågan måste övervägas enskilt för var gång. Det är nödvändigt att i alla situationer säkra hälsan för celiakier som följer en glutenfri diet.



* inom undantagsområde, som omfattar f.d. Lapplands, Uleåborgs och Ålands län samt Norra-Karelen och Norra-Savolax landskap som ligger i Östra-Finlands län, kan producenten leverera ägg som han/hon producerat till lokala detaljaffärer maximalt 30 000 kg per år utan kvalitets- och viktklassificering samt stämpling (Statsrådets förordning 1258/2011 3 § moment 4).



Finns det fortfarande något som du undrar över?

Be om hjälp av en lokal äkta smak regionmedlem
www.aktasmak.fi/direktforsaljning

eller av livsmedelstillsynsmyndigheten i din kommun
www.evira.fi

Flera modeller, anvisningar
och exempel finner du
aktasmak.fi/direktforsaljning



Turun yliopisto
University of Turku



mmm.fi



Evira



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET



MTK

SLC

Detta material har producerats med jord- och skogsbruksministeriets stöd.



SMÅSKALIG OCH MED LÅGRISK FÖRENAD TILLVERKNING OCH FÖRSÄLJNING AV LIVSMEDEL

Verksamhet som inte kräver anmälan om
livsmedelslokal

