

ELINTARVIKKEIDEN TILAPÄINEN MYYNTI

Elintarvikkeiden myynti on tilapäistä, jos se **kestää korkeintaan kaksi vuorokautta** ja tapahtuu **harvemmin kuin kerran kuukaudessa**.

Mikäli toiminta on vähäriskistä ja myynti ei ole elinkeinotoimintaa, siitä ei tarvitse tehdä elintarvikelain mukaista ilmoitusta terveysvalvontaan (esim. kotileivonnaisten myynti, alkutuottajan omien kasvisten yms. myynti).

Kasviksia, juureksia, marjoja ja hedelmiä saa myydä pakkaamattomina. Muiden elintarvikkeiden tulee olla valmiiksi pakattuja. Esitteessä tai muulla tavalla on selvästi ilmoitettava em. tuotteiden alkuperämaa, jos alkuperän ilmoittamatta jättäminen voi johtaa kuluttajaa harhaan.

Elintarvikkeiden myyntipäällysmarkkinöissä tulee olla pakkausmerkintäasetuksen (1084/2004) mukaiset myyntipäällysmarkkinat.

Koti- tai maatilataloudessa valmistettujen elintarvikkeiden myynti

Tilapäisesti myytävien elintarvikkeiden **pakkaus** on merkittävä ainakin

- elintarvikkeen nimi
- yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat
- valmistuspäivä.

On kuitenkin suositeltavaa merkitä **kaikki valmistusaineet (= tuotteen resepti ilman mittayksiköitä)**, eikä ainoastaan yliherkkyyttä aiheuttavia ainesosia. Tämä sen vuoksi, että välttää siltä, että valmistaja ei erehdyksessä jätä merkitysmättä allergisoivaa ainesosaa (esim. voissa on maitoa).

Esimerkkejä valmiiksi pakatuista elintarvikkeista, jotka eivät ole helposti pilaantuvia (eivät vaadi kylmäsäilytystiloja)

- esim. leipä, pulla (ei sisällä kermaa tai rahkaa), kahvikakut, pikkuleivät

Esimerkkejä valmiiksi pakatuista elintarvikkeista, jotka ovat **helposti pilaantuvia**. Ne

on **kuljetettava ja myytävä 6 °C:ssa tai alle ja auringonvalolta suojattuna**

- *karjalanpiirakat (saa myydä lämpimästä valmistuspäivänä)*
- *kalakukot (saa myydä lämpimästä vain valmistuspäivänä)*
- *salaattikastikkeet*
- *porkkana- ja lanttulaatikat*

Em. myyntilämpötilaan sallitaan enintään + 3 °C lämpötilapoikkeama tilapäisesti eli sallittu enimmäislämpötila on + 9 °C.

Yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat

Nämä on merkittävä aina pakkausmerkintöihin.

- 1) gluteenia sisältävät viljat (vehnä, ruis, ohra, kaura, speltti, kamut-vilja sekä niiden hybridikannat) ja viljatuotteet
- 2) äyriäiset ja äyriäistuotteet
- 3) kananmunat ja munatuotteet
- 4) kalat ja kalatuotteet
- 5) maapähkinät ja maapähkinätuotteet
- 6) soijapavut ja soijapaputuotteet
- 7) maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien)
- 8) pähkinät: manteli, hasselpähkinä, saksanpähkinä, cashewpähkinä, pekanipähkinä, parapähkinä, pistaa-sipähkinä, Macadamia pähkinä ja Queensland pähkinä sekä pähkinätuotteet
- 9) selleri ja sellerituotteet
- 10) sinappi ja sinappituotteet
- 11) seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet
- 12) rikkidioksidi ja sulfiitti, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l SO₂:na ilmaistuna
- 13) lupiinit ja lupiinituotteet
- 14) nilviäiset ja nilviäistuotteet.

TERNIM AidON MYyntI

Maidontuotantotila saa myydä ternimaitoa suoraan tilalta enintään 2500 kg alkutuotantoon kuuluvana toimintana (tästä ei tarvitse tehdä elintarvikelain mukaista ilmoitusta terveystarkastukseen). Mikäli ternimaitoa myydään maitotilan ulkopuolella, se on myytävä aina jäädytettynä.

Ternimaitoa saa toimittaa jäädytettynä paikalliseen vähittäismyyntiin enintään 2500 kg vuodessa. Jäädytettyä ternimaitoa voi myydä myös myyjäisissä.

Pakkauksista

- pakkausten on oltava uusia ja muutoin ternimaidon pakkaamiseen soveltuvia
- pakkaukset on suljettava siten, etteivät ne avaudu itsestään

Pakkausmerkinnät ternimaitopakkausiin

- ternimaitoa, jäädytetty
- sisällön määrä
- parasta ennen tai viimeinen käyttöpäivä (säilyvyysajaksi suositellaan korkeintaan 4 kk)
- tuotantotilan nimi ja osoite
- erätunnus, esim. pakkauspäivämäärä
- säilytettävä pakasteessa enintään – 12°C:ssa ja sulatettuna jääkaapissa enintään +6 °C:ssa
- sulatuksen jälkeen ei saa jäädyttää uudestaan
- maitoa ei ole lämpökäsitelty
- suositellaan kuumennettavaksi vähintään +65°C

Myynti

- ternimaito on myytävä pakastimesta, jääkaapista tai kylmälaukusta, joissa on lämpötilamittari
- ternimaidon lämpötilan on säilyttävä -12 °C:ssa tai alle koko myyntitapahtuman ajan

MUUTA HUOMIOTAVAA TORI- JA ULKOMYNNISSÄ

- Älä tupakoi elintarvikkeiden myyntipaikalla
- Koirien oleskelu elintarvikkeiden valmistuspaikalla ei ole hyväksyttävää (muulla torialueella koirien oleskelu ei ole kielletty)
- Pidä myyntialue puhtaana, siivoa jälkesi
- Älä ruoki lintuja
- Ruuanvalmistaminen vaatii suojatoksen
- Ruuanvalmistuksesta tulee tehdä ilmoitus elintarvikevalvontaan (toiminnasta tulee olla myös omavalvontasuunnitelma)

Ympäristöterveystarkastajien yhteystiedot:

Iisalmi, Sonkajärvi ja Vieremä:

- Anne Kautiainen, p. 0400-144460 (torien elintarvikevalvonta)
- Eija Hartikainen, p. 0400-144462 (ruuanvalmistus)
- Mikko Piippo, p. 0400-144461

Kiuruvesi:

- Lassi Huttunen, p. 0400-940344

s-posti: etunimi.sukunimi@ylsavonsote.fi,
ymparisto@ylsavonsote.fi