

Bestämmelser & anvisningar för livsmedelslokaler

Pargas 11.5.2017

Eva Sjöman, hälsoinspektör

Lundo miljöhälsovårdstjänster, Pargas filial



Verksamhets- området för Lundo miljöhälso- vårdstjänster



LIETO

Dagens anförande:

- Småskalig verksamhet befriad från anmälan
- Verksamhet som kräver anmälan enligt livsmedelslagen 23/2006
- Hur starta eget/göra en anmälan om livsmedelslokal?
- Vanliga frågor om krav på livsmedelslokaler
- Några nyttiga länkar med tilläggsinformation



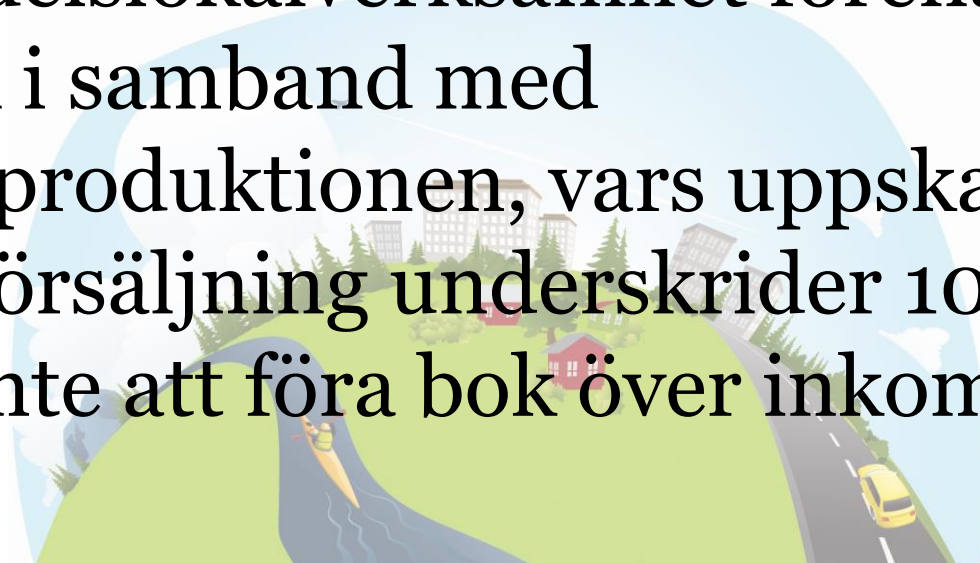
Småskalig livsmedelsverksamhet

- I följande fall behöver man inte göra någon anmälan om livsmedelslokal till hälsoinspektören:
- Riskerna i verksamheten ska vara obetydliga beträffande livsmedelssäkerheten samt något av följande tre alternativ:



Småskalig livsmedelsverksamhet

- **1. verksamheten inom livsmedelsbranschen sker i samma lokalitet som aktörens övriga näringsverksamhet;** till exempel livsmedelslokalverksamhet förenad med låg risk i samband med primärproduktionen, vars uppskattade årliga försäljning underskrider 10 000 €. Glöm inte att föra bok över inkomsterna!



Exempel

- Morgonmål i samband med B&B: Kokning av gröt, bakning av semlor och servering av smörgås med uppskurna grönsaker + från butiken köpt ost och kallskuret.
- Ett sommarkafé, 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 bullar, i ugn gräddade pajer, fabriksstillverkad glass, saft, kaffe).
- Försäljning av primärproduktionställets egna hönsägg direkt till kunden. Andra gårdars ägg: genomlysta, viktklassificerade och stämplade / försäljningen ska ske på undantagsområdet (Statsrådets f 1258/2011 3 § punkt 4).
- Mängdbegränsningar för vissa primärprodukter (Sf 1258/2011). Obs. Kött => alltid anmälan!!

Småskalig livsmedelsverksamhet

- **2. aktören är en privat person; den årliga försäljningen är under 10 000 €**
- Exempel: Privatperson bakar i sitt hemmakök rågbröd och säljer dem till affären samt direkt till konsumenter exempelvis via REKO-ringar eller på torg. Om försäljningen förblir under 10 000 € => ingen anmälan om livsm.lokal. Beakta också här beskattarens direktiv angående småskalig affärsverksamhet, www.vero.fi.



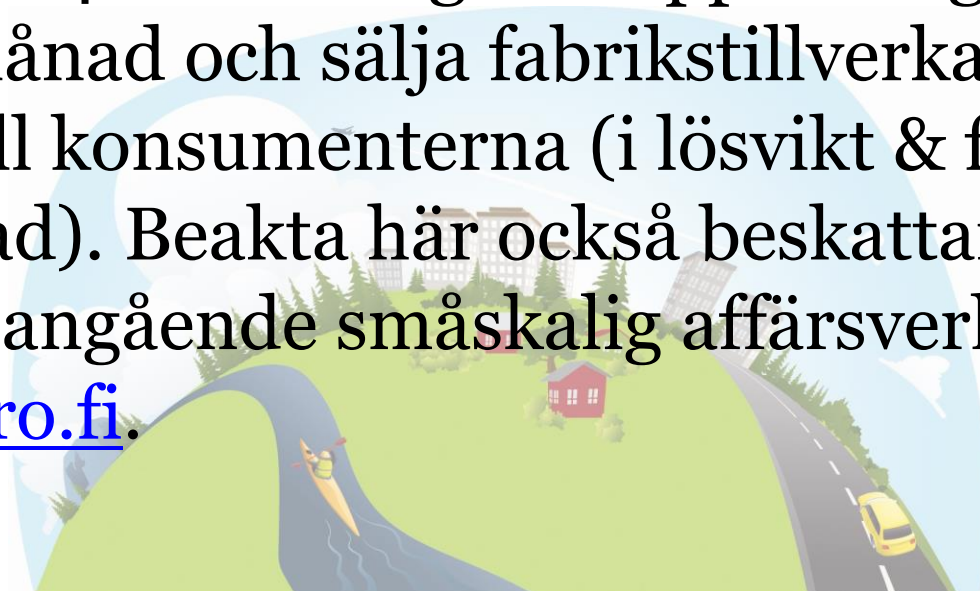
Exempel: Pop up-restaurang

- Max 12 tillfällen per kalenderår, enskilda dagar rekommenderas
- Ska vara förenad med så låg risk som möjligt; småskalig verksamhet
 - Bakning av bullar, matbröd
 - komponering av skink- och ostsmörgåsar
 - tillredning av sopp-, gryt- och lådrätter och omedelbar servering av sådana
- Lågriskverksamhet är till exempel INTE tillverkning eller servering av:
 - tartarbiffar
 - mediumstekta köttfärsbiffar
 - gravad fisk
 - fiskrom eller sushi

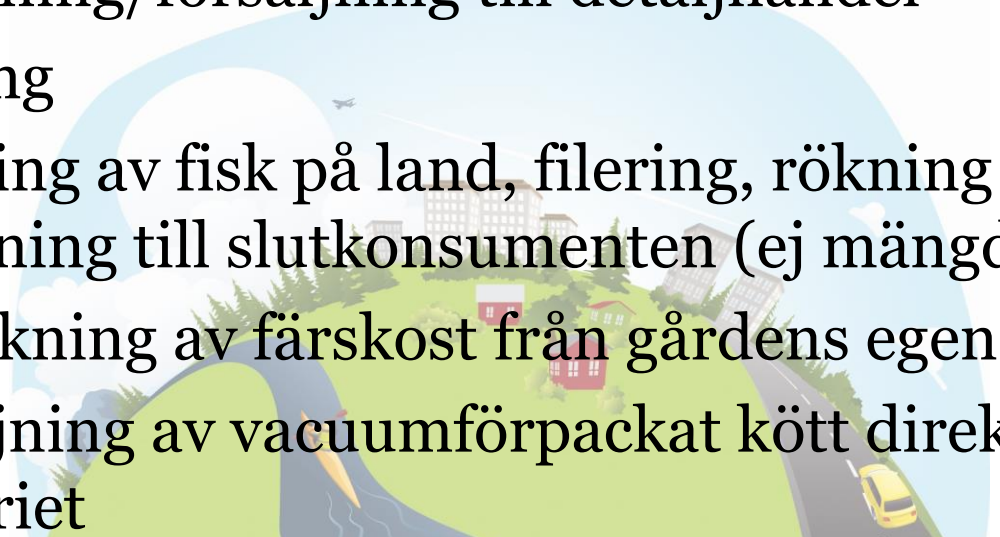


Småskalig livsmedelsverksamhet

- **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 lösvikt & färdigt förpackad). Beakta här också beskattarens direktiv angående småskalig affärsverksamhet, www.vero.fi.



Anmälningspliktig livsm.verksamhet

- I princip all annan verksamhet:
 - Beställningsrestaurang med matservering
 - Året om fungerande kafé med lättförskämda bakverk (t.ex. garnering efter gräddning)
 - Tillverkning av fyllda kakor och smörgåstårter på beställning/försäljning till detaljhandel
 - Catering
 - Rensning av fisk på land, filering, rökning av fisk => försäljning till slutkonsumenten (ej mängdbegränsn.)
 - Tillverkning av färskost från gårdens egen mjölk
 - Försäljning av vacuumförpackat kött direkt från styckeriet
- 

Starta eget

- Utforma en affärsidé, leta upp en lämplig lokal, gör upp en inredningsplan och kontakta den lokala hälsoinspektören.
- Kontakta därefter byggnadstillsynen och presentera affärsidén även för dem.
 - Kan informera om tilläggskrav på utrymmen och verksamheten som inte livsmedelslagstiftningen förutsätter.
 - Behövs ev. bygglov/åtgärdstillstånd?



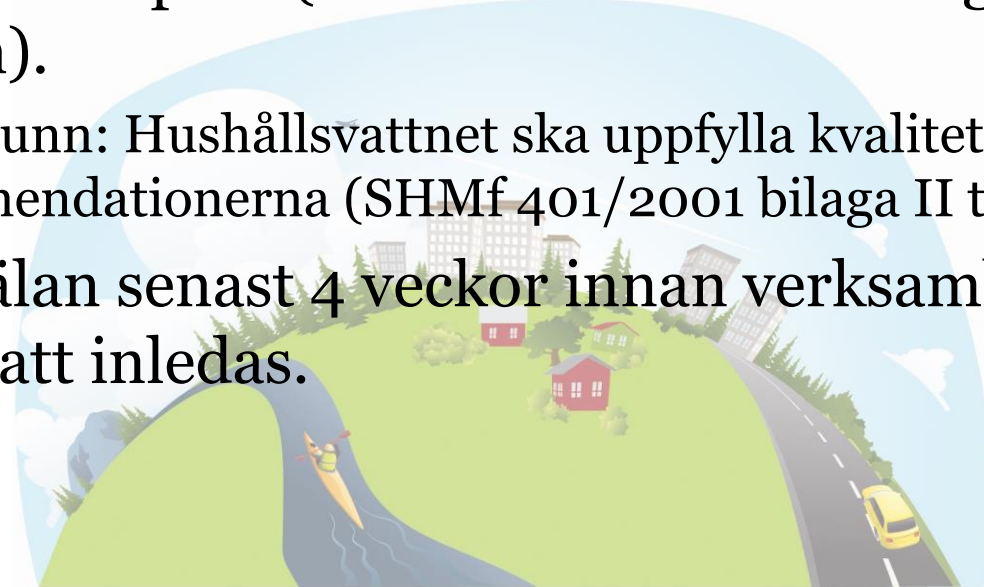
Starta eget

- Kontakta även räddningsverket och
- Arbetskyddet
 - Kan ha krav på duschar mm.
- Företagsrådgivningen
 - Information om t.ex. Starta upp-bidrag
- Inled processen i god tid!



Göra anm. om livsmedelslokal

- Alla blanketter och anvisningar finns på www.lieto.fi > (svenska) > Social- och hälsovård > Miljöhälsovård > Blanketter och anvisningar > Anmälan om livsmedelslokal
- Bifoga gärna en inredningsplan (kan vara ritad för hand) & egenkontrollplan (behöver inte vara slutliga versionen).
 - Egen brunn: Hushållsvattnet ska uppfylla kvalitetskraven och -rekommendationerna (SHMf 401/2001 bilaga II tabell 1)
- Gör anmälan senast 4 veckor innan verksamheten är planerad att inledas.



Göra anm. om livsmedelslokal

- Lokalen/verksamheten registreras i vår databas och företagaren får ett intyg per post + registreringsavgift debiteras
 - Verksamheten får inledas först när verksamheten är registrerad!
- En första inspektion görs inom 6 mån.
 - Därefter enligt Eviras anvisningar (olika riskklassificering för olika lokaler)
 - Inspektionsavgift enligt fast taxa debiteras



Framsidan > Social- och hälsovård > Miljöhälsovård > Blanketter och anvisningar

Miljöhälsovård



Blanketter och anvisningar

Djurskydd

Hälsosam inomhusmiljö

Hälsoskydd

Kontaktuppgifter

Livsmedelstillsyn

Tillsynsplan och avgifter

Veterinärvård

Övervakning av badvatten

Övervakning av
hushållsvatten

Övervakning av
konsumentssäkerhet

Övervakning av tobakslagen

Blanketter



[Anvisning för uppgörande av egenkontrollplan](#)



[Anmälan om livsmedelslokal](#)



[Anmälan om stort evenemang för allmänheten](#)



[Anmälan om byte av verksamhetsutövare](#)



[Anmälan om primärproduktion](#)



[Ansökan om detaljhandelstillstånd för nikotinpreparat_redigerbar](#)

[Valvira - detaljhandestillstånd för tobaksprodukter](#)

Hälsoskyddslagen



[Anmälan 135 HsL \(bastu.gym.klubb.inkvartening.mm\)](#)








[Anmälan om skönhetssalong eller liknande](#)







- Lapsiperheiden palvelut >
- Palvelusetelit >
- Sosiaalipalvelut >
- Terveyspalvelut >
- Vammaisten palvelut >
- Vanhusten palvelut >
- Ympäristöterveys ▾
 - Asumisterveys
 - Elintarvikevalvonta
 - Eläinlääkintä
 - Eläinsuojelu
 - Kuluttajaturvallisuus
 - Lomakkeet ja ohjeet**
 - Talousvesi
 - Terveydensuojelu
 - Tupakkalain valvonta
 - Uimaveden valvonta
 - Valvontasuunnitelmat ja maksutaksat
 - Yhteystiedot
- SoTe yhteistoiminta-alue >

Elintarvikevalvonnan lomakkeet ja ohjeet

Hakemus- ja ilmoituslomakkeet:

-  [Tiedottaminen liikkuvasta elintarvikehuoneistosta](#)
-  [Ilmoitus elintarvikehuoneistosta](#)
-  [Ilmoitus toimijan vaihtumisesta](#)
-  [Ilmoitus alkutuotannosta](#)
-  [Ilmoitus kontaktimateriaalitoimijasta](#)

Ohjeet:

-  [Elintarvikehuoneistosta ilmoittaminen](#)
-  [Elintarvikehuoneistoa koskevat vaatimukset](#)
-  [Omavalvontasuunnitelmaohje](#)
-  [Ruokamyrkytyspäily](#)
-  [Tiedottaminen liikkuvasta elintarvikehuoneistosta](#)
-  [Tilapäinen ja vähäinen myynti](#)

Eviran internetsivuilta löytyy lisää ohjeita, mm. pakkausmerkinnöistä ja ulkomyynnistä.

[Eviran lomakkeet ja ohjeet](#)

[Eviran ohjeistus raakamaidosta](#)
[Raakamaito-ohjeistus](#)

Vanliga frågor om livsm.lokaler

- Hemmaköket kan i vissa fall fungera som en anmäld livsmedelslokal.
- Man får fritt välja ytmaterial i sin livsmedelslokal; ska vara lätt att hålla rent och vid behov desinficera
 - Klinker, melamin, plastmatta, rostfritt stål...
 - I regel inte obehandlat trä!



Vanliga frågor

- Utrustningen i lokalen beror på verksamheten
 - Antalet vattenposter
 - Inredningen i utrymmet för förvaring och underhåll av städredskap
 - Kundtoaletter (då antalet kundplatser är <6)
 - Tillräcklig kylutrustning & övriga förvaringsutrymmen
- Hygienpass: krav då man sammanlagt i ett eller flera arbetsförhållanden har jobbat med oförpackade lättförskämbara livsmedel i 3 månader.
 - Beviljas av Evira
 - Görs en gång, kompetensintyget i kraft tillsvidare

Nyttiga länkar

- www.aktasmak.fi /direktforsaljning
- www.evira.fi > Om Evira > Blanketter och anvisningar > Livsmedel > Livsmedelslokaler
 - Speciellt ”Anvisning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler” (anvisning nr 16025/5/SV)
- www.evira.fi > Livsmedel > Tillverkning och försäljning
- www.oivahymy.fi > För företag > Kontroll-anvisningar > Anmälda livsmedelslokaler

Tack ☺
Frågor?!

eva.sjoman@lieto.fi

044-3585 998

