



# Elintarvikelainsäädäntöä helpotetaan

- mitä tämä tarkoittaa lähiruokatuotteita käyttävän ravintolan näkökulmasta?

Elintarvikealan yrittäjien ja HoReCa -toimijoiden verkostoitumistreffit 19.4.

Johanna Mattila

Turun yliopiston Brahea-keskus

# Kaikki hygieniasäädökset kevenivät jo 2012 ja lisää on tulossa

- **Elintarvikelaki 23/2006**, muutos 352/2011
  - VNa elintarvikevalvonnasta 420/2011
  - astuivat voimaan 1.9.2011
  - VNa vähäriskisistä toiminnoista 1258/2011
  - MMMa ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011
  - MMMa elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta 1368/2011
  - MMMa laitosten elintarvikehygieniasta 1369/2011
  - MMMa lihantarkastuksesta 1470/2011
  - astuivat voimaan 1.1.2012
- 
- Uusia helpotuksia tulossa
  - Alkutuotannon tuotteiden suoramyynä
  - Pakatun lihan suoramyynä
  - Eläinperäisten elintarvikkeiden jalostaminen ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa (selvennys aiempaan asetukseen)



# Riistan käyttö ravintoloissa

- Ravintola voi ostaa esimerkiksi metsästysseuralta tarkastamatonta riistanlihaa ja valmistaa siitä aterioita asiakkaille
- Metsästäjä tai metsästysseura voi toimittaa ilmoitetusta elintarvikehuoneistostaan enintään 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista vastaavan määrän ruhoja vuodessa vähittäismyyntiin.
- Tarkastamatonta hirvieläinten, jänisten, kaniin tai lintujen lihaa saa toimittaa kokonaisena tai leikattuna vähittäismyyntiin tai ravintoloihin
- Lihan mukana tulee toimittaa asiakirja, jossa on seuraavat tiedot: riistaeläinlaji(t), lihan määrä, pyyntiajankohta (päivämäärä ja aika), pyyntipaikkakunta, toimituspäivämäärä, lähettäjän ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot (elintarvikehuoneistoasetus). Lisäksi asiakirjassa tulee mainita, että liha on tarkastamatonta.
- Luonnonvaraisen riistan liha pitää luovuttaa vähittäismyynnistä (ml. ravintolasta) suoraan kuluttajalle.
- [http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet\\_ja\\_ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/eviran\\_ohje\\_16027\\_2.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/eviran_ohje_16027_2.pdf)



Viestintä asiakkaille: ”Tarkastamatonta riistanlihaa”



Turun yliopisto  
University of Turku

# Kanin ja siipikarjanlihan teurastus tilalla

- Jatkossa tilalla teurastetun siipikarjan lihaa voi joko luovuttaa suoraan kuluttajille tai toimittaa vähittäismyyntiin (ml. ravintolat) ilman lihantarkastusta yhteensä enintään 40 000 kiloa vuodessa. Tilalla teurastetun tarhatun kanin lihaa voi joko luovuttaa suoraan kuluttajille tai toimittaa vähittäismyyntiin ilman lihantarkastusta yhteensä enintään 20 000 kania vastaavan määrän vuodessa.
- Asetusmuutoksella hyödynnetään entistä paremmin EU-lainsäädännön mahdollistamia helpotuksia hygienialainsäädännöstä
- **VN:n asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun valtioneuvoston asetuksen (1258/2011) muuttamisesta (164/2016)**



# Raaka- ja ternimaito

- Ravintola voi ostaa suoraan maitotilalta jäädetyttä ternimaitoa ja valmistaa siitä esimerkiksi jälkiruokajuustoa
- Raakamaitoa tai tuoretta ternimaitoa voi ostaa vain maitoalan laitoksesta



Kuva: Jukkola Food



# Liha-, maito- ja kalajalosteet

- Elintarvikealan yritykset voivat jalostaa eläinperäisiä tuotteita ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa ja myydä niitä ravintoloille (ilman laitoshyväksyntää)
- Esimerkiksi
  - Jäätelöt
  - Lihajalosteet
  - Kalajalosteet
- VNA 1258/2011 5§



# Kasvikset, marjat ja juurekset

- Maatilat voivat myydä alkutuotannon tuotteitaan ravintolaan pelkällä alkutuotantoilmoituksella (sisältää mm. juuresten pesu, pakkaus)
- Määrää ollaan kasvattamassa kesällä 2016
- Multaisten tuotteiden käsittely ravintolassa??
- Ravintolat voivat ostaa jopa yksityishenkilöiltä ylijäämä kasvissadon ilman erillistä ilmoitusta



# Kala, ravut ja muut kalastustuotteet

- Ravintola voi ostaa kalastajalta vasta pyydettyä kalaa, eläviä rapuja
- 
- Pyöreän kalan käsittely ravintolassa??



Kuva: yle.fi





# Luonnonvaraiset keräilytuotteet: mm. metsämarjat, sienet ja villiyrtit

- Kuka tahansa voi myydä keräämiään ”tuttuja” luonnonantimia ravintoloille ilman ilmoituksia.
  - Huom! Uuselintarvikestatus useilla villiyrteillä  
[http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+j  
a+myynti/uuselintarvikkeet/suomalaisten+luonnonv  
araisten+kasvien+elintarvikekaytto/](http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+j<br/>a+myynti/uuselintarvikkeet/suomalaisten+luonnonv<br/>araisten+kasvien+elintarvikekaytto/)



Kuva: Suomenluonto.fi



Yhteisillä eväillä lähiruoka kasvuun  
Varsinais-Suomessa

Lue lisää

## VS-LÄHIRUOKA.FI

SIVUSTO ON  
VARSINAISUOMALAISEN  
ELINTARVIKEYRITTÄJÄN  
TIETOLAARI, JOSTA LÖYDÄT  
AJANKOHTAISET TAPAHTUMAT  
SEKÄ MATERIAALIT, JULKAISUT  
JA OPPAAT!

Johanna Mattila, 040 565 8121, [johanna.mattila@utu.fi](mailto:johanna.mattila@utu.fi)



Turun yliopisto  
University of Turku