

# Bestämmelser & anvisningar för livsmedelslokaler

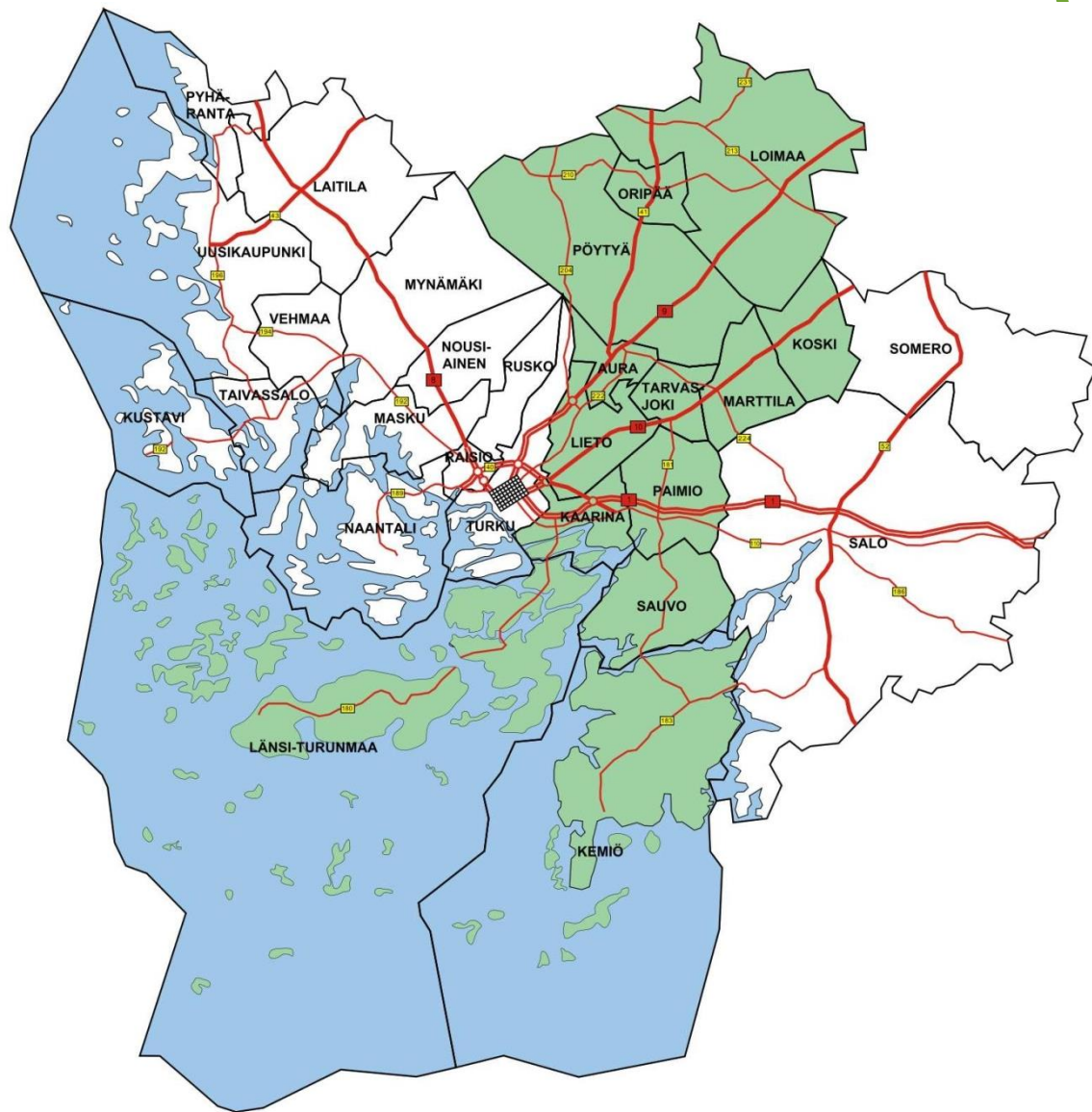
Nagu 1.3.2017

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



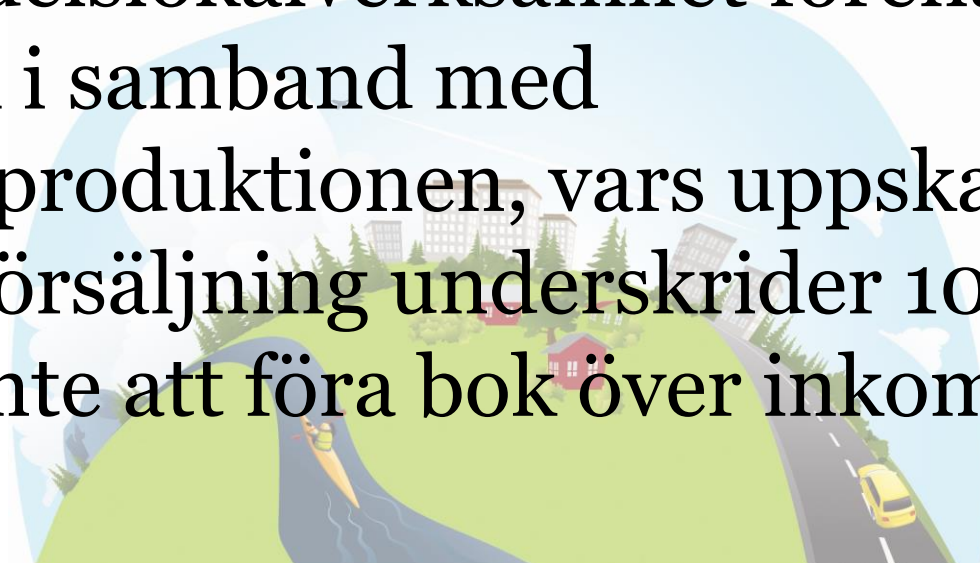
# Småskalig livsmedelsverksamhet

- 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](http://www.vero.fi).



# Exempel: Pop up-restaurang

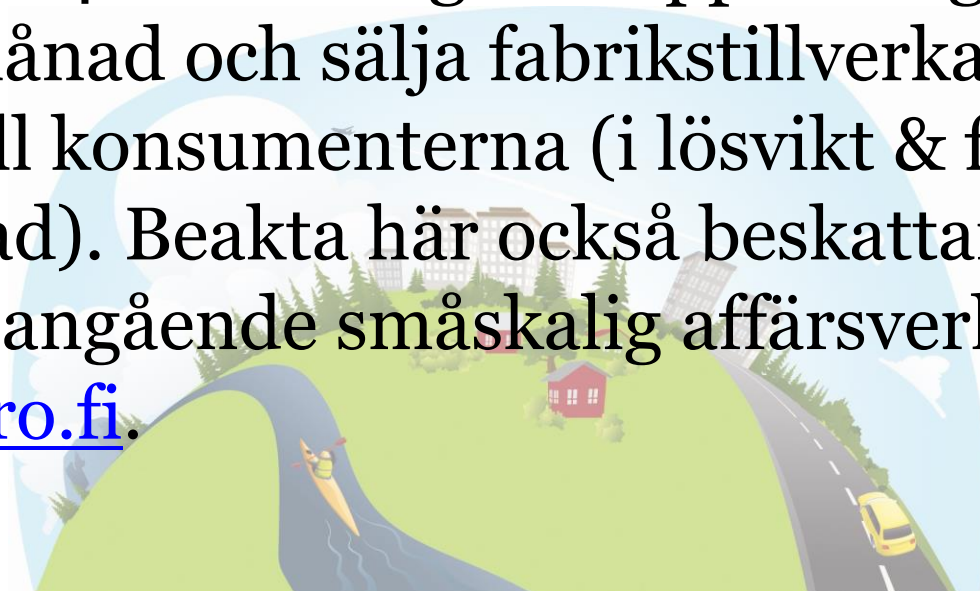
- Max 12 tillfällen per kalenderår, enskilda dagar rekommenderas
- Ska vara förenad med så låg risk som möjligt; småskalig verksamhet
  - Bakning av bullar, matbröd
  - komponering av skink- och ostsmörgåsar
  - tillredning av sopp-, gryt- och lådrätter och omedelbar servering av sådana
- Lågriskverksamhet 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](http://www.vero.fi).



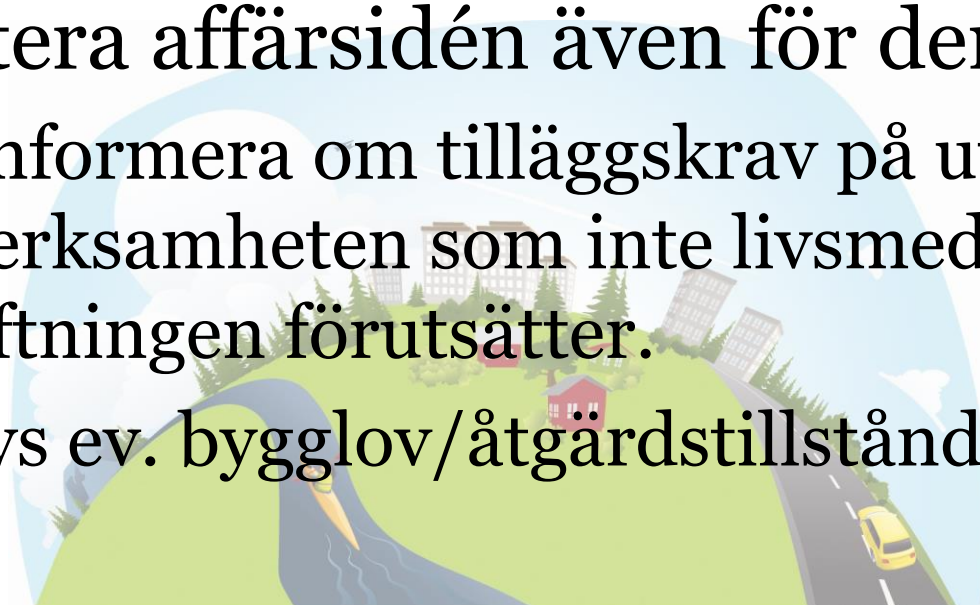
# Anmälningspliktig livsm.verksamhet

- 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 och försäljning av rökt fisk
  - Tillverkning av färskost från gårdens egen mjölk
  - Försäljning av vacuumförpackat kött



# 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?



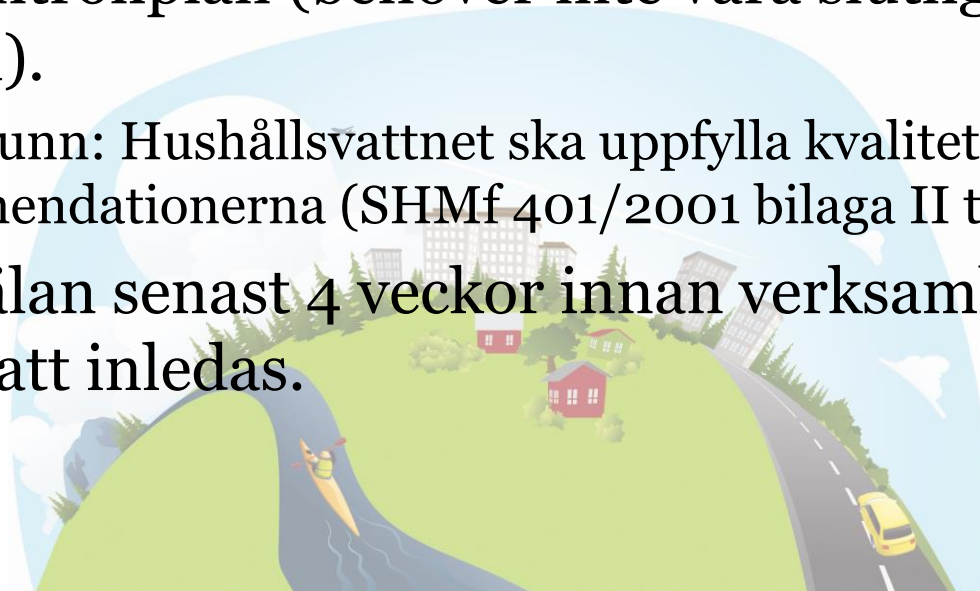
# Starta eget

- 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](http://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](http://www.aktasmak.fi) /direktforsaljning
- [www.evira.fi](http://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](http://www.evira.fi) > Livsmedel > Tillverkning och försäljning
- [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi) > För företag > Kontroll-anvisningar > Anmälda livsmedelslokaler

Tack ☺  
Frågor?!

[eva.sjoman@lieto.fi](mailto:eva.sjoman@lieto.fi)

044-3585 998

