



Elintarvikeyrityksen perustaminen

Tiina Läikkö-Roto
Webinaari, 6.10.2017

Yhteistyössä: Eviran Pk-neuvontahanke ja Lähiruoan
valtakunnallinen koordinaatiohanke

Yrityksen perustaminen

– mistä yleisiä neuvoja?

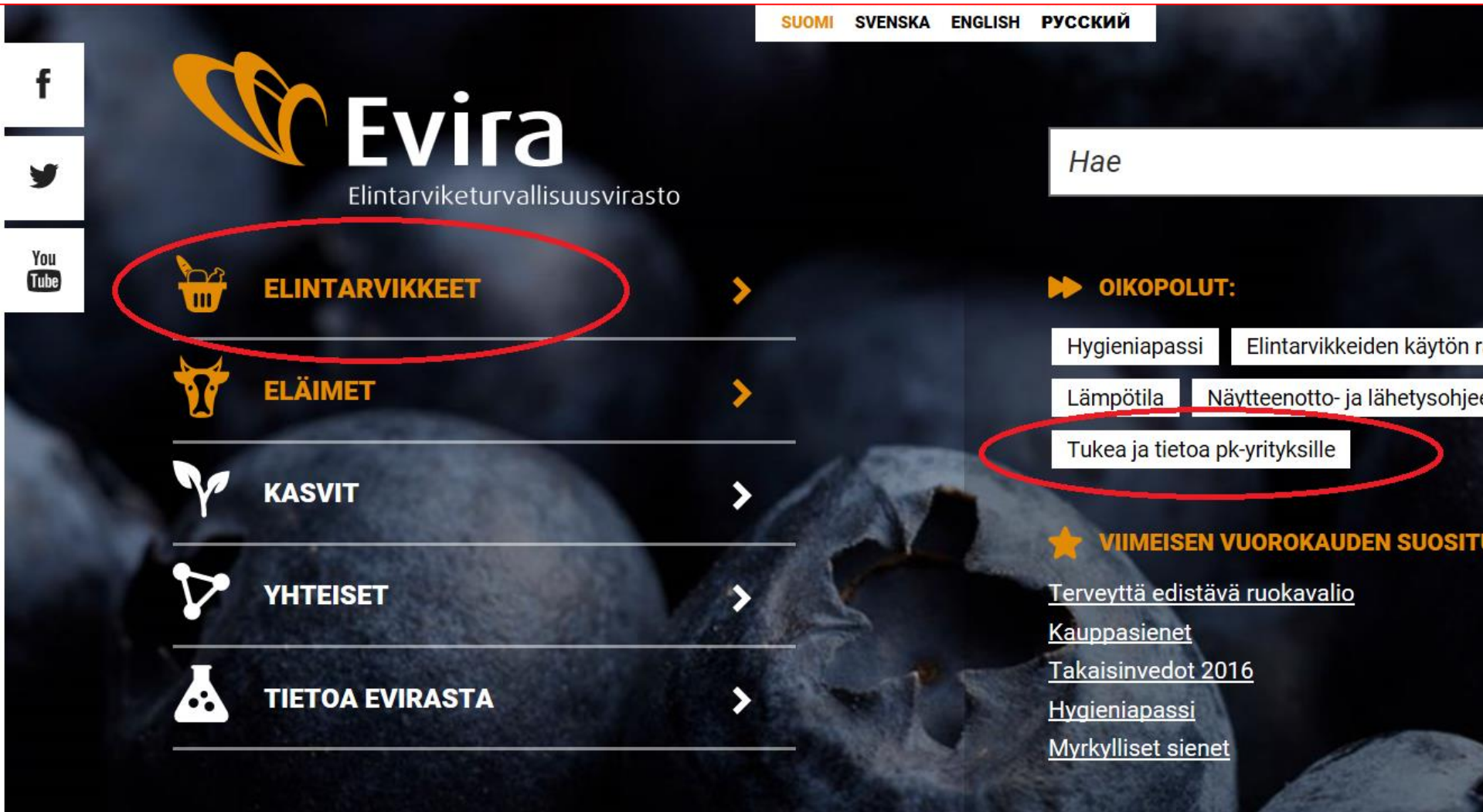
- Yleisiä ohjeita yrityksen perustamiseen löytyy useilta verkkosivuilta, esim.
 - Yritys-Suomi (työkaluja ja perustietoa)
 - Uusyrityskeskukset (yrityksen perustamisoppaat)
 - Infopankki (tietoa useilla kielillä)
 - Suomen Yrittäjät (yrittäjän ABC, perustietoa)
 - ELY-keskus (tietoa rahoituksen hakemisesta)
 - Kaupparekisteri (rekisteröityminen yritysmuodon mukaan)
 - Verohallinto (tietoa perustamisilmoituksesta ja verohallintoon rekisteröitymisestä)
- Linkkejä ja tietoa neuvoista on kerätty [Pk-neuvontahankkeen sivuille](#)

Elintarvikeyrityksen perustaminen -mistä neuvoja?

Elintarvikeyrityksen perustamiseen liittyvää neuvontaa saa esimerkiksi


- [Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskuksilta](#)
- [ProAgria Keskuksilta](#)
- [Aitoja Makuja -aluetoimijoilta](#)
- [Oman kunnan elintarvikevalvonnasta](#)
- Toimintakohtaisista organisaatioista
- Eviran pk-neuvontahankkeen materiaaleista
 - Ravintolan perustaminen
 - Lihalaitoksen perustaminen
 - Maatilalla aloitettava myynti ja kasvikunnan tuotteiden jatkojalostus
 - Näiden perusteella tehtävästä materiaalista, tulossa esim. Kalalaitoksen perustaminen ja Teurastamon perustaminen


Mistä linkit ja materiaalit löytää?





SUOMI SVENSKA ENGLISH РУССКИЙ


f
Twitter
YouTube


 **Evira**
Elintarviketurvallisuusvirasto

 **ELINTARVIKKEET** >

 **ELÄIMET** >

 **KASVIT** >

 **YHTEISET** >

 **TIETOA EVIRASTA** >

Hae

OIKOPOLUT:

Hygieniapassi Elintarvikkeiden käytön r

Lämpötila Näytteenotto- ja lähetysohje

Tukea ja tietoa pk-yrityksille

VIIMEISEN VUOROKAUDEN SUOSITUS

[Terveyttä edistävä ruokavalio](#)

[Kauppasienet](#)

[Takaisinvedot 2016](#)

[Hygieniapassi](#)

[Myrkylliset sienet](#)

Lyhyesti: Mitä pitää huomioida?

Tilat

- Onko tilan hyväksytty käyttötarkoitus sopiva aiotulle toiminnalle?
 - Jos ei, on varauduttava käyttötarkoituksen muuttamista koskeviin kuluihin. Tilaa ei saa käyttää muuhun kuin hyväksytyyn käyttötarkoitukseen.
 - Selviää rakennusluvista
- Hyväksyykö myös taloyhtiö toiminnan?
- Paloturvallisuus ja pelastustoiminta?
- Esteettömyysvaatimukset?

Lyhyesti: Mitä pitää huomioida?

Tilat

- Soveltuvatko tilat myös bisnesideaan? Esimerkiksi:
 - Voiko toiminnan järjestää tiloissa turvallisesti ja järkevästi? Toimintojen riittävä erottelu? Kulkureitit? Henkilökunnan tilat?
 - Onko tilaa tarpeeksi toiminnalle ja laitteille ja niiden pesulle? Onko vesipisteitä ja wc-tiloja tarpeeksi? Onko kylmä- ja muita varastotiloja tarpeeksi?
 - Ovatko rakenteiden pinnat oikeanlaiset?
 - Ota tarvittaessa yhteyttä paikalliseen elintarvikevalvojaan tai neuvontatahoihin!

Lyhyesti: Mitä pitää huomioida?

Elintarviketoiminnan luvat ja ilmoitukset

- Tarvittavien lupien hakeminen ja tarvittavien ilmoitusten tekeminen
 - Alkutuotannon toimija vai elintarvikehuoneisto?

Rajauksia on käsitelty esimerkiksi Pirjo Korpelan ja Kirsi-Helena Kannisen pitämässä esityksissä, yksi löytyy esimerkiksi [täältä](#).
 - Ilmoitettava vai hyväksyttävä elintarvikehuoneisto?
 - Muut luvat ja ilmoitukset

Lyhyesti: Mitä pitää huomioida?



Toiminta

- Mitä raaka-aineita käytetään, mistä niitä hankitaan, erityisvaatimukset
- Elintarvikkeiden saastumisen estäminen toiminnassa
 - Tilojen puhdistamiseen ja puhtaana pitämiseen liittyvät asiat
 - Hygieeniset työskentelytavat
 - Ristikontaminaation estäminen
 - Oikeat kontaktimateriaalit (pinnat, kääreet, pakkaukset, työvälineet...)
 - Veden turvallisuus
- Lämpötilahallinta (sekä tilat että toiminta)
- Jäljitettävyys, reseptit ja koostumus, elintarviketiedot
- Kuljetus

Lyhyesti: Mitä pitää huomioida?

Henkilökunta

- Jokainen työntekijä on omalta osaltaan vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta.
- Siksi jokaisen pitää myös tietää oma vastuunsa ja osata tehdä tarvittaessa omaan tehtäväänsä liittyvät toimenpiteet.
- Tarvitaanko hygieniapassi?
- Suojavaatetus?
- Terveystilan selvitys?
- Vatsatautia sairastava ei saa käsitellä elintarvikkeita!
- Käsienpesu ja haavojen suojaaminen tärkeää!

Lyhyesti: Mitä pitää huomioida?



Omavalvonta

- Omavalvonnalla toimija varmistaa, että
 - hänen tuottamansa elintarvikkeet ovat turvallisia ja
 - niistä annettavat tiedot ovat oikeat ja riittävät.
- Omavalvonta on jokaisen toimijan oma riskien hallintajärjestelmä.
- Tarkoituksena on pohtia
 - mitä riskejä toimintaan liittyy?
 - miten riskejä hallitaan?
 - miten virheet tarvittaessa korjataan?

Lyhyesti: Mitä pitää huomioida?

Omavalvonta

- Omavalvonnan sisältö riippuu toiminnasta ja sen riskeistä
 - Mitä enemmän riskejä, sitä tarkempana on oltava
- Elintarvikehuoneisto – omavalvontasuunnitelma
- Alkutuotanto – omavalvonnan kuvaus
- Kasvikunnan tuotteiden, sienien, hunajan, kananmunien ja muiden linnunmunien tuottajat, kun tuotanto vähäriskisen asetuksen 1258/2011 mukaista, on vapautettu omavalvonnan kuvauksesta



Lyhyesti: Mitä pitää huomioida?

Omaevalvonta

- Hyvän käytännön ohjeiden hyödyntäminen on järkevää
- Saatavilla omaevalvonnan kuvauksen avuksi esimerkiksi
 - Laatutarha-ohjeistus sekä laatujärjestelmä IP-Kasvikset (Kotimaiset kasvikset), Luonnonyrttiopas (Arktiset Aromit)
- Saatavilla omaevalvontasuunnitelman avuksi esimerkiksi
 - Omaevalvonta ravintoloissa (MaRa), Omaevalvonta myymälöissä (PTY), Elintarvikekuljetukset (Logistiikka yritysten Liitto)

Lyhyesti: Mitä pitää huomioida?

Viranomaisvalvonta

- Ilmoituksen/hyväksymishakemuksen toimittamisen jälkeen elintarvikevalvontaviranomainen käsittelee ilmoituksen/hakemuksen ja rekisteröi toiminnan/tekee päätöksen hyväksymisestä.
- Jatkossa valvonta on säännöllistä ja perustuu toiminnan riskeihin. Valvonta on maksullista.
- Elintarvikevalvoja tarkastaa tiloja ja toimintaa ja arvioi omavalvonnan toimivuutta ja riittävyttä.

Kiitos!



Neuvontaa pk-yrityksille elintarvikealan toiminnan vaatimuksista ja edellytyksistä



evira.fi/pkneuvonta



pk-neuvonta@evira.fi

