

Enligt sändlista

## **Primärproduktion av livsmedel som härstammar från växter och svamp och verksamheter som förutsätter en livsmedelslokal**

### **1. Primärproduktion och därmed sammanhängande verksamheter**

Beträffande sådana produkter som härstammar från växter och svamp avses med primärproduktion produktion, uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd. Begreppet omfattar också insamling av vilda produkter (allmänna livsmedelsförordningen EG nr 178/2002, artikel 3, punkt 17). Primärproduktionen kan också anses omfatta annan verksamhet och hantering på primärproduktionsplatsen i sådana fall, då produkternas natur inte väsentligt ändras (allmänna hygienförordningen EG nr 852/2004, bilaga I, primärproduktionsförordningen 134/2006).

Verksamheter som sammanhänger med primärproduktionen är bl.a. lagring eller transport av produkter på primärproduktionsplatsen, transport bort från primärproduktionsplatsen, rengöring, tvätt, sortering och annat iståndsättande inför marknadsföring eller hantering av primärprodukter på primärproduktionsplatsen under förutsättning att detta inte väsentligt ändrar deras natur. Verksamheter som sammanhänger med primärproduktionen är också förpackning inför transport till exempel i lådor eller säckar, som är avsedda för leverans till försäljning i lösvikt till exempel i detaljhandelsledet eller till ett torg, till industrin, till vidareförädling eller till förpackning på annat håll.

### **2. Verksamheter som förutsätter en livsmedelslokal**

Om hanteringen av livsmedel i anslutning till en primärproduktionsplats till sin natur eller omfattning är sådan, att det inte längre rör sig om enbart primärproduktion, skall över verksamheten och lokalerna lämnas en sådan anmälan som avses i 13 § livsmedelslagen (23/2006) och för livsmedelslokalen ansökas om ett sådant godkännande som avses i 14 § livsmedelslagen. Oberoende av om det rör sig om en livsmedelslokal som förutsätter anmälan eller godkännande, förutsätts av företagaren en **plan för egenkontroll** (livsmedelslagen 20 §).

Om krav som skall ställas på en livsmedelslokal finns stadganden i den allmänna hygienförordningen (852/2004, bilaga II, kapitel I och II) och i livsmedelslagen (10 §). Vid bedömning av kraven som skall ställas på en livsmedelslokal, skall kraven på konstruktioner och verksamhet i lokalen fastställas enligt riskerna i verksamheten.

## 2.1 Förpackning i konsumentförpackningar

Om en företagare efter skörd själv transporterar bort de produkter han själv producerat från åkern eller från en annan insamlingsplats till en lokal i anslutning till primärproduktionsplatsen för förpackning och produkterna där förpackas i konsumentförpackningar, **skall denna förpackningslokal godkännas som en livsmedelslokal** (motiveringspromemoria till livsmedelslagen HE53/2005 § 6, 25 punkten), om det inte rör sig om verksamhet som är småskalig till sin natur (tredje stycket i denna punkt).

Med konsumentförpackning avses i detta sammanhang det samma som med ett färdigförpackat livsmedel i HIM:s förordning 1084/2004 om förpackningspåskrifter. Med ett färdigförpackat livsmedel avses ett livsmedel som har förpackats före försäljningen, som är helt eller delvis inneslutet i förpackningen så att innehållet i denna inte kan ändras utan att den öppnas eller bryts sönder, och som är avsett att i oförändrat skick säljas till konsumenter eller storkhushåll (1084/2004 2 §). Som konsumentförpackningar betraktas inte öppna kartonger, öppna emballage eller krympfilmer kring frukt och grönsaker (såsom gurkor).

Om förpackningen av produkter som företagaren själv producerat i konsumentförpackningar på primärproduktionsplatsen är **småskalig** och försäljning sker från primärproduktionsplatsen **direkt till konsumenten**, behöver lokalen inte vara godkänd, men en anmälan över livsmedelslokal skall lämnas till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten (livsmedelslagen 13 § 2 mom. 4 punkten).

Om även andra primärprodukter än sådana som företagaren *själv producerat* förpackas i konsumentförpackningar, kartonger, emballage etc. i lokalerna, skall lokalerna vara godkända som livsmedelslokaler oberoende av om verksamheten är småskalig eller mer omfattande.

## 2.2 Hantering och förädling av primärprodukter

Om primärprodukter hanteras så i samband med en primärproduktionsplats att produktens natur ändras, anses lokalerna i vilka verksamheten idkas som en livsmedelslokal.

Åtgärder som ändrar en primärprodukts natur är till exempel:

- skalning
- rårivning
- skivning / styckning
- krossning
- torkning (gäller inte spannmål)
- malning
- förvällning

Sådan hantering, som inte längre kan anses som primärproduktion och som utgör krävande åtgärder i en livsmedelslokal, är till exempel skalning av morötter, krossning av bär, styckning av lök, torkning av örter, saltning av svamp osv. Klyvning av till exempel gurka eller kål itu ändrar likaså primärproduktens natur så, att denna inte längre kan anses som primärproduktion, men då det rör sig om iståndsättande inför marknadsföring (t.ex. avblastning), anses det ännu vara fråga om primärproduktion.

Sådan hantering på en primärproduktionsplats som ändrar primärproduktens natur kräver att lokalerna godkänns som livsmedelslokaler (livsmedelslagen 14 §), utom om försäljningen, serveringen eller annan överlåtelse av primärprodukter framställda på primärproduktionsstället och livsmedel som framställts av dessa produkter är **småskalig** och detta sker **från primärproduktionsplatsen direkt till konsumenten**. Då rör det sig om en anmälningspliktig verksamhet, över vilken en anmälan skall lämnas till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten (livsmedelslagen 13 § 2 mom. 4 punkten).

### **2.3 Direktförsäljning av oförpackade primärprodukter från primärproduktionsplatsen**

Om primärprodukter som företagaren själv producerat säljs oförpackade från primärproduktionsplatsen direkt till konsumenten (ingen särskild försäljningslokal), skall en anmälan över verksamheten lämnas till livsmedelstillsynsmyndigheten oberoende av om det rör sig om småskalig eller mera omfattande verksamhet (livsmedelslagen 13 §, 2 mom. 4 punkten). Sådan verksamhet är till exempel direktförsäljning av jordgubbar i form av självplockning på primärproduktionsplatsen. Om försäljning sker från en separat försäljningslokal och verksamheten inte är småskalig, skall lokalen godkännas som livsmedelslokal (livsmedelslagen 14 §).

### **2.4 Överlåtelse, hantering, förädling eller förpackning av primärprodukter utanför primärproduktionsplatsen**

Om överlåtelse, hantering, förädling och/eller förpackning av primärprodukter sker utanför primärproduktionsplatsen, tillämpas på detta bestämmelserna om livsmedelslokal i stället för primärproduktion (t.ex. vidareförädling av naturprodukter såsom svamp eller bär). Det räcker med en anmälan över verksamheten, om det rör sig om tillverkning och försäljning eller annan överlåtelse av livsmedel som enskilda bedriver, om verksamheten är småskalig, försäljning eller annan överlåtelse sker direkt till konsumenten och inte förutsätter en särskild försäljnings- eller serveringslokal eller har samband med idkande av näring (livsmedelslagen 13 § 2 mom. 3 punkten). I andra fall skall ansökas om godkännande för lokalen (livsmedelslagen 14 §).

Kyösti Siponen  
Direktör  
Enheten för livsmedelshygien

Mari Raahenmaa  
Överinspektör  
Enheten för livsmedelshygien

SÄNDLISTA      De kommunala livsmedelstillsynsmyndigheterna  
Länsstyrelserna  
JSM  
SHM  
MTK  
Inhemskas trädgårdsprodukter r.f.  
PTY  
ETL