



Myyjäisissä myytävät itsevalmistetut elintarvikkeet ja pakkausmerkinnät

Koti- tai maatilataloudessa valmistettujen elintarvikkeiden myyntitiedoissa tulee olla allergeeneja ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet. Pakatuissa tuotteissa tulee olla alla olevan ohjeen mukaiset pakkausmerkinnät. Vastaavat tiedot tulee olla tarjoiltaessa esim. myyjäisten ja urheilutapahtumien tilapäiskahvilassa tai myydessä tuotteita irrallisina. Valmistaja vastaa pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta sekä allergeeni- ja intoleranssitietojen toimittamisesta myyntipisteeseen.

Elintarvikkeita myydessä ja tarjoiltaessa tulee huomioida myös, että säilytyslämpötilat ja myyntiolosuhteet täyttävät lainsäädännön vaatimukset. Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran [ulkomyyntiohjeessa](#) käsitellään asiaa tarkemmin.

Pakkausmerkinnät ja yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat ja tuotteet

Elintarvikkeiden pakkauksiin tulee tehdä vähintään alla luetellut merkinnät. Vastaavat tiedot tulee olla myös tarjoiltavista tuotteista sisällön määrää lukuunottamatta.

- elintarvikkeen nimi, joka kuvaa tuotetta täsmällisesti ja yksityiskohtaisesti, esim. porkkana-grahamsämpylä
- allergeeneja ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (luettelo ohjeen lopussa)
- valmistuspäivä
- sisällön määrä (vain pakatuissa)
- maininta aiemmasta pakastevarastoinnista
- säilytys- ja käyttöohje tarvittaessa
- valmistajan/myyjän nimi (suositus)

Myyntipaikalla tulee olla kyltti, jossa on myyjän nimi.

Yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat on merkittävä pakkauksiin vaikka niiden määrä olisi hyvinkin vähäinen. Luettelo yliherkkyyttä aiheuttavista ainesosista ja tuotteista on tämän ohjeen lopussa. Alla esimerkkejä pakkausmerkinnöistä:

Mantelinen joulupulla

Sisältää mm. vehnää, laktoositonta maitoa, kananmunaa, mantelia
Valmistettu 1.12.2016.

Huom. Kaikkia ainesosia ei tarvitse luetella. Allergeeneja ja intoleransseja aiheuttavien aineiden ja tuotteiden kirjaaminen riittää, mutta on mahdollista kirjata kaikki tuotteeseen käytetyt valmistusaineet.

Grahamsämpylä

Sisältää mm. vähälaktoosista maitoa, ruista, vehnää ja voita.
Valmistettu 13.12.2016.
Säilytetty pakastimessa.





Vähäriskisestä toiminnasta ei tarvitse tehdä ilmoitusta

Vähäriskisestä elintarvikemyynnistä tai -tarjoilusta ei tarvitse tehdä ilmoitusta silloin, kun toimija on yksityinen henkilö tai toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena. Tällainen toiminta on tyypillisesti satunnaista ja käsiteltävien elintarvikkeiden määrät ovat pieniä kuten esim. elintarvikemyynti koulujen myyjäisissä, seurakunnan kahvitilaisuus tai urheiluseuran makkaranpaisto paikallisottelussa. [Ilmoitus](#) tulee kuitenkin tehdä, mikäli toimintaan liittyy erityisiä riskejä (esim. raakalihavalmisteiden myyminen, sushin valmistaminen ja myynti, kylmäsavustetun, tyhjiöpakatun kalan myynti) tai toiminta on ammattimaista.

Lisätietoja tarvittaessa saat Tampereen kaupungin [elintarvikevalvonnasta](#) sekä [aitoja makuja.fi nettisivulta](#).

Luettelo yliherkkyyttä ja intoleransseja aiheuttavista ainesosista ja tuotteista

1. gluteenia sisältävät viljat (vehnä, ruis, ohra, kaura, speltti, kamut-vilja sekä niiden hybridikannat) ja viljatuotteet
2. äyriäiset ja äyriäistuotteet
3. kananmunat ja munatuotteet
4. kalat ja kalatuotteet
5. maapähkinät ja maapähkinätuotteet
6. soija ja soijatuotteet (mm. suklaassa voi emulgointiaineena E 322 soijalesitiiniä)
7. maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien), maitotuotteita ovat myös maitoproteiini, hera, heraproteiini, kaseiini, kaseinaatti ja laktalbumiini
8. pähkinät: manteli (*Amygdalus communis L.*), hasselpähkinä (*Corylus avellana*), saksanpähkinä (*Juglans regia*), cashewpähkinä (*Anacardium occidentale*), pekaanipähkinä (*Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch*), parapähkinä (*Bertholletia excelsa*), pistaasipähkinä (*Pistacia vera*), Macadamia-pähkinä ja Queensland-pähkinä (*Macadamia ternifolia*) sekä pähkinätuotteet
9. selleri ja sellerituotteet
10. sinappi ja sinappituotteet
11. seesaminsienet ja seesaminsientuotteet
12. rikkidioksidi ja sulfiitti, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 ml/l SO₂:na ilmaistuna
13. lupiinit ja lupiinituotteet
14. nilviäiset ja nilviäistuotteet.

