



# KASVISTEN, MARJOJEN JA SIENTEN ULKOMYYNTI

Ohje koskee kasvien, marjojen ja sienien myyntiä toreilla, kauppojen edustoilla, kauppakeskuksissa ja muissa vastaavissa paikoissa.

## SUOJAA MYYNTIPISTE SATELTA JA LINNUILTA

Pöly, kosteus ja lämpö sekä haittaeläimet voivat vaikuttaa kasvien, marjojen ja sienien laatuun ja turvallisuuteen. Tästä syystä myyntipiste täytyy suojata katoksella, jonka alle kaikki myymäsi elintarvikkeet mahtuvat. Pohja pitää suojata tarvittaessa, etenkin jos maapohja on hiekkaa. Kaikki kasvikset, marjat ja sienet sekä niiden säilytyslaatikot ja pakkausmateriaalit on hyvä säilyttää esimerkiksi hyllyillä tai lavoilla. Varmista, etteivät linnut pääse syömään kasviksia, marjoja ja sieniä tai ulostamaan niiden päälle. Kaikki myyntiä odottavat elintarvikkeet kannattaa peittää tai säilyttää varastossa tai kuljetusautossa.

## VARMISTA MIHIN JÄTTEET VOI TOIMITTAA

Jätteet houkuttelevat nopeasti lintuja ja hyönteisiä myyntipisteeseen ja sen ympäristöön. Varaa jätteitä varten riittävä määrä kannellisia jäteastioita. Jäteasiat on tyhjennettävä riittävän usein, tarvittaessa useita kertoja päivässä. Myös jäteveden asianmukaisesta hävittämisestä on huolehdittava.

## OMAVALVONTA JA OHJEISTUS TYÖNTEKIJÖILLE

Laadi toiminnalle omavalvontasuunnitelma. Kaikki työntekijät, myös tilapäiset, täytyy perehdyttää omavalvontaan ja hygieenisiin toimintatapoihin. Omavalvontasuunnitelma on hyvä pitää myyntipisteessä, jotta toimintaohjeet voidaan tarvittaessa tarkastaa.

Poista myynnistä huonokuntoiset tuotteet kuten homeiset marjat ja matoiset sienet. Muista tarkastaa myös alimpien rasiaan pakattujen tuotteiden myyntikelpoisuus.



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

## PIDÄ KÄDET JA MYYNTIKALUSTEET PUHTAINA

Jos käsienpesumahdollisuutta ei ole, käsien puhdistusta varten täytyy löytyä vähintään kertakäyttöisiä kosteita puhdistusliinoja tai käsidesinfiointiainetta. Myös mitat, myyntipöydät ja suojat on puhdistettava säännöllisesti. Myyntipisteeseen on hyvä varata puhdistusvälineitä tähän tarkoitukseen.

Tarvittaessa on hankittava huoltotilat laitteiden puhdistukseen ja varastointiin. Jos kasviksia, marjoja ja sieniä varastoidaan myyntipäivän jälkeen, täytyy varastotilojen olla elintarvikkeiden säilytykseen sopivia. Yksinkertaisinta on hankkia vain yhden päivän tarve myyntiä varten.

## MUISTA TIEDOTTAA JA ILMOITTA MYYNNISTÄ

Kun aloitat ensimmäistä kertaa säännöllisen kasvisten, marjojen ja sienten myynnin, ilmoita siitä oman kunnan elintarvikevalvojalle viimeistään **4 viikkoa** ennen myynnin aloittamista.

Marjamyynti- tai torimyyntiteltat katsotaan liikkuviksi elintarvikehuoneistoiksi, joten samalla ilmoituksella voit myydä tuotteitasi myös toisessa paikassa, kunhan muistat tiedottaa tästä paikallista elintarvikevalvojaa. Tee tiedotus **4 arkipäivää** ennen myyntiä.

## MARJOJEN JA SIENTEN MYYNTI ALKUTUOTANTONA

Marjojen ja sienten kasvattaminen ja luonnonvaraisten marjojen ja sienten keräily on alkutuotantoa. Itse kasvatettujen tai kerättyjen marjojen myynnistä ei tarvitse ilmoittaa kunnan elintarvikevalvojalle eikä omavalvontasuunnitelmaa tarvita. Sama koskee myös luonnonsientien keräämistä ja myyntiä puhdistettuina mutta muuten käsittelemättöminä.

Alkutuottajan ei tarvitse myöskään tiedottaa myymään saapumisesta. Alkutuottajan, joka itse tai jonka perheenjäsen myy kasvattamiaan tai itse keräämiään marjoja ja sieniä, ei tarvitse ilmoittaa marjan alkuperämaata tai laatuluokkaa.

Lisätietoja mm. Ruokaviraston ulkomyyntiohjeessa (ohje nro 16022/5). Ohjeita omavalvontaa löytyy ruokaviraston internetsivuilta sekä kuntien omilta internetsivuilta.

### Marjojen myynnissä kiinnitä erityistä huomiota käsihygieniaan!

Koska marjoja syödään sellaisenaan ja pesemättä, on tärkeää, että marjoja käsitellään vain puhtailla välineillä tai puhtailla käsillä. Myyntipaikkaa valitessasi varmista, mistä saat puhdasta vettä käsienpesuun ja siivoukseen.

- Jos marjoihin kosketaan paljain käsin, suositellaan käsienpesuun juoksevaa vettä ja nestesaippuaa (esimerkiksi hanallinen vesikanisteri).
- Jos käsienpesumahdollisuutta ei ole, käsien puhdistusta varten täytyy löytyä vähintään kertakäyttöisiä kosteita puhdistusliinoja tai käsidesinfiointiainetta. Tällöin marjoja täytyy kuitenkin käsitellä vain puhtailla välineillä.

### Sienten tunnistaminen

Myrkyllisten ja pahanmakuisten sienten vuoksi on sienten tunnistamisessa oltava huolellinen. Sienten vertaaminen pelkästään sienikirjan kuviin ei yksin riitä, vaan kaikki sienestä annetut tuntomerkit on tarkistettava. Sieni saattaa olla eri-ikäisenä hyvinkin erinäköinen.

Sienet on syytä ottaa kokonaisina talteen ja välttää niiden turhaa käsittelyä, sillä tunnistamisen kannalta tärkeitä tuntomerkkejä on esimerkiksi maahan kätkeytyneessä jalan alaosassa.

Ruokavirasto pitää listaa suositeltavista ruokasienistä. Lista löytyy Ruokaviraston internetsivulta: [www.ruokavirasto.fi/suosittelvatruokasienet](http://www.ruokavirasto.fi/suosittelvatruokasienet)

## KASVIKSISTA ANNETTAVAT TIEDOT

Varmista hankkiessasi kasviksia, marjoja ja sieniä, että pakkauksissa ja saateasiakirjoissa on kaikki vaadittavat tiedot. Sinä toimijana vastaat, että kuluttajille välittyvät tuoreiden kasvien, marjojen ja sienten oikeat tiedot.

**Pakkaamattomien** kasvien, marjojen ja sienten (myös avonaiset rasiat) **myyntikylteissä** täytyy olla seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- alkuperämaa
- laatuluokka (mansikka, omena, päärynä, salaatti, tomaatti, paprika, sitrushedelmät, kiivi, persikka, nektariini ja viinirypäleet)
- lajike (omena, päärynä, appelsiini, viinirypäleet ja peruna)

Esimerkiksi marjasekoituksissa täytyy ilmoittaa jokaisen marjan alkuperämaa erikseen.



**Myyntilaatikoissa ja suljetuissa rasioissa** on oltava merkittyinä seuraavat tiedot (esim. avoin marjalaatikko ja suljettu marjarasia):

- elintarvikkeen nimi, jos sisältö ei näkyvissä
- alkuperämaa
- pakkaajan/lähtäjän nimi ja osoite
- erätunnus
- sisällön määrä
- laatuluokka (mansikka, omena, päärynä, salaatti, tomaatti, paprika, sitrushedelmät, kiivi, persikka, nektariini ja viinirypäleet)
- lajike (omena, päärynä, appelsiini, viinirypäleet ja peruna)
- hedelmänlihan väri (persikka ja nektariini)
- perunalla lisäksi pakkauspäivämäärä ja säilytysohje tai vähimmäissäilyvyysaika
- käyttöohje tarvittaessa – esim. korvasienille täytyy olla varoitusmerkintä myrkyllisyydestä ja käsittelyohjeet!

Ruokavirasto suosittelee, että tuoreita korvasieniä myytäisiin kuluttajille ainoastaan palvelumyyntinä. Korvasienten käsittelystä ja merkinnöistä enemmän Ruokaviraston internetsivuilla: [www.ruokavirasto.fi/korvasientenkäsittely](http://www.ruokavirasto.fi/korvasientenkäsittely)

Pakatun elintarvikkeen pakolliset merkinnät on kaksikielisessä kunnassa myytäviin elintarvikkeisiin tehtävä suomen ja ruotsin kielellä, yksikielisessä kunnassa kyseisen kunnan kielellä.

Jos kasviksia tai sieniä siirretään laatikosta toiseen, muista poistaa tai peittää kokonaan vanhat merkinnät ja laittaa niiden tilalle uudet, oikeat merkinnät.

Kaikkien tuotteiden osalta kaupalliset asiakirjat pitää pystyä yhdistämään myyntierään. Esimerkiksi viljeltyjen marjojen osalta asiakirjat ja pakkaukset yhdistetään erätunnuksella. Luonnonmarjat ja sienet voidaan yhdistää esimerkiksi poimijalistan avulla.

### Lisätietoja:

- [www.ruokavirasto.fi/kasvistenmerkintavaatimukset](http://www.ruokavirasto.fi/kasvistenmerkintavaatimukset)
- [www.ruokavirasto.fi/kasvistenmerkinnatpahkinankuoressa](http://www.ruokavirasto.fi/kasvistenmerkinnatpahkinankuoressa)
- [www.ruokavirasto.fi/ruokasienet](http://www.ruokavirasto.fi/ruokasienet)

Ohje tuoreiden kasvien mynnistä kauppojen sisä- ja ulkomyyntipaikoilla:

- [www.ruokavirasto.fi/ohjehevimyylille](http://www.ruokavirasto.fi/ohjehevimyylille)

Kuvat: Ruokavirasto, Scanstockphoto

