

Kaikkien mehiläishoitajien on rekisteröidyttävä alkutuottajiksi

Alkutuottajaksi rekisteröityminen on uusi asia suomalaisessa elintarviketuotannossa. Se koskee kaikkia elintarvikealan toimijoita, ei vain mehiläistarhaajia. Viranomaiset perustelevat rekisteröintiä elintarviketurvallisuuden varmistamisella. Rekisteröityminen koee kaikkia EU-maita, mutta käytäntö vaihtelee maittäin.

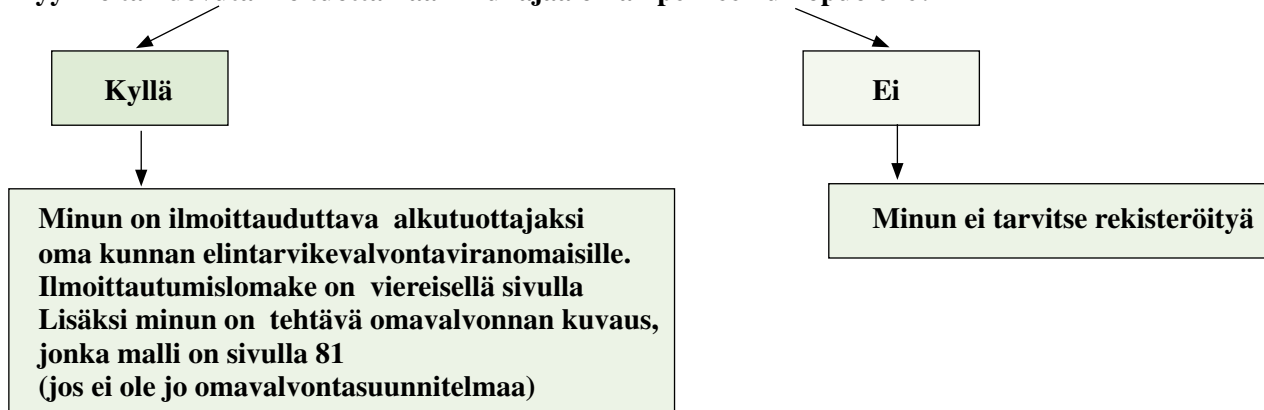
Alkutuotannolla tarkoitetaan alkutuotannon tuotteiden tuotantoa, kasvatusta ja viljelyä, myös sadonkorjuuta, lypsämistä ja kaikkia eläintuotannon vaiheita ennen teurastusta. Se sisältää myös metsästyksen, kalastuksen ja luonnonvaraisten tuotteiden keräämisen (yleinen elin-

tarvikeasetus (EY) N:o 178/2002, 3 art.). **Alkutuotantoa ovat** esimerkiksi maidon- ja munantuotanto, lihakarjan kasvatusta, kalastus ja kalanviljely, kasvien ja hedelmien sekä viljan ja sienten viljely, **hunajantuotanto**, luonnonvaraisten marjojen ja sienten keräily sekä metsästys.

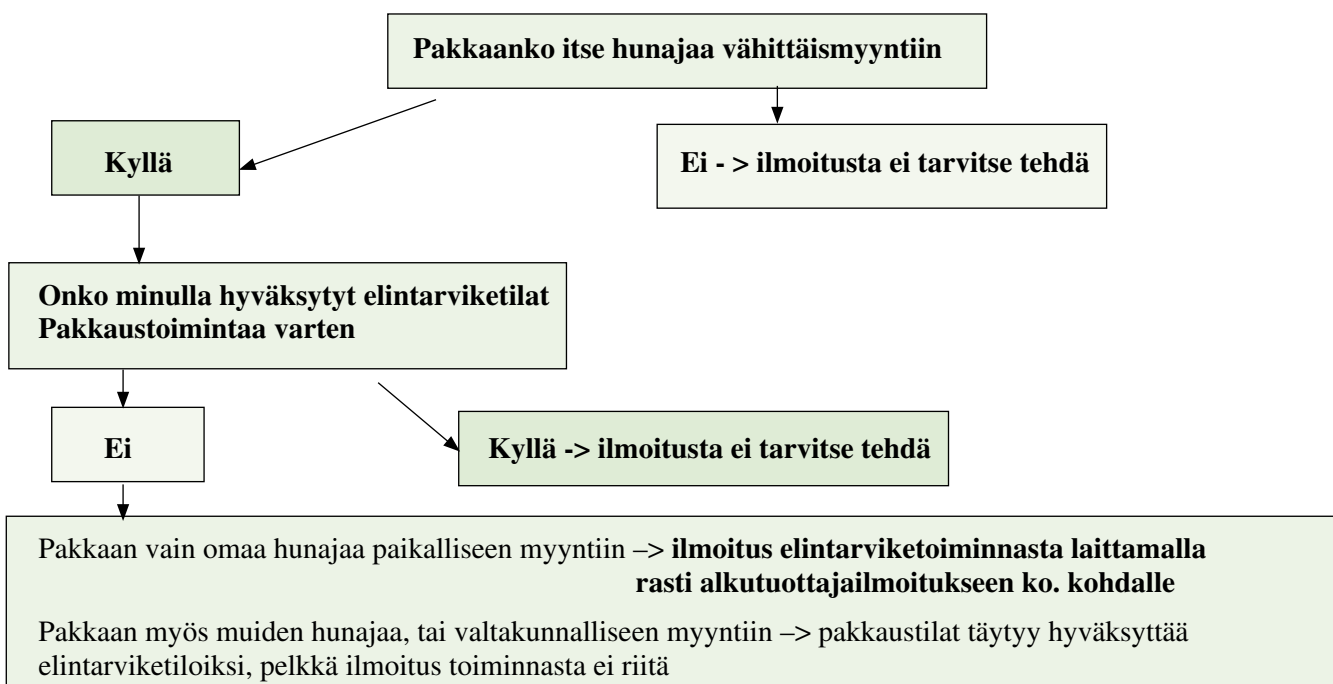
Alla olevasta kaaviosta näet miten pitää menetellä. Viereisellä sivulla on alkutuottajan irtileikattava rekisteröitymiskaavake ja seuraavalla sivulla on omavalvonnan kuvauskaavake. Rekisteröityminen lähetetään elintarvikeviranomaiselle, omavalvonnan kuvaus täytetään ja pidetään itsellä tallessa. Lisää aiheesta sivulla 83.

Tarvitseeko minun rekisteröityä ?

Myynkö tai luovutanko tuottamaani hunajaa oman perheen ulkopuolelle?



Pitääkö minun tehdä ilmoitus hunajan pakkaamistoiminnastani ?





Suomen Mehiläishoitajain Liiton valmistama lomake mehiläistarhaajien rekisteröitymiseksi alkutuottajaksi

**ILMOITUS MEHILÄISTARHAUKSEN ALKUTUOTANTOPAIKASTA tai
ILMOITUS ALKUTUOTANNON TUOTTEIDEN KULJETUKSESTA**

(Elintarvikelaki 23/2006 22 §, MMMas 134/2006)

Toimija täyttää

Toimijan nimi		Ly-/henkilötunnus
Toimijan osoite		Postinumero ja postitoimipaikka
Puhelinnumero	Sähköposti	
Alkutuotantopaikka (nimi tarvittaessa)		
Alkutuotantopaikan osoite		

Pääasiallinen tuotantosuunta (rastita vain yksi vaihtoehto ja merkitse vain ensisijainen tuotantoeläin tai kasvi)

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Lihantuotanto, tuotantoeläin: _____ | <input type="checkbox"/> Kalastus | <input type="checkbox"/> Muu, mikä: _____ |
| <input type="checkbox"/> Maidontuotanto, tuotantoeläin: _____ | <input type="checkbox"/> Kalanviljely | |
| <input type="checkbox"/> Kasvinviljely, kasvi: _____ | <input type="checkbox"/> Hunajantuotanto | |
| <input type="checkbox"/> Kasvihuonetuotanto | <input type="checkbox"/> Munantuotanto | |
| <input type="checkbox"/> Viljanviljely | <input type="checkbox"/> Hevostalli (jos hevosia mahdollisesti päätyy elintarvikkeeksi) | |

Muu tuotantosuunta pääasiallisen tuotantosuunnan lisäksi jos (rastita yksi tai useampi vaihtoehto)

Nro

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1 Lihantuotanto, tuotantoeläin/-eläimet: _____ | | |
| <input type="checkbox"/> 2 Maidontuotanto, tuotantoeläin/-eläimet: _____ | | |
| <input type="checkbox"/> 3 Kasvinviljely, kasvi/kasvit: _____ | | |
| <input type="checkbox"/> 4 Kasvihuonetuotanto | | |
| <input type="checkbox"/> 5 Viljanviljely | <input type="checkbox"/> 8 Hunajantuotanto | <input type="checkbox"/> 11 Muu, mikä: _____ |
| <input type="checkbox"/> 6 Kalastus | <input type="checkbox"/> 9 Munantuotanto | |
| <input type="checkbox"/> 7 Kalanviljely | <input type="checkbox"/> 10 Hevostalli (jos hevosia mahdollisesti päätyy elintarvikkeeksi) | |

Mikäli muun tuotantosuunnan osoite on eri kuin pääasiallinen osoite, merkitään yhteystiedot alle
(nro viittaa rastitettuun tuotantosuuntaan)

Nro	Nimi	Osoite	Postinro ja -paikka

Pelkkä kuljetustoiminta

Kuljetettavat alkutuotannon tuotteet

Ilmoitus hunajan pakkaustoiminasta

- Teen elintarviketoimintaa pakkaamalla omaa tuottamaani hunajaa paikalliseen myyntiin**

Aika ja paikka	Allekirjoitus ja nimenselvennys
----------------	---------------------------------

Rekisterin ylläpitäjä täyttää

Kunta / kuntayhtymän	
Nro	Nimi

Leikkaa irti ja toimita kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.



Omavalvonnan kuvaaminen mehiläistuotannossa

Repäise irti ja talleta
Ei lähetetä elintarvikeviranomaisille

Omavalvonnan kuvauksessa kerrotaan miten tarhaaja varmistaa tuottamalleen elintarvikkeelle asetetut vaatimukset ja sen turvallisuuden.

Omavalvonnan kuvaus _____ mehiläistarhauksessa
(tarhaajan nimi)

1. Toiminta mehiläistarhoilla ja muissa kuin hunajan käsittely/ varastotiloissa

Hunajan keruun yhteydessä varmistetaan että hunajan kosteus on riittävän alhainen (alle 19 %), jotta hunaja ei lähde käymään. Tarkistus tehdään joko kosteusmittarilla tai ravistelemalla avohunajaisia kakkuja ja seuraamalla onko hunaja roiskuvaa ja siten vielä liian kosteaa kerättäväksi.

Mehiläispesien loistorjunnoista ja mahdollisesta lääkityksestä pidetään muistiinpanoja, joissa mainitaan ainakin seuraavat asiat: käsitellyt pesät ja käytetyt aineet, käytetyt ainemäärät sekä käytettyjen aineiden hankinta- paikka. Lääke- ja torjunta-aineet säilytetään asiallisesti suljettuna ja merkittynä erossa hunajatiloista.

2 Hunajan käsittelytilat (linkous / pakkaaminen / varastointi)

Hunajaa käsitellään tiloissa, jotka ovat helposti puhdistettavissa ja joissa ei ole vaaraa hunajan laadulle (pöly, hajut, kosteus, hyönteiset)

Toimintatilat puhdistetaan perusteellisesti toimintaa aloitettaessa ja tarpeen mukaan toiminnan aikana.

Pesuissa käytettävästä vedestä tehdään vesianalyysi hyväksytyssä testauslaboratoriossa vähintään 3 vuoden välein, jos veden hygieenisestä tasosta ei ole olemassa muuta selvitystä kuten esim. kunnallisessa vesihuollossa on olemassa.

Haittaeläinten (jyrsijät ym.) esiintymistä seurataan systemaattisesti ja havaittaessa aloitetaan asialliset torjuntatoimet. Hunajankäsittelytiloissa voi tehdä jyrsijöiden torjuntaa vain loukuilla.

Toimitiloissa syntyvät jätteet kerätään asianmukaisiin astioihin ja toimitetaan julkisen jätehuollon kautta loppusijoitukseen tai muuhun käyttöön.

3 Toiminta hunajaa lingottaessa/ pakattaessa varastoastioihin

Linkoustyötä tehdään siihen soveltuvassa puhtaassa asussa. Kädet pestään ennen aloittamista, sekä taukojen jälkeen ja työn aikana tarpeen mukaan.

Avosikiöllisiä kakkuja ei lingota.

Hunajan käsittelyssä ja varastoinnissa käytetyt laitteet ja astiat pestään ja kuivataan ennen toiminnan aloittamista ja tarpeen mukaan toiminnan aikana.

Hunajaa ei lämmitetä missään käsittelyvaiheessa yli +40 asteen yli tunniksi eikä säilytetä yli + 30 asteissa varastoastioissa tai lämpöhuoneessa yli 1 vuorokautta.

Varastoastioissa (ämpärit/ tynnyrit) tulee olla merkin- nät joista selviää hunajan linkousaika ainakin vuoden tarkkuudella.

4 Toiminta hunajaa pakattaessa kuluttajapakkauksiin

Hunajaa pakattaessa varmistetaan aina aistinvaraisesti (hajut, roskat) sekä hunajan , että pakkausmateriaalien puhtaus. Pakkausmateriaalit säilytetään pölyttömässä, kuivassa ja hajuttomassa paikassa. Kaikissa vähittäis- myyntipakkauksissa tulee olla asianmukaiset pakkaus- merkinnät (tuottajatiedot, parasta ennen, määrä, vain yli 1-vuotiaille).

5 Toiminta hunajaa varastoitaessa / kuljettaessa

Hunaja varastoidaan viileässä ja kuivassa paikassa. Hunajaa kuljettaessa kuljetusvälineiden – ja tilojen tulee olla puhtaita. Kuluttajapakkaukset kuljetetaan suljetuissa laatikoissa.

jatkoa sivulta 78

SML on hakenut helpotusta hunajan pakkaussäädöksiin. Oheiset lomakkeet on suunniteltu sen pohjalta, että viranomaiset sallisivat paikallisen myynnin ilman elintarvikehyväksytyä pakkaustilaa.

Edellisillä sivuilla on kerrottu miten tarhaajien tulee rekisteröityä ja milloin heiltä vaaditaan hyväksytty elintarviketila hunajan pakkaamista varten. Tällä hetkellä lainsäädäntö on tiukempi kun se mitä edellä on esitetty. Nykyisen lainsäädännön mukaan hunajaa voi pakata ilman elintarvikehyväksytyjä tiloja vain myyntiin linkouspaikalta, ei torimyyntiin tai paikallisiin kauppoihin.

Nykyinen lakiteksti menee tätä asiaa koskevilta keskeisiltä kohdilta näin:

Elintarvikelaki 23/2006 13 §

Elintarvikehuoneiston hyväksyminen

Elintarvikehuoneiston on oltava asianomaisen valvontaviranomaisen hyväksymä ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista (hyväksytty elintarvikehuoneisto). Elintarvikehuoneiston hyväksymisen edellytyksenä on, että elintarvikehuoneisto on 10 §:ssä säädettyjen vaatimusten mukainen.

Elintarvikehuoneiston ei tarvitse olla hyväksytty, jos siellä harjoitettavan toiminnan tarkoituksena on ainoastaan

.....

3) yksityisen henkilön harjoittama elintarvikkeiden valmistus ja myynti tai muu luovutus, jos se on luonteeltaan vähäistä, ei edellytä erillisen myynti- tai tarjoilutilan järjestämistä eikä liity elinkeinon harjoittamiseen;

.....

15) linnun munien tai hunajan myynti tai luovutus alkutuotantopaikalla suoraan kuluttajalle;

SML:n johtokunta on katsonut että nykyinen lainsäädäntö on tarpeettoman tiukka ja sitä voitaisiin lieventää elintarviketurvallisuuden vaarantumatta. Siksi se on tehnyt muutosesityksen jonka perusteella 15) momenttia muutettaisiin niin, että siihen sisällytettäisiin myös myynti paikallisesti, mikä tarkoittaa toreja, myyjäisiä ja paikallisia kauppoja.

Elintarvikeviranomaiset ovat luvanneet, että he eivät ala vaatimaan nykyisen lain mukaisia hyväksytyjä tiloja paikallisesti myyville ennen kuin SML:n tekemä lakimuutosehdotus on käsitelty. Elintarvikelakiin on tulossa muitakin muutoksia, ja voi olla että päätökset saadaan aikaan jo kesän loppuun mennessä. Toivomme, että lakiin tulee hakemamme muutos ja siksi mehiläistarhaajien rekisteröitymislomakkeeseen on jo nyt lisätty kohta ilmoituksesta elintarviketoiminnasta jos tarhaaja pakkaa hunajaa paikalliseen myyntiin.



EU- tasolla määräykset ovat lievempiä kuin suomalaisten viranomaisten vaatimat

Ohjeissa elintarvikkeiden hygieniasta koskevan asetuksen (EY) N:o 852/2004 tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta sanotaan hunajan osalta seuraavasti:

Hunaja ja muut mehiläistuotannosta saatavat elintarvikkeet: Kaikkea mehiläishoitoon liittyvää toimintaa on pidettävä alkutuotantona. Tähän sisältyy mehiläisten hoito (vaikka mehiläispesät sijaitisivatkin kaukana mehiläishoitajan tiloista), hunajan keruu sekä kääriminen ja/tai pakkaaminen mehiläishoitajan tiloissa. Muuta toimintaa muualla kuin mehiläishoitajan tiloissa (esim. hunajan käärimistä/pakkaamista) ei voida pitää alkutuotantona.

Jos oman hunajan pakkaaminen tutkittaisiin Suomessa alkutuotannoksi yllä olevan ohjeen mukaisesti, ei näin toimivilta tarhaajilta vaadittaisi elintarviketiloja tai – ilmoituksia. Suomessa viranomaiset ovat kuitenkin ottaneet EU- tasoa tiukemman linjan elintarvikeasioissa, ja hunajan pakkaaminen käsitellään samassa linjassa muiden elintarvikkeiden kanssa eikä sille anneta muista huomattavasti poikkeavia erivapauksia. Siksi on oletettavaa että minimivaatimuksena tulee olemaan paikalliseen myyntiin pakattaessa ilmoitus elintarviketoiminnasta.