

# ELINTARVIKEKULJETUKSET JA NIIDEN YHDISTELY MUIHIN KULJETUKSIIN

Elintarvikkeiden kuljetustoiminta on Suomessa elintarvikelain nojalla ilmoitettavaa elintarvikehuoneistotoimintaa.

Tämän infograafin tarkoituksena on esitellä elintarvikkeiden ja muiden kuljetusten yhdistelyyn liittyviä mahdollisuuksia sekä niihin liittyvää lainsäädäntöä. Ennen kuin aloitat elintarvikkeiden kuljetustoiminnan, ota yhteyttä kuntasi [elintarvikevalvontaan](#).

## AMMATTIMAISIA ELINTARVIKEKULJETUKSIA KOSKEE SAMAT YLEISET VAATIMUKSET KUIN MUITA TAVARANKULJETUKSIA



### EI LIKENNELUPAA

Ajoneuvon kokonaismassa max. 2 000 kg,  
→ ei tarvita erillistä lupaa tai ilmoitusta  
Traficomille.

Ajoneuvon tai yhdistelmän kokonaismassa  
yli 2 000, mutta enintään 3 500 kg.  
→ Ilmoitus Traficomille.



### TAVARALIKENNELUPA

Yli 3 500 kg ajoneuvot tai yhdistelmät.  
→ Yhteisölupa tai kotimaan liikennelupa.

Ajoneuvon kokonaismassa max. 2 000 kg,  
→ ei tarvita erillistä lupaa tai ilmoitusta Traficomille.

Ajoneuvon tai yhdistelmän kokonaismassa  
yli 2 000, mutta enintään 3 500 kg.  
→ Ilmoitus Traficomille.



### TAKSILIKENNELUPA

Ajoneuvon kokonaismassa max. 2 000 kg,  
→ ei tarvita erillistä lupaa tai ilmoitusta  
Traficomille.

Ajoneuvon tai yhdistelmän kokonaismassa  
yli 2 000, mutta enintään 3 500 kg.  
→ Ilmoitus Traficomille.



### HENKILÖ- LIKENNELUPA

Luvan haltija voi kuljettaa  
tavaraa linja-autolla.



**KULJETTAJALLA** tulee olla riittävä  
elintarvikehygieeninen osaaminen.  
Työnantajan velvollisuus on opastaa  
ja neuvoa sekä tarvittaessa kouluttaa  
kaikkia elintarviketyöntekijöitä  
elintarvikehygieniassa.

**HYGIENIAPASSI** vaaditaan, jos käsittelee  
työssään pakkaamattomia helposti  
pilaantuvia elintarvikkeita (esim.  
teurasruhot, maitoauto).

## ELINTARVIKEKULJETUSTOIMINNAN ALOITTAMINEN JA KESKEISET VAATIMUKSET

### ELINTARVIKEHUONEISTOILMOITUS

*Elintarvikehuoneistoilmoitus* tehdään sen kunnan tai kaupungin elintarvikevalvontaviranomaiselle, jonka alueella elintarvikkeiden kuljetustoiminta aloitetaan. Ilmoitus tehdään viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Kuljetusyrityksen tulee tunnistaa ja hallita toiminnan elintarviketurvallisuusriskit omavalvonnassaan.

### OMAVALVONTA

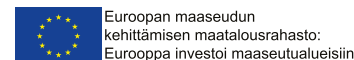
Elintarvikekuljetusten elintarviketurvallisuutta sekä elintarvikehygieenisiä riskejä hallitaan kuljetusyrityksen **omavalvonnan avulla**. Omavalvonnassa kerrotaan kuljetustoiminnan luonne, kuljetettavat tuotteet, kuormatilojen puhtaanapito sekä esimerkiksi lämpötilojen seuranta ja niiden kirjanpito.

Kuljetuksen toteuttajalla on vastuu omavalvonnasta ja sen toteutuksesta.

Omavalvonta voidaan korvata joko kokonaan tai osittain Ruokaviraston arvioimalla hyvän käytännön ohjeella.

### KESKEISIMMÄT LAIT JA ASETUKSET

- *Elintarvikelaki (13.1.2006/23)*
- *Laki liikenteen palveluista (320/2017)*
- *Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)*
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukset
- *Elintarvikehygieniasta 852/2004*
- *Eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 853/2004*



## KUORMATILAN JAKAMINEN

### ELINTARVIKKEIDEN SEKAKUORMISSA TUOTTEIDEN YHTEENSOPIVUUTTA MÄÄRITTÄVÄT ERITYISESTI:

- Tuotteiden lämpötilavaatimukset
- Tuotteiden hajujen siirtyminen sekä alttius kosteudelle.
- Kasviksilla sekä etyleenin tuotto ja herkkyys etyleenille.

*Etyleeni on väritön, makeanhajuinen kasvien hengityksessä syntyvä kaasu. Etyleeni nopeuttaa hedelmien kypsymistä (ja vanhenemista) ja voi vaikuttaa maun ja aromin muodostumiseen.*



### PAKATTUJEN ELINTARVIKKEIDEN KANSSA VOIDAAN KULJETTAA:

Muuta tavaraa siten, etteivät tuotteet pääse kosketuksiin toistensa kanssa esimerkiksi pakkauksen rikkoontumisen yhteydessä.

Palautuslogistiikkaan kuuluvia tavaroita, kunhan ne eivät aiheuta hajua myymäläpakkaukseen. Hajujen tarttumisen voidaan estää esimerkiksi suojaamalla myymäläpakkaukset erikseen muovikalvolla.

**IRTOTUOTE** = Elintarvike on kuormattu ilman pakkausta suoraan kuormatilaan.

**KEVYTPAKATTU** = Kevytpakattu voi olla laatikoissa tai muissa vastaavissa pakkauksissa, joka on tarkoitettu tuotteen säilyttämiseen tai kuljettamiseen ja jossa elintarvike voi olla paljaana. Pakkaus voi olla avoin joltakin sivuilta.

**PAKATTU** = Tuote, jossa elintarvike on kokonaan suojattu.

### IRTOTUOTTEIDEN JA KEVYTPAKATTUJEN ELINTARVIKKEIDEN KANSSA EI VOI KULJETTAA:

Tavaroita, jotka pölyävät, aiheuttavat voimakasta hajua tai muutoin voivat aiheuttaa elintarvikkeen pilaantumista tai muuta haittaa.

Palautus- ja kierrätyslogistiikkaan kuuluvia tavaroita.

#### ERITYISHUOMIO

*Vaaralliset aineet (kuten pesuaineet) ja rehut pitää kuljettaa selkeästi erillään elintarvikkeista.*

## KULJETUSVÄLINEET

Elintarvikkeen kuljetusvälineellä tarkoitetaan kuormatilaa, säiliötä tai kuljetusastiaa, jossa kuljetetaan tai säilytetään elintarvikkeita.

Kuormatiloissa käytettävä materiaaleja, joiden ominaisuudet täyttävät elintarvikelainsäädännössä asetetut vaatimukset. *(Esimerkkejä Hyvän käytännön ohjeessa)*

Nestemäisille, rakeisille ja jauhemaisille elintarvikkeille tulee olla omat erilliset kuljetusastiat.

Puhtaus ja hyväkuntoisuus. Mahdollisuus desinfiointiin.

Kuljetusvälineen puhtaudesta huolehdittava säännöllisesti.

Kuljetuspohja ja/tai säiliöt vain elintarvikkeiden ja saastuttamattoman materiaalin kuljetukseen.

### ELINTARVIKKEIDEN KULJETTAMISEEN SOVELTUVAT KULJETUSVÄLINEET



*Elintarvikkeiden kuormatilaan, säiliöön tai kuljetusastiaan pääsy asiattomilta henkilöiltä ja eläimiltä tulee estää.*



**Helposti pilaantuvien** elintarvikkeiden yli 2 h kestävässä toimituksissa kuormatila varustettava **tallentavalla lämpötilan-seurantajärjestelmällä.**

Helposti pilaantuvilla elintarvikkeilla poikkeama lämpötilavaatimuksesta saa olla max. 3 astetta lyhytaikaisesti (max. 24h)

#### LISÄTIETOA LÄMPÖTILAVAATIMUKSISTA

*Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (ohjenumero 16025)*

*Poikkeukset, joissa tallentavaa lämpötilan-seurantajärjestelmää ei vaadita:*

- Toimitukset suoraan kuluttajalle
- *Alkutuotannon* tuotteiden kuljetus pois alkutuotantopaikalta

