

Hemmet som livsmedelslokal

Yrkesmässig hantering av livsmedel i hemmet är möjlig i liten skala om verksamheten kan organiseras på ett hygieniskt sätt och bostaden inte utgör en risk för de livsmedel som hanteras. Hemmet får dock inte vara en anläggning för beredning av livsmedel av animaliskt ursprung och inte heller leverera livsmedel till andra livsmedelslokaler. För mer information om anläggningar, dvs. godkända livsmedelslokaler, se [Livsmedelsverkets webbplats](#).

Registrering av hemmet som livsmedelslokal

Om hanteringen av livsmedel avsedda för försäljning sker hemma samt är professionell och regelbunden ska hemmet registreras som livsmedelslokal. Verksamheten som utövas i bostaden får inte orsaka buller- eller luktproblem eller andra olägenheter för grannarna. Innan hemmet registreras som livsmedelslokal ska man alltid säkerställa att det inte finns något hinder för verksamheten från fastighetsägarens eller dennes representants sida (husbolagets disponent, styrelsens ordförande eller hyresvärden).

För professionell hantering av livsmedel hemma ska en anmälan om livsmedelslokal lämnas in till enheten för livsmedelssäkerhet senast fyra (4) veckor innan verksamheten inleds. Anmälningsblanketten för registrering finns på Helsingfors stads webbplats. Anmälan kan göras elektroniskt på adressen <https://ilppa.fi/> eller genom att fylla i [blanketten på stadens webbplats](#). Om behandlingen av anmälan skickas ett registreringsbevis, och uppgifterna om livsmedelslokalen sparas i tillsynsdatasystemet. Behandlingen av anmälan är avgiftsbelagd enligt [taxan för Helsingfors stads miljöhälsövärd](#). Om det sker ändringar i verksamheten eller den avslutas ska även detta anmälas till enheten för livsmedelssäkerhet. Därtill faktureras årligen en grundavgift för tillsynen på 150 €. Mer information om grundavgiften finns på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

När behöver jag inte göra någon anmälan?

Professionell livsmedelsverksamhet måste registreras. Små verksamheter med låg risk, t.ex. att baka för försäljning ett par gånger i månaden, behöver dock inte registreras. För mer information om vilka verksamheter som behöver registreras, se [Livsmedelsverkets vägledningsdokument "Rekisteröitävää elintarviketoimintaa vai ei"](#) (på finska). Enligt Livsmedelsverket kan t.ex. en pop up-restaurang vara verksam 12 dagar per kalenderår med en liten omsättning per år innan verksamheten behöver registreras som livsmedelslokal. Mer detaljerad vägledning för pop up-restauranger finns på [Livsmedelsverkets webbplats](#). Gränsen för liten omsättningen finns på [Skatteförvaltningens webbplats](#).

Verksamhetsförutsättningarna hemma

Utrymmena i kök hemma är ofta ganska små och kylkapaciteten begränsad, så kommersiell verksamhet som bedrivs hemma kan endast vara småskalig och produkterna som tillreds ska vara förenade med låg risk. Verksamheten ska planeras så att boendet inte äventyrar livsmedlen. Det är alltid aktörens ansvar att bedöma och hantera riskerna samt känna till lagstiftningen som verksamheten omfattas av.

Livsmedelslokaler hemma, skall vara lämpligt åtskiljda från hemmets andra sådana utrymmen eller verksamheter, som kan äventyra eller försämra kvaliteten på de hanterade livsmedlen. Till exempel öppna kök är inte som sådana tillräckligt åtskiljda från hemmets andra liv, och registrerad livsmedelsverksamhet rekommenderas inte i öppna kök. Tillgång till köket av överskotts personer och husdjur skall förhindras under verksamheten.

När livsmedel tillreds eller hanteras hemma för näringsverksamhet ska köket eller annat utrymme som används vid hanteringsögonblicket vara reserverat endast för denna verksamhet. I verksamheten ska aktören följa god hygien och kraven i livsmedelslagstiftningen. För att utrymmen vanligen är små, skall livsmedelstillverkningens olika skeden åtskiljas tidsmässigt (t.ex. hantering av rått och moget kött eller grönsaker med mull på sig) och utrymmena skall rengöras mellan olika skeden. Det ska finnas separat städredskap för köket, och innan livsmedlen tillreds/hanteras ska köket rengöras omsorgsfullt. För handtvättning ska flytande handtvål och pappershanddukar finnas lätt tillgängliga i köket. I arbetet ska skyddskläder lämpliga för ändamålet användas. Personer som hanterar oförpackade och lättfördärliga livsmedel ska ha intyg över hygienkompetens. De egna livsmedlen ska förvaras separat från livsmedlen till försäljning. Om det i produktutbudet ingår produkter som ska förvaras kallt ska tillräckligt med kylutrymme reserveras för förvaringen av dem. Obehöriga personer och husdjur ska förhindras tillträde till köket medan verksamheten pågår.

Eventuella insjuknanden får inte orsaka fara för livsmedlen. Om det finns en smittsam sjukdom i familjen (till exempel magsjuka) ska verksamheten avbrytas. Smittperioden efter den smittsamma sjukdomen bedöms vid behov av hälsovårdspersonal. Till exempel efter sjukdom orsakad av norovirus ska man inte arbeta på två dygn efter att symtomen har försvunnit. Efter smittsamma sjukdomar ska hemmet rengöras ordentligt. [I Helsingfors stads anvisningar för förebyggande av norovirusutbrott](#) finns mer detaljerade anvisningar om städning.

I lagringen av livsmedel ska man se till att de lagrade livsmedlen förvaras separat från hemmets övriga livsmedel och på ett sådant sätt att det inte finns risk för kontaminering, till exempel med kemikalier. För temperaturkontrollerade produkter måste de temperaturgränser som anges i lagstiftningen följas, vilka finns på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

Livsmedel som skall bevaras i kallt skall kylas ner direkt efter tillverkningen och livsmedlen skall kylas ner till samtliga livsmedlets förvaringstemperatur inom fyra timmar.

För mer information om kraven för livsmedelslokaler i hemmet, se Livsmedelsverkets vägledning om livsmedelshygien i registrerade livsmedelsföretag i kapitel 6 (på finska).

Mera information om kraven för livsmedelslokaler hemma finns i [Livsmedelsverkets guide för livsmedelshygien för registrerad livsmedelsverksamhet kapitel 6](#) (på finska).

Planen för egenkontroll

Innan verksamheten inleds ska en egenkontrollplan upprättas för verksamheten. Egenkontroll kallas aktörens eget system, med vilket hen försöker säkerställa att livsmedlen är säkra och överensstämmer med kraven i livsmedelslagstiftningen. Aktören ska identifiera de faktorer som äventyrar livsmedelssäkerheten inom verksamheten och hos de livsmedel som hen handskas med, samt kontrollera dessa faktorer.

I egenkontrollplanen beskrivs riskerna med verksamheten och hanteringen av dem. Egenkontrollen är förknippad med bokföringsskyldighet, bland annat när det gäller temperaturer. Därtill ska produkternas spårbarhet säkerställas. Anteckningarna ska kunna kontrolleras och på begäran presenteras för inspektören.

Egenkontrollplanen ska innehålla beskrivningar av följande saker till tillämpliga delar:

- beskrivning av verksamheten och anskaffning av råvaror

- beskrivning av hur egenkontrollen uppföljs och av anteckningarna inom egenkontrollen
- lagring av livsmedlen och temperaturuppföljning för kylanläggningarna
- tillredning av maten, servering, beskrivning och uppföljning av nedkylning samt återupphettning
- förpackande, märkning av förpackningar och förpackningsmaterial
- städning, bekämpning av skadeinsekter och avfallshantering
- transport av livsmedlen
- den personliga hygien och uppföljning av hälsotillståndet
- hygienkompetensen (hygienpass)
- provtagningsplan
- kundklagomål och agerande vid misstänkt matförgiftning
- spårbarhet och återkallelse.

Mer information om egenkontrollplanen och planmallar att fylla i finns på [Helsingfors stads webbplats](#).

Försäljning av förpackade livsmedel

Förpackade livsmedel för leverans till detaljhandeln ska förses med förpackningsmärkning på finska och svenska på det sätt som fastställs i lagstiftningen. Information om märkning finns på [Livsmedelssäkerhetsverkets webbplats](#) och mer detaljerad information finns i [Livsmedelssäkerhetsverkets livsmedelsguide](#).

Livsmedel kan även säljas på distans, till exempel via nätet. För förpackade livsmedel som säljs på distans ska samma uppgifter uppges före försäljning som om de hade sålts i en vanlig butik, förutom datum för minsta hållbarhetstid eller sista förbrukningsdag, förpackningsdatum och partinumner. Ovanstående uppgifter ska dock ges till köparen senast när produkterna levereras eller överlämnas. Den som upprätthåller webbplatsen ansvarar för uppgifterna som uppges vid distansförsäljning samt ska säkerställa att livsmedelsuppgifterna är korrekta och tillgängliga för konsumenten.

För förpackningsmaterial måste företagaren säkerställa att de är lämpliga för ändamålet. Mer information om verifiering av lämpligheten hos material som kommer i kontakt med livsmedel finns på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

Tillsyn

Den registrerades livsmedelslokal omfattas av tillsynen enligt livsmedelslagen. Livsmedelsinspektörer övervakar livsmedelslokalen som finns hemma genom regelbundna inspektioner. Tillsynen genomförs utifrån verksamhetens risker och omfattning. I inspektionerna går man igenom lokalernas lämplighet, verksamheten som bedrivs samt egenkontrollplanen och dess genomförande. Inspektionen görs antingen på plats i lokalen eller som dokumentkontroll. För tillsynen debiteras en avgift enligt gällande avgiftstaxa. Om man vid inspektionerna upptäcker brister i verksamheten kan verksamheten begränsas eller avbrytas.

Helsingfors stad
Miljötjänster
Livsmedelssäkerhetsenhet
kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi
PB 58235, 00099 HELSINGFORS STAD
<https://www.hel.fi/sv/livsmedelsradgivning>