

# Koti elintarvikehuoneistona

Elintarvikkeiden ammattimainen käsittely kodin yhteydessä on mahdollista pienimuotoisesti, jos toiminta voidaan järjestää hygieenisellä tavalla eikä asuminen aiheuta riskiä käsiteltäville elintarvikkeille. Koti ei kuitenkaan voi olla eläinperäisiä elintarvikkeita valmistava laitos ja toimittaa elintarvikkeita toisiin elintarvikehuoneistoihin. Laitoksista eli hyväksytyistä elintarvikehuoneistoista löytyy lisätietoa [Ruokaviraston verkkosivuilta](#).

## Kodin rekisteröiminen elintarvikehuoneistoksi

Mikäli elintarvikkeiden valmistus myyntiin kotona on ammattimaista ja säännöllistä, tulee koti rekisteröidä elintarvikehuoneistoksi. Ennen kodin rekisteröimistä elintarvikehuoneistoksi tulee aina varmistaa, ettei toiminnalle ole estettä kiinteistön omistajan tai tämän edustajan puolelta (taloyhtiön isännöitsijä, hallituksen puheenjohtaja, vuokranantaja). Asunnossa harjoitettava toiminta ei saa aiheuttaa melu-, haju- tai muuta haittaa naapureille.

Kotona tapahtuvasta ammattimaisesta elintarvikkeiden valmistamisesta on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus elintarviketurvallisuusyksikköön viimeistään neljä (4) viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituksen voi tehdä sähköisesti osoitteessa <https://ilppa.fi/> tai täyttämällä [kaupungin internetsivuilta löytyvän lomakkeen](#). Ilmoituksen käsittelystä lähetetään rekisteröintitodistus ja elintarvikehuoneiston tiedot tallennetaan valvontatietojärjestelmään. Ilmoituksen käsittelystä peritään [Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksan](#) mukainen maksu. Mikäli toiminnassa tapahtuu muutoksia tai toiminta lopetetaan, tulee myös niistä ilmoittaa elintarviketurvallisuusyksikköön. Lisäksi vuosittain peritään 150 € suuruinen valvonnan perusmaksu. Maksu koskee lähes kaikkia elintarvikehuoneistoja. Lisätietoa perusmaksusta on luettavissa [Ruokaviraston verkkosivuilta](#).

## Milloin ilmoitusta ei tarvitse tehdä?

Ammattimainen elintarviketoiminta tulee rekisteröidä. Vähäinen ja vähäriskinen toiminta kuten esimerkiksi leipominen myyntiin pari kertaa kuukaudessa ei kuitenkaan edellytä rekisteröintiä. Tarkemmin rekisteröitävästä toiminnasta tietoa löytyy Ruokaviraston [Rekisteröitävää elintarviketoimintaa vai ei? -ohjeesta](#). Esimerkiksi Ruokaviraston näkemyksen mukaan pop up -ravintolaa voi pitää 12 päivänä kalenterivuoden aikana, kun toiminnan liikevaihto jää vähäisen liiketoiminnan rajan alle ennen kuin toiminnasta tarvitsee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus. Pop up-toiminnalle tarkempia ohjeita löytyy [Ruokaviraston verkkosivuilta](#). Vähäisen liiketoiminnan raja löytyy [Verohallinnon verkkosivuilta](#).

## Toimintaedellytykset kotona

Kotikeittiöiden tilat ovat yleensä melko pienet ja kylmäsäilytystilat rajalliset, joten ammattimainen toiminta kotona voi olla vain pienimuotoista. Toiminta tulee suunnitella niin, että asumisesta ei aiheudu vaaraa elintarvikkeille. Vaarojen arvioiminen ja hallitseminen sekä toimintaan liittyvän lainsäädännön tunteminen on aina toimijan vastuulla.

Kotona sijaitsevan elintarvikehuoneiston on oltava asianmukaisella tavalla erotettu kodin muista sellaisista tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa tai heikentää elintarvikehuoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun. Esimerkiksi avokeittiöt eivät ole sellaisenaan riittävästi muusta kodin elämästä erotettuja, eikä rekisteröityä elintarvikealan toimintaa suosittella harjoitettavan avokeittiössä. Ylimääräisten henkilöiden ja lemmikkieläinten pääsy keittiöön tulee estää toiminnan aikana.

Kodin toiminnot ja elinkeinotoiminta tulee erottaa ajallisesti toisistaan. Kun kotona valmistetaan tai käsitellään elintarvikkeita elinkeinotoimintaa varten, tulee keittiön tai muun käytettävän tilan olla valmistushetkellä varattu vain tähän toimintaan. Toiminnassa tulee noudattaa hyvää hygieniää ja elintarvikelainsäädännön vaatimuksia. Koska tilat ovat yleensä melko pienet, tulee ruoanvalmistuksen eri vaiheet erotella ajallisesti toisistaan (esimerkiksi raa'an ja kypsän lihan käsittely tai multaisten juuresten käsittely) ja tilat tulee puhdistaa eri vaiheiden välillä. Keittiölle tulee olla omat siivousvälineet ja ennen elintarvikkeiden käsittelyä kotikeittiö tulee puhdistaa huolellisesti. Käsienpesuun tulee keittiössä olla helposti saatavilla nestekäsisäippuaa ja käsipaperia. Työssä tulee käyttää siihen soveltuvaa suojavaatetusta. Pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla hygieniosaamistodistus. Omat ruuat tulee säilyttää erillään myyntiin menevistä ruuista.

Mahdolliset sairastumiset eivät saa aiheuttaa vaaraa elintarvikkeille. Jos perheessä on tarttuva tauti (esim. vatsatauti), tulee toiminta keskeyttää. Tarttuvan taudin jälkeen tartunta-ajan arvioi tarvittaessa terveydenhuoltoalan ammattilainen. Esimerkiksi noroviruksen aiheuttaman taudin jälkeen tulisi pidättäytyä työstä 2 vrk oireiden loppumisen jälkeen. Tarttuvien tautien jälkeen pitää tehdä kodin kunnollinen puhdistus. [Helsingin kaupungin toimenpideohjeesta norovirusepidemian ehkäisemiseksi](#) löytyy tarkemmat ohjeet siivoukseen.

Elintarvikkeiden varastoinnissa tulee huomioida, että varastoitavat elintarvikkeet säilytetään erillään kodin muista elintarvikkeista ja niin, ettei ristikontaminaatiota esimerkiksi kemikaalien kanssa pääse syntymään. Mikäli tuotevalikoimaan kuuluu kylmäsäilytystä vaativia tuotteita, tulee varata riittävästi kylmätilaa niiden säilyttämiseen. Lämpötilasäädelyjen tuotteiden osalta tulee huomioida [lainsäädännössä määritellyt lämpötilarajat](#), jotka löytyvät Ruokaviraston verkkosivuilta.

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden jäähditys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvikkeet on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilaan enintään neljässä tunnissa.

Lisätietoa kotona sijaitsevan elintarvikehuoneiston vaatimuksista löytyy [Ruokaviraston ohjeesta rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta luvussa 6](#).

## Omavalvontasuunnitelma

Ennen toiminnan aloittamista tulee laatia toimintaa koskeva omavalvontasuunnitelma. Omavalvonnaksi kutsutaan toimijan omaa järjestelmää, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaisia. Toimijan on tunnistettava omaan toimintaansa ja käsittelemäänsä elintarvikkeeseen liittyvät elintarviketurvallisuutta vaarantavat tekijät ja huolehdittava niiden hallinnasta.

Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan toimintaan liittyvät vaarat ja niiden hallinta. Omavalvontaan liittyy kirjanpitovelvoite muun muassa lämpötiloista, lisäksi tulee huolehtia tuotteiden jäljitettävyydestä. Kirjaukset tulee olla tarkastettavissa ja ne tulee esittää tarkastajalle pyydettyä.

Omavalvontasuunnitelman tulee sisältää kuvaukset seuraavista asioista soveltuvin osin:

- Toiminnan kuvaus ja raaka-aineiden hankinta
- Kuvaus omavalvontaseurannasta ja –kirjauksista
- Elintarvikkeiden varastointi ja kylmälaitteiden lämpötilaseurantaseuranta
- Ruoanvalmistus, tarjoilu, jäähdytyksen kuvaus ja seuranta, uudelleen kuumennus
- Pakkaaminen, pakkausmerkinnät ja pakkausmateriaalit
- Siivous, haittaeläintorjunta ja jätehuolto
- Elintarvikkeiden kuljettaminen
- Henkilökohtainen hygienia ja terveydentilan seuranta
- Hygieniaosaaminen (hygieniapassi)
- Näytteenottosuunnitelma
- Asiakasvalitukset ja toiminta ruokamyrkytyspäilytapauksissa
- Jäljitettävyys ja takaisinvento

Lisätietoa omavalvontasuunnitelmasta ja täytettäviä suunnitelmamalleja löytyy [Helsingin internetsivuilla](#).

## Elintarvikkeiden myynti pakattuina

Vähittäismyyntiin toimitettavat pakatut elintarvikkeet tulee varustaa lainsäädännön edellyttämällä suomen- ja ruotsinkielisillä pakkausmerkinnöillä. Tietoa pakkausmerkinnöistä löytyy [Ruokaviraston internetsivuilta](#) ja tarkemmin [Ruokaviraston elintarviketieto-oppaasta](#).

Elintarvikkeita voidaan myydä myös etämyyntinä esimerkiksi internetin välityksellä. Pakatuista, etämyyntinä myytävistä elintarvikkeista tulee antaa ennen kaupantekoa kaikki samat tiedot kuin tavanomaisessa kaupassa lukuun ottamatta vähimmäissäilyvyysaika tai viimeistä käyttäjäjankohtaa, pakastuspäivämäärää ja eränumeroa. Edellä mainitut tiedot on kuitenkin annettava ostajalle viimeistään tuotteiden toimitus- tai luovutushetkellä. Etämyynnissä annettavista tiedoista on vastuussa www-sivuston ylläpitäjä, jonka on varmistettava, että elintarviketiedot ovat kuluttajan saatavilla ja että ne ovat oikein.

Pakkausmateriaalien osalta toimijan tulee varmistua niiden soveltuvuudesta käyttötarkoitukseen. Lisätietoa elintarvikkekontaktimateriaalien soveltuvuuden varmistamisesta löytyy [Ruokaviraston verkkosivuilta](#).

## Valvonta

Rekisteröity elintarvikehuoneisto kuuluu elintarvikelain mukaisen valvonnan piiriin. Elintarviketarkastajat valvovat kotona sijaitsevaa elintarvikehuoneistoa säännöllisen valvonnan tarkastuksilla. Valvontaa suoritetaan toiminnan riskien ja laajuuden mukaisesti. Tarkastuksilla käydään läpi tilojen soveltuvuus, harjoitettava toiminta sekä omavalvontasuunnitelma ja sen toteutus. Tarkastus tehdään joko huoneistossa paikan päällä tai asiakirjatarkastuksena. Valvonnasta peritään voimassa olevan [maksutaksan](#) mukainen maksu. Mikäli tarkastuksilla havaitaan epäkohtia toiminnassa, voidaan toimintaa rajoittaa tai se voidaan keskeyttää.

Helsingin kaupunki  
Ympäristöpalvelut  
Elintarviketurvallisuusyksikkö  
[kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi](mailto:kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi)  
PL 58235, 00099 HELSINGIN KAUPUNKI  
Työpajankatu 8, 00580 Helsinki  
Puh. 09 310 1635 (vaihe)  
<https://www.hel.fi/fi/elintarvikeneuvonta>