

5.2.2021

OHJE

Hemmet som livsmedelslokal

Tillverkning, hantering och lagring av livsmedel hemma är möjligt, med undantag för anläggningsverksamhet.

Med anläggningsverksamhet avses hantering av livsmedel av animaliskt ursprung, såsom på en korvfabrik eller ett fiskrökeri. På Livsmedelsverkets webbplats finns mer information om anläggningarna, det vill säga godkända livsmedelslokaler.

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/inledning-av-verksamhet/livsmedelslokaler/>

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/alkusivu-sv> 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 (160 euro). Om det sker ändringar i verksamheten eller den avslutas ska även detta anmälas till enheten för livsmedelssäkerhet.

<https://www.hel.fi/helsinki/sv/boende-och-miljo/livsmedelstillsyn/lokaler/anmalningar-ansokningar>

När behöver jag inte göra någon anmälan?

Småskalig verksamhet, till exempel bakning för försäljning ett par gånger i månaden, kräver ingen registrering. Enligt Livsmedelsverket kan man driva en popup-restaurang i tolv dagar under ett kalenderår innan man behöver göra en anmälan om livsmedelslokal för verksamheten.

Mer information om småskalig verksamhet samt lågrisk- och popup-verksamhet (på finska):

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/elintarvikehuoneistot/ilmoitetut-elintarvikehuoneistot/>

5.2.2021

OHJE

<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikealan-toimintayksityishenkilona/pop-up--ravintolatoiminta/>

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.

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. 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 arbetet ska skyddskläder lämpliga för ändamålet användas, inklusive huvudbonad. 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. Enheten för livsmedelssäkerhet ger mer detaljerade anvisningar för städningen efter norovirus.

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. När det gäller temperaturkontrollerade livsmedel ska temperaturgränserna som fastställs i lagstiftningen beaktas.

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.

Postadress	Besöksadress	Telefon	Fax	FO-nummer
Helsingfors stad				
Miljötjänsterna Enheten för livsmedelssäkerhet	Verkstadsgatan 8 Helsingfors 58	+358 9 310 14000	+358 9 310 3163	0201256-6
PB 58235 00099 HELSINGFORS STAD		E-post elintarviketurvallisuus@hel.fi	Internet www.hel.fi/sv	

5.2.2021

OHJE

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 nedkyllning 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.

<https://www.hel.fi/helsinki/sv/boende-och-miljo/livsmedelstillsyn/lokaler/egenkontroll>

Försäljning av förpackade livsmedel

Förpackade livsmedel för leverans till detaljhandeln ska förses med förpackningsmärkningar på finska och svenska på det sätt som fastställs i lagstiftningen. Information om märkningen av förpackningar finns på Livsmedelverkets webbplats.

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 partinummer. 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.

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/tillverkning/information-som-skall-ges-om-livsmedel/paskrifter-pa-forpackningar-till-livsmedel/>

Handbok om livsmedelsinformation:

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/sv/elintarviketieto_opas_17068_2_sv.pdf

När det gäller förpackningsmaterial ska aktören försäkra sig om att de är lämpliga för ändamålet.

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/tillverkning/kontaktmaterial-for-livsmedel/>

Tillsyn

Postadress	Besöksadress	Telefon	Fax	FO-nummer
Helsingfors stad				
Miljötjänsterna Enheten för livsmedelssäkerhet	Verkstadsgatan 8 Helsingfors 58	+358 9 310 14000	+358 9 310 3163	0201256-6
PB 58235 00099 HELSINGFORS STAD		E-post elintarviketurvallisuus@hel.fi	Internet www.hel.fi/sv	

5.2.2021

OHJE

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.

Postadress	Besöksadress	Telefon	Fax	FO-nummer
Helsingfors stad				
Miljötjänsterna Enheten för livsmedelssäkerhet	Verkstadsgatan 8 Helsingfors 58	+358 9 310 14000	+358 9 310 3163	0201256-6
PB 58235 00099 HELSINGFORS STAD		E-post elintarviketurvallisuus@hel.fi	Internet www.hel.fi/sv	