

7.4.2020

OHJE

# Koti elintarvikehuoneistona

Elintarvikkeiden valmistus, käsittely ja varastointi kotona on mahdollista lukuun ottamatta laitostoimintaa.

Laitostoiminta tarkoittaa eläinperäisiä elintarvikkeiden valmistamista, kuten esimerkiksi makkaratehdasta tai kalansavustamoja. Laitoksista eli hyväksytyistä elintarvikehuoneistoista löytyy lisätietoa Ruokaviraston verkkosivuilta.

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

## Kodin rekisteröiminen elintarvikehuoneistoksi

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

Kotona tapahtuvasta ammattimaisesta elintarvikkeiden valmistamisesta on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus elintarviketurvallisuusyksikköön viimeistään neljä (4) viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituslomake rekisteröintiä varten löytyy Helsingin kaupungin verkkosivuilta. Ilmoituksen voi täyttää sähköisesti osoitteessa [asiointi.hel.fi](https://asiointi.hel.fi) tai täyttämällä kaupungin internetsivuilta löytyvän lomakkeen. Ilmoituksen käsittelystä lähetetään rekisteröintitodistus ja elintarvikehuoneiston tiedot tallennetaan valvontatietojärjestelmään. Ilmoituksen käsittely on maksullista (160€). Mikäli toiminnassa tapahtuu muutoksia tai toiminta lopetetaan, tulee myös niistä ilmoittaa elintarviketurvallisuusyksikköön.

<https://www.hel.fi/helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/huoneistot/ilmoitukset/>.

## Milloin ilmoitusta ei tarvitse tehdä?

Vähäinen toiminta kuten esimerkiksi leipominen myyntiin pari kertaa kuukaudessa ei edellytä rekisteröintiä. Ruokaviraston näkemyksen mukaan pop up -ravintolaa voi pitää 12 päivänä kalenterivuoden aikana ennen kuin toiminnasta tarvitsee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus.

Lisätietoa vähäriskisestä ja vähäisestä toiminnasta ja pop-up toiminnasta:

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

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

7.4.2020

OHJE

## Toimintaedellytykset kotona

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

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. Keittiölle tulee olla omat siivousvälineet ja ennen elintarvikkeiden valmistusta/ käsittelyä kotikeittiö tulee puhdistaa huolellisesti. Käsienpesuun tulee olla helposti saatavilla nestekäsisäippuaa ja käsipaperia. Työssä tulee käyttää siihen soveltuvaa suojavaatetusta mukaan lukien päähine. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla hygieniasaamistodistus. Omat ruuat tulee säilyttää erillään myyntiin menevistä ruuista. Mikäli tuotevalikoimaan kuuluu kylmäsäilytystä vaativia tuotteita, tulee varata riittävästi kylmätilaa niiden säilyttämiseen. Ylimääräisten henkilöiden ja lemmikkieläinten pääsy keittiöön tulee estää toiminnan aikana. 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. Tarkemmat ohjeet noroviruksen jälkeiseen siivoukseen ovat saatavilla elintarviketurvallisuusyksiköstä.

Elintarvikkeiden varastoinnissa tulee huomioida, että varastoitavat elintarvikkeet säilytetään erillään kodin muista elintarvikkeista ja niin, ettei ristikontaminaatiota esimerkiksi kemikaalien kanssa pääse syntymään. Lämpötilasäädelyjen tuotteiden osalta tulee huomioida lainsäädännössä määritellyt lämpötilarajat.

## Omaavontasuunnitelma

Ennen toiminnan aloittamista tulee laatia toimintaa koskeva omaavontasuunnitelma. Omaavontonnaksi 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.

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

Omaavontasuunnitelman tulee sisältää kuvaukset seuraavista asioista soveltuvin osin:

- Toiminnan kuvaus ja raaka-aineiden hankinta
- Kuvaus omaavontaseurannasta ja –kirjauksista
- Elintarvikkeiden varastointi ja kylmälaitteiden lämpötilaseurantaseuranta
- Ruoanvalmistus, tarjoilu, jäähdytyksen kuvaus ja seuranta, uudelleen kuumennus

Postiosoite	Käyntiosoite	Puhelin	Faksi	Y-tunnus
Helsingin kaupunki				
Ympäristöpalvelut Elintarviketurvallisuusyksikkö PL 58235 00099 HELSINGIN KAUPUNKI	Viikinkaari 2a Helsinki 79	+358 9 310 1635 (vaihe)	+358 9 310 3163	0201256-6
		<b>Sähköposti</b> elintarviketurvallisuus@hel.fi	<b>Internet</b> www.hel.fi	

7.4.2020

OHJE

- 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.

<https://www.hel.fi/helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/huoneistot/oma/>

## Elintarvikkeiden myynti pakattuina

Vähittäismyyntiin toimitettavat pakatut elintarvikkeet tulee varustaa lainsäädännön edellyttämällä suomen- ja ruotsinkielisillä pakkausmerkinnöillä. Tietoa pakkausmerkinnöistä löytyy Ruokaviraston internetsivuilta.

Elintarvikkeita voidaan myydä myös etämyyntinä esimerkiksi internetin välityksellä. Pakatuista, etämyyntinä myytävistä elintarvikkeista tulee antaa ennen kaupantekoa kaikki samat tiedot kuin tavanomaisessa kaupassa lukuun ottamatta vähimmäissäilyvyysaikaa tai viimeistä käyttöajankohtaa, 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.

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/>

Elintarviketieto-opas:

[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarviketieto-opas\\_eviran\\_ohje\\_17068\\_1\\_fi.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarviketieto-opas_eviran_ohje_17068_1_fi.pdf)

Pakkausmateriaalien osalta toimijan tulee varmistua niiden soveltuvuudesta käyttötarkoitukseen.

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/pakkaukset-ja-muut-elintarvikekontaktimateriaalit/kontaktimateriaalit/>

## 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.

Postiosoite	Käyntiosoite	Puhelin	Faksi	Y-tunnus
Helsingin kaupunki				
Ympäristöpalvelut Elintarviketurvallisuusyksikkö PL 58235 00099 HELSINGIN KAUPUNKI	Viikinkaari 2a Helsinki 79	+358 9 310 1635 (vaihe)	+358 9 310 3163	0201256-6
		<b>Sähköposti</b> elintarviketurvallisuus@hel.fi	<b>Internet</b> www.hel.fi	