

8.9.2023

OHJE

Koti elintarvikehuoneistona

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

Laitostoiminta tarkoittaa eläinperäisiä elintarvikkeiden valmistamista ja toimittamista toisiin elintarvikehuoneistoihin, kuten esimerkiksi makkaratehdasta tai kalansavustamo. Laitoksista eli hyväksytyistä elintarvikehuoneistoista löytyy lisätietoa Ruokaviraston verkkosivuilta.

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/ilmoita-elintarviketoiminnasta/>

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). Lisäksi tulee olla yhteydessä Helsingin kaupungin rakennusvalvontaan ja varmistaa muun muassa ilmanvaihdon ja viemäroinnin riittävyys suunniteltuun toimintaan.

Kotona tapahtuvasta ammattimaisesta elintarvikkeiden valmistamisesta on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus elintarviketurvallisuusyksikköön viimeistään neljä (4) viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituksen voi täyttää sähköisesti osoitteessa <https://ilppa.fi/etusivu> tai täyttämällä kaupungin internetsivuilta löytyvän lomakkeen. Ilmoituksen käsittelystä lähetetään rekisteröintitodistus ja elintarvikehuoneiston tiedot tallennetaan valvontatietojärjestelmään. Ilmoituksen käsittely on maksullista (180 €). Mikäli toiminnassa tapahtuu muutoksia tai toiminta lopetetaan, tulee myös niistä ilmoittaa elintarviketurvallisuusyksikköön. Lisäksi vuosittain peritään 150 € suuruinen valvonnan perusmaksu. Maksu koskee lähes kaikkia kuntien valvonnassa olevia elintarvikehuoneistoja.

<https://www.hel.fi/fi/yritykset-ja-tyo/yritykset-ja-yrittajat/yritysten-luvat-ja-tilat/liiketoiminnan-ilmoitukset-ja-rekisteroinnit>

Lisätietoa perusmaksusta:

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/valvonta/valvonnan-perusmaksu/>

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:

8.9.2023

OHJE

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/rekisteroitavaa-elintarviketoimintaa-vai-ei/rekisteroitavaa-elintarviketoimintaa-vai-ei/>

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/ohjeita-kuluttajille/elintarvikealan-toiminta-yksityishenkilona/pop-up--ravintolatoiminta/>

Toimintaedellytykset kotona

Kotikeittiöiden tilat ovat yleensä melko pienet ja kylmäsäilytystilat rajalliset, joten kaupallinen 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 suositella 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 erottaa ajallisesti toisistaan (esimerkiksi raa'an ja kypsän lihan käsittely tai multaisten juureen käsittely) ja tilat tulee puhdistaa eri vaiheiden välillä. Keittiölle tulee olla omat siivousvälineet ja ennen elintarvikkeiden valmistusta/ käsittelyä kotikeittiö tulee puhdistaa huolellisesti. Käsienspesuun tulee keittiössä olla helposti saatavilla nestekäsisaippuaa 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. Mikäli tuotevalikoimaan kuuluu kylmäsäilytystä vaativia tuotteita, tulee varata riittävästi kylmätilaa niiden säilyttämiseen.

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:

https://www.hel.fi/static/ymk/lomakkeet/el_lomakkeet/Toimenpideohje_norovirus_020223.pdf

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:

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieeninen-toiminta/tuotanto--ja-kasittelyhygienia/elintarvikke/>

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

8.9.2023

OHJE

Lisätietoa kotona sijaitsevan elintarvikehuoneiston vaatimuksista Ruokaviraston ohjeen rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta luvussa 6:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/huoneisto-ohje/ohje-rekisteroidyn-elintarviketoiminnan-elintarvikehygieniasta/#id-6-elintarvikehuoneisto-kotona>

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, jäähdetyksen 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
- Jäljitettävyyden ja takaisinvento

Lisätietoa omavalvontasuunnitelmasta ja täytettäviä suunnitelmamalleja löytyy Helsingin internetsivuilla.

<https://www.hel.fi/fi/yritykset-ja-tyo/yritykset-ja-yrittajat/yritysten-luvat-ja-tilat/liiketoininnan-ilmoitukset-ja-rekisterointi/elintarviketoiminnan-rekisterointi>

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

8.9.2023

OHJE

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/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarviketieto-opas-ja-muut-ohjeet/>

Pakkausmateriaalien osalta toimijan tulee varmistua niiden soveltuvuudesta käyttötarkoitukseen.

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkaukset-ja-kontaktimateriaalit/kontaktimateriaalien-turvallisuus-ja-muu-vaatimustenmukaisuus/>

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.