

Ohje kotona sijaitseville elintarvikehuoneistoille

Elintarvikehuoneistosta ilmoittaminen

Elintarvikehuoneisto voi toimia kotikeittiössä, mikäli toiminta pystytään järjestämään hygieenisellä tavalla eikä asuminen aiheuta riskiä käsiteltäville elintarvikkeille. Elintarvikkeiden käsittelystä kotona tulee tehdä ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle, kun kyse on elinkeinon harjoittamisesta tai valmistettavat elintarvikkeet eivät ole vähäriskisiä. Kotona ei kuitenkaan voida harjoittaa laitostoimintaa, eli eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelyä ennen vähittäismyyntiä.

Esimerkkejä kotona tapahtuvasta elintarvikealan toiminnasta, josta on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus:

- Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden (esim. täytekakku) säännöllinen käsittely ja valmistaminen kotona ja myynti suoraan kuluttajalle tai toimittaminen vähittäismyyntiin. Ruokavirustalon tulkinnan mukaan toiminta on säännöllistä, kun tuotteita valmistetaan yli 12 kertaa vuodessa. Toimija voi olla yksityishenkilö tai yritys.
- Pullan tai muun kuumentamalla valmistetun leipomotuotteen valmistus ja myynti, kun toiminta ei ole vuosittaiselta tuotantomäärältään pienimuotoista. Toimija voi olla yksityishenkilö tai yritys.
- Alkutuotannon/oman sadon tuotteiden jalostaminen tuottajan toimesta, jos toiminta ei ole vähäriskistä (mm. hillojen ja mehujen valmistus). Vähäriskinen alkutuotannon tai oman sadon tuotteiden jalostaminen (mm. mansikoiden jäädytys, yrttien kuivattaminen), jos se ei ole vuosittaiselta tuotantomäärältään pienimuotoista.
- Itse kasvatetun lihan ottaminen takaisin alkutuotantopaikalle myyntiin.
- Korvasienten käsittely (ryöppäys, kuivaus) ja käsiteltyjen korvasienten myynti suoraan kuluttajille.
- Kotoa toimiva virtuaalielintarvikehuoneisto, esim. elintarvikkeiden verkkokauppa, jossa toimija käsittelee elintarvikkeita ilman, että ne ovat hänen hallussaan.

Elintarvikehuoneistoilmoitus toimitetaan Päijät-Hämeen hyvinvointikuntayhtymän ympäristöterveyskeskukseen viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Myös toiminnan olennaisesta muutoksesta, toimijan vaihtumisesta ja toiminnan loppumisesta tulee ilmoittaa. Ilmoituksen saavuttua terveysvalvontaan elintarvikehuoneisto kirjataan kohdetietojärjestelmään. Toimijaa saa todistuksen siitä, että elintarvikehuoneisto kuuluu säännöllisen valvonnan piiriin. Ilmoituksen käsittelystä peritään voimassa olevan maksutaksan mukainen maksu. Toimijan vaihtumisesta ja toiminnan lopettamisesta tehdyn ilmoituksen käsittely on maksutonta.

Elintarvikehuoneiston tiloja ja toimintaa koskevat vaatimukset

Alla on lueteltu kotona toimivan elintarvikehuoneiston yleisiä vaatimuksia. Vaatimukset tarkentuvat aina toiminnan luonteen ja riskien mukaan.

- Erilliset valmistustilat, joita ei käytetä asumiseen TAI kotikeittiössä toimittaessa mahdollisuus huolelliseen ajalliseen erottamiseen.
- Ehjät ja helposti puhtaana pidettävät pinnat, kalusteet ja laitteet
- Riittävästi kylmäsäilytystilaa, erilliset kylmälaitteet elintarvikehuoneistotoimintaa varten
- Astianpesukone
- Säilytys- ja huoltotilat siivousvälineille. Elintarvikehuoneistotoimintaa varten erilliset siivousvälineet.

- Riittävästi vesipisteitä. Suositeltavaa on, että käsienpesua varten on oma vesipiste.
- Saatavilla puhdasta kuumaa ja kylmää talousvettä. Jos vesi hankitaan omasta kaivosta, valvoo terveydensuojeluviranomainen vedenlaatua säännöllisin tutkimuksin.
- Lemmikkieläimiä ei saa päästää elintarvikkeiden valmistustilaan.
- Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä hygieniaosaamistodistus ja terveydentilanselvitys.
- Luovutettavissa elintarvikkeissa tulee olla lainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät.

Omavalvonta

Toimintaa varten on laadittava omavalvontasuunnitelma, jonka avulla toimija tunnistaa toiminnan elintarvikehygieeniset riskit, suunnittelee toimenpiteet riskien ehkäisemiseksi ja pitää kirjaa valvontatoimistaan. Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito on pidettävä ajan tasalla ja säilytettävä elintarvikehuoneistossa niin, että ne ovat valvojan viranomaisen tarkastettavissa.

Kotihuoneistojen valvonta

Elintarvikevalvontaviranomainen valvoo kotona sijaitsevaa elintarvikehuoneistoa ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukaisesti. Valvonnasta peritään voimassa olevan maksutaksan mukainen maksu. Kotona sijaitsevaan elintarvikehuoneistoon ei pääsääntöisesti tehdä tarkastuskäyntejä, ellei toimijan suostumuksella niin erikseen sovita. Toimintaa voidaan valvoa asiakirjojen tarkastamisen ja haastattelujen perusteella. Haastattelu voidaan tehdä kasvotusten esimerkiksi viranomaisen työpisteellä tai puhelimitse. Asiakirjatarkastuksessa toimija voi myös esittää valmistilojen pohjapiirroksen sekä valokuvia tiloista ja laitteista.

Lisätietoja

Elintarvikevalvontaviranomaiseen on suositeltavaa olla yhteydessä jo toiminnan suunnitteluvaiheessa, jotta toimijaa voidaan neuvoa mm. tilojen soveltuvuuteen ja omavalvontaan liittyvissä asioissa.

Ympäristöterveyskeskuksen toimipisteiden yhteystiedot:

<https://www.phhyky.fi/fi/terveyspalvelut/terveydensuojelu-ja-elintarvikevalvonta/>

Ilmoituslomake elintarvikehuoneiston toiminnan aloittamisesta tai muutoksesta:

<https://www.phhyky.fi/fi/ammattilaisille/lomakkeet/ymparistoterveyskeskus/>

Ympäristöterveyshuollon maksutaksa:

<https://www.phhyky.fi/fi/asiakkaalle/asiakasmaksut-ja-kuntalaskutus/ymparistoterveyshuollon-asiakasmaksut/>

Lainsäädäntö ja ohjeet

Elintarvikelaki 23/2006

Yleinen elintarvikehygienia-asetus (EY) N:o 852/2004

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1367/2011 ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Eviran ohje 16025/6 ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011

Eviran ohje 17068/1 Elintarviketieto-opas

THL:n toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi (24.1.2019)

www.ruokavirasto.fi/elintarvikeala/