

YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO

Askola, Lapinjärvi, Loviisa, Myrskylä, Pornainen, Porvoo, Pukkila ja Sipoo

7.12.2023

ELINTARVIKEHUONEISTO KOTONA

Asiakasohje

Ammattimainen elintarvikkeiden käsittely kotona on elintarvikehuoneistotoimintaa, josta on tehtävä **elintarvikehuoneistoilmoitus valvontaviranomaiselle** ennen toiminnan aloittamista. **Kotona sijaitsevaan rekisteröityyn elintarviketoimintaan sovelletaan elintarvikelainsäädäntöä samoin kuin mihin tahansa muuhunkin elintarvikealan toimintaan.**

Lähtökohtana kotona harjoitettavassa elintarviketoiminnassa on, että asumisesta ei saa aiheutua vaaraa elintarviketurvallisuudelle. Riskien arvioiminen, niiden hallitseminen ja elintarvikelainsäädännön tunteminen sekä noudattaminen ovat elintarvikealan toimijan vastuulla. Toimija on vastuussa tuotteidensa elintarviketurvallisuudesta.

Kotiin rekisteröidyn elintarviketoiminnan osalta on hyvä huomioida sen mahdollisesti aiheuttama haitta naapureille (mm. melu, haju, liikenne). Onkin suositeltavaa, että ennen toiminnan aloittamista varmistetaan joko kiinteistön omistajalta tai tämän edustajalta (isännöitsijä, hallituksen puheenjohtaja, vuokranantaja), ettei toiminnalle ole esteitä.

Joissain tapauksissa on syytä myös varmistaa kunnan rakennusvalvonnalta huoneiston soveltuvuus elintarvikehuoneistoksi (viemärointi, ilmanvaihto, toiminnan laajuus ym.) ja ettei toiminta ole voimassa olevien kaavamääräysten vastaista.

Mikäli elintarvikehuoneistossa on tarkoitus käsitellä runsaasti rasvaisia elintarvikkeita, voi tämä vaatia yhteydenottoa omaan vesi- ja viemärlaitokseen.

Kotona ei voi harjoittaa laitostoimintaa.

Tilat

Kotikeittiön soveltuvuus rekisteröityyn elintarvikealan toimintaan on aina arvioitava ennen toiminnan aloittamista. Kotikeittiöiden tilat ovat usein pienet ja rajalliset elintarvikkeiden ammattimaiseen valmistukseen. Kaupallinen toiminta voi olla vain pienimuotoista. Jos olemassa olevat tilat eivät ole riittävät, tilat on joko hankittava muualta tai tilat on remontoitava käyttöön sopivaksi ennen toiminnan aloittamista. Mikäli tavoitteena on laajamittainen tuotanto, on tilat erotettava ja rakennettava kodin yhteyteen kokonaan oma erillinen tila rekisteröidylle elintarviketoiminnalle esim. autotalliin tai kellariin.

YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO

Askola, Lapinjärvi, Loviisa, Myrskylä, Pornainen, Porvoo, Pukkila ja Sipoo

7.12.2023

Tilojen erottaminen

Kotona sijaitsevan elintarvikehuoneiston on oltava asianmukaisella tavalla erotettu kodin muista sellaisista tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa tai heikentää elintarvikkeiden hygieenisen laadun. Esimerkiksi avokeittiöt eivät ole sellaisenaan riittävästi muusta kodin elämästä erotettuja, minkä vuoksi rekisteröityä elintarvikealan toimintaa ei suositella harjoitettavan avokeittiössä.

Säilytystilat ja keittiön kalusteet

- Elintarvikkeita saa säilyttää ja käsitellä vain niissä tiloissa, jotka on ilmoitettu rekisteröityyn huoneistoon kuuluviksi. Tilojen on oltava elintarvikkeiden säilyttämiseen sopivia.
- Rekisteröidyssä elintarviketoiminnassa käytettäväksi tarkoitetut elintarvikkeet on säilytettävä erillään kodin omaan käyttöön tarkoitetuista elintarvikkeista. Käytännössä tämä toteutetaan varaamalla elintarvikkeille omat säilytys- ja kylmäkalusteet (kuiva-ainekaappi, kylmäsäilytyslaitteet, tarvittaessa useammat, jotta eri tuoteryhmien lämpötilavaatimukset saadaan huomioitua).
- Tiloissa on oltava riittävästi työtasoja, jotka on pystyttävä pitämään vapaana siinä harjoitettavaan toimintaan.
- Työtasojen ja säilytystilojen on oltava toimintaan nähden riittävät myös, jotta ristikontaminaatiota eri elintarvikkeiden kesken tai elintarvikkeiden ja esimerkiksi kemikaalien välillä ei pääse syntymään.
- Käsien ja astioiden pesuun sekä elintarvikkeiden huuhtelemiseen on oltava riittävästi vesipisteitä ja astioiden pesuun astianpesukone. Käsienpesua varten vesipisteellä on oltava nestesaippua ja kertakäyttöiset (paperi)pyyhkeet.
- Mikäli kuumia elintarvikkeita jäähdytetään, on jäähdytykselle oltava riittävän tehokas jäähdytyslaite, esim. erillinen jääkaappi, joka on varattu vain jäähdytystä varten. Jäähdytystä ei tule tehdä kylmälaitteessa, jossa on muita elintarvikkeita säilytyksessä.
- Elintarviketoiminnalle on oltava omat siivousvälineet. Siivousvälineet voivat olla pääasiassa siivousaineiden suihkepulloja ja kertakäyttöisiä siivousliinoja. Siivousvälineille voi olla esim. oma erillinen laatikko, joka on erillään kodin siivousvälineistä.
- Elintarvikkeiden pakkausmateriaaleille, kuljetuslaatikoille, ym. tarvikkeille tulee olla toimintaan nähden riittävästi hygieenistä säilytystilaa.

YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO

Askola, Lapinjärvi, Loviisa, Myrskylä, Pornainen, Porvoo, Pukkila ja Sipoo

7.12.2023

- Elintarvikehuoneistotilojen pintamateriaalien on oltava ehjiä, helposti puhtaana pidettäviä, vesipesun ja hankauksen kestäviä.

Toimintaedellytykset kotona

- Keittiö tulee pystyä erottamaan täysin muusta kodin toiminnasta silloin kun sitä käytetään myyntiin menevien ruokien valmistukseen. Kun kotona valmistetaan tai käsitellään elintarvikkeita elinkeinotoimintaa varten, tulee keittiön tai muun käytettävän tilan olla valmistushetkellä varattu vain tähän toimintaan.
- Keittiö on siivottava huolellisesti aina ennen toiminnan aloittamista
- Toimintaa ei voi harjoittaa, jos kellään samassa taloudessa asuvalla on jokin tarttuva tauti
- Lemmikkejä ei sallita keittiöön toiminnan aikana
- Työssä tulee käyttää siihen soveltuvaa suojavaatetusta
- Taloyhtiöltä tulee pyytää lupa ammattimaisen toiminnan harjoittamiseen. Toiminta ei saa aiheuttaa haittaa naapureille (esim. melu, haju).
- Rakennusvalvontaan tulee olla yhteydessä mahdollisten vaatimusten selvittämiseksi
- Jos veden lähteenä on oma kaivo, on veden täytettävä talousvedelle asetetut laatuvaatimukset
- Jos kiinteistöllä on oma jätevesijärjestelmä, on sen riittävydestä hyvä olla yhteydessä oman alueen ympäristötarkastajaan
- Kiinteistön on oltava liitetty järjestettyyn jätehuoltoon. Jätteiden keräystä varten on oltava kannelliset keräysastiat.

YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO

Askola, Lapinjärvi, Loviisa, Myrskylä, Pornainen, Porvoo, Pukkila ja Sipoo

7.12.2023

Ilmoitusvelvollisuus, toiminnan rekisteröinti ja maksullisuus

Toiminnan aloittamisesta tulee tehdä elintarvikelain mukainen ilmoitus ympäristöterveydenhuoltoon viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituksen voi tehdä sähköisesti osoitteessa <https://ilppa.fi/alkusivu> tai lomakkeella, joka löytyy <https://porvoonymparistoterveydenhuolto.fi/ymparistoterveydenhuollon-lomakkeet-ja-ohjeet/> ->elintarvikehuoneiston käyttöönotto, muutokset ja toiminnan lopetus

Ilmoituksen liitteenä tulee olla huoneiston pohjakuva.

Ilmoituksen käsittelystä lähetetään rekisteröintitodistus ja elintarvikehuoneiston tiedot tallennetaan valvontatietojärjestelmään. Ilmoituksen käsittelystä laskutetaan ympäristöterveydenhuollon taksan mukainen maksu. Mikäli toiminnassa tapahtuu muutoksia tai toiminta lopetetaan, tulee myös niistä ilmoittaa kirjallisesti ympäristöterveydenhuoltoon.

Lisäksi vuosittain peritään 150 € suuruinen valvonnan perusmaksu. Maksu koskee lähes kaikkia kuntien valvonnassa olevia elintarvikehuoneistoja.

Toiminnot, joista seuraa aina rekisteröitymisvelvoite ovat esim. maahantuonti, verkkokauppa sekä ravintolisien myynti.

Elintarvikelain 10 §:n mukaan ilmoitusta ei tarvitse tehdä silloin, kun **toimintaan liittyvät riskit ovat** elintarvikeeturvallisuuden kannalta **vähäisiä sekä**

- elintarvikealan toiminta tapahtuu samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta (*esimerkiksi kampaamon kahvi- ja keksitarjoilu*)
- toimija on yksityinen henkilö (*esimerkiksi henkilö leipoo satunnaisesti ja myy leivonnaisia torilla, pop-up-ravintolatoiminta alle 12 kertaa vuodessa*) tai
- toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena (*liikevaihto alle 15000 euroa vuodessa tai esimerkiksi kirkon, koulun tai urheiluseurojen myyjäisissä tapahtuva elintarvikkeiden myynti*).

Ilmoitus voidaan jättää tekemättä vain, jos toiminta on vähäriskistä ja jokin edellä mainituista kolmesta ehdosta täyttyy.

Lisätietoa löytyy Ruokaviraston ohjeesta:

[Rekisteröitävää elintarviketoimintaa vai ei?](#)

YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO

Askola, Lapinjärvi, Loviisa, Myrskylä, Pornainen, Porvoo, Pukkila ja Sipoo

7.12.2023

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 pyydettyäessä.

Omavalvontasuunnitelman tulee sisältää kuvaukset seuraavista asioista soveltuvin osin:

- Kuvaus kuinka elintarviketoiminta erotetaan kotitoiminnasta
- Toiminnan kuvaus ja raaka-aineiden hankinta
- Elintarvikkeiden varastointi ja kylmälaitteiden lämpötilaseuranta
- Ruoanvalmistus, tarjoilu, jäähdytys, jäähdytyksen ja uudelleen kuumennuksen kuvaus ja lämpötilaseuranta
- Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden kuljettaminen, lämpötilojen varmistaminen ja lämpötilaseuranta
- Pakkaaminen ja pakkausmateriaalit
- Pakkausmerkinnät ja pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot
- Siivous, haittaeläintorjunta ja jätehuolto
- Henkilökohtainen hygienia ja hygieeniset toimintatavat
- Terveystilaselvitys toiminnan alkaessa ja selvityksen uusiminen tarvittaessa
- Hygieniaosaaminen (hygieniapassi)
- Näytteenottosuunnitelma
- Asiakasvalitukset ja toiminta ruokamyrkytyspäilytapauksissa
- Jäljitettävyys ja takaisinvedot
- Lisäksi omavalvontasuunnitelmaan tulee lisätä tarpeen mukaan kuvaukset esim. elintarvikkeiden ulkomyyntistä ja verkkokaupasta/some myynnistä.

YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO

Askola, Lapinjärvi, Loviisa, Myrskylä, Pornainen, Porvoo, Pukkila ja Sipoo

7.12.2023

Lisätietoa omavalvontasuunnitelmasta ja täytettäviä suunnitelmamalleja löytyy Porvoon ympäristöterveydenhuollon internetsivuilla

<https://porvoonymparistoterveydenhuolto.fi/ymparistoterveydenhuollon-lomakkeet-ja-ohjeet/>

Terveydentilaselvitys ja hygieniapassi

Helposti pilaantuvia, pakkaamattomia, kuumentamatta syötäviä elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla elintarviketyöntekijän terveydentilaselvitys ja hygieniapassi. Terveydentilaselvityksen saa esim. työterveyshuollosta tai terveyskeskuksesta.

Lisätietoja hygieniapassista <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/hygieniapassi/>

Todistukset (tai kirjanpito niistä) tulee pystyä pyynnöstä esittämään valvontaviranomaiselle.

Elintarvikkeiden myynti pakattuna

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 vähimmäissäilyvyysaika 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-annettavattiedot/pakkausmerkinnat/>

Elintarviketieto-opas:

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-jamarkkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarviketieto-opas-ja-muut-ohjeet/>

Pakkausmateriaalien osalta toimijan tulee varmistua niiden soveltuvuudesta käyttötarkoitukseen.

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

YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO

Askola, Lapinjärvi, Loviisa, Myrskylä, Pornainen, Porvoo, Pukkila ja Sipoo

7.12.2023

Kotihuoneiston valvonta

Rekisteröityä toimintaa valvotaan säännöllisin valvontakäynnein. Valvonnasta peritään voimassa olevan maksutaksan mukainen tarkastusmaksu. Valvontatiheys riippuu toiminnan luonteesta ja laajuudesta.

Valvontaa voidaan tehdä tarkastuskäyntien lisäksi mm. seuraavilla tavoilla

- asiakirjatarkastukset (mm. omavalvontasuunnitelma, kirjaukset, hygieniapassi, terveydentilaselvitykset, pakkausmerkinnät)
- toimijan internetsivut
- haastattelut
- näytteenotto
- kuljetusajoneuvon valvominen

Mikäli tarkastuksilla havaitaan epäkohtia toiminnassa, voidaan toimintaa rajoittaa tai se voidaan keskeyttää.

Lainsäädäntö ja ohjeita

Elintarvikelaki 297/2021 <https://finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210297>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 <https://finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210318> Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) N:o 852/2004 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A02004R0852-20090420>

Elintarvikehygieniaan liittyvä lainsäädäntö, I-hakemisto <https://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto/i-rekisteri>

Porvoon kaupungin ympäristöterveydenhuollon ohjeet <https://porvoonymparistoterveydenhuolto.fi/ymparistoterveydenhuollon-lomakkeet-ja-ohjeet/>

Porvoon ympäristöterveydenhuollon taksa

<https://porvoonymparistoterveydenhuolto.fi/ymparistoterveydenhuollon-valvontasuunnitelma-ja-maksutaulukko/>