

MILJÖHÄLSOVÅRDEN

Askola, Borgnäs, Borgå, Lappträsk, Lovisa, Mörskom, Pukkila och Sibbo

7.12.2023

LIVSMEDELSLOKALER HEMMA

Anvisningar till kunder

Professionell hantering av livsmedel hemma är livsmedelslokalsverksamhet, som kräver en **anmälan om livsmedelslokal till tillsynsmyndigheten** innan verksamheten inleds. **För registrerad livsmedelsverksamhet som sker hemma tillämpas livsmedelslagstiftning på samma sätt som annan verksamhet inom livsmedelssektorn.**

Utgångspunkten för livsmedelsverksamhet som sker hemma är att boendet inte får äventyra livsmedelssäkerheten. Att bedöma och behärska riskerna, samt att känna till och följa livsmedelslagstiftning ligger på aktörens ansvar. Aktören ansvarar för produkternas livsmedelssäkerhet.

Vid livsmedelsverksamhet i hemmet är det bra att notera olägenheter som den möjligen kan medföra grannarna (bland annat buller, lukt, trafik). Vi rekommenderar att man säkerställer att det inte finns något hinder för verksamheten från fastighetsägarens eller dennes representants sida (husbolagets disponent, styrelsens ordförande eller hyresvärden).

I vissa fall kan man också kontakta kommunens byggnadstillsyn och kontrollera att lokalen är lämplig för livsmedelsverksamhet (ventilationen och avloppssystemet, verksamhetens grad) samt att verksamheten inte är i strid med gällande planbestämmelser.

Om man har som avsikt att hantera feta livsmedel i livsmedelslokalen kan detta fordra att man kontaktar vatten- och avloppsverket.

Att bedriva verksamhet i anläggning i hemmet är förbjudet.

Lokaler

Lämpligheten av köket hemma för livsmedelsverksamhet bör alltid utvärderas innan verksamheten inleds. Utrymmena i kök hemma är ofta ganska små och begränsade med tanke på professionell tillverkning av livsmedel. Den kommersiella verksamheten kan endast vara småskalig. Om de existerande lokalerna är otillräckliga bör man antingen skaffa lokaler annanstans, eller så bör man reparera lokalerna så att de lämpar sig för verksamheten, dock innan verksamheten inleds. Om målet är att verksamheten är storskalig, bör man skilja åt lokalerna genom att bygga ett skilt utrymme i hemmet där den registrerade livsmedelsverksamheten sker, till exempel i garaget eller källaren.

MILJÖHÄLSOVÅRDEN

Askola, Borgnäs, Borgå, Lappträsk, Lovisa, Mörskom, Pukkila och Sibbo

7.12.2023

Åtskiljande av utrymmen

Livsmedelslokalen som är beläget hemma bör vara skilt på behörigt sätt från hemmets andra rum eller funktioner som kan äventyra eller försämra livsmedlens hygieniska kvalitet. Exempelvis är öppna kök inte i sig tillräckligt åtskilda från resten av hemmet. Därför rekommenderar man inte att registrerad livsmedelsverksamhet idkas i öppet kök.

Förvaringsutrymmen och köksinredning

- Livsmedel får endast hanteras och behandlas i lokaler som har som meddelats vara del av den registrerade bostaden. Lokalerna bör vara lämpliga för bevaring av livsmedel.
- De egna livsmedlen ska förvaras separat från livsmedlen som används i livsmedelsverksamheten. I praktiken betyder detta att man reserverar egna förvarings- och kylredskap för livsmedlen (torrförvar, kylutrustning, vid behov flera så att man kan beakta temperaturkraven av olika produktgrupper.)
- Det bör finnas tillräckligt med arbetsytor i lokalerna. Man ska kunna hålla ytorna lediga för den registrerade verksamheten.
- Arbetsytorna och förvaringsutrymmen bör också vara tillräckliga för verksamheten så att ingen korskontamination mellan olika livsmedel eller mellan livsmedel och kemikalier kan ske.
- Det bör finnas tillräckligt med tappställen för tvätt av händer och kärl samt för att skölja livsmedlen. Det bör finnas en diskmaskin för kärlen. Det bör finnas flytande tvål och pappershanddukar vid tappstället för handtvätt.
- Om det i verksamheten ingår nedkylning av heta livsmedel bör det finnas en tillräckligt effektiv nedkylningsanordning, till exempel ett skilt kylskåp endast för nedkylning. Nedkylningen bör inte göras i en kylanordning där man förvarar andra livsmedel.
- Det bör finnas egna städredskap för livsmedelsverksamheten. Städredskapen kan huvudsakligen bestå av tvättmedel och engångsstäddukar. Städredskapen kan finnas till exempel i sin egen låda så att de är skilt från hemmets andra städredskap.
- Det bör finnas tillräckligt hygieniskt förvaringsutrymme för livsmedlens packningsmaterial och transportlådor med tanke på verksamheten.
- Ytmaterialen i livsmedelslokalen bör vara oskadade, lätta att rengöra och de man måste kunna skrubba dem och tvätta dem med vatten.

MILJÖHÄLSOVÅRDEN

Askola, Borgnäs, Borgå, Lappträsk, Lovisa, Mörskom, Pukkila och Sibbo

7.12.2023

Verksamhetsförutsättningarna hemma

- Köket hemma skall vara möjligt att åtskilda från hemmets andra utrymmen när det används för tillverkning av livsmedel som ska säljas. När livsmedel tillreds eller hanteras hemma för näringsverksamhet ska köket eller annat utrymme som används vid hantverksögonblicket vara reserverat endast för denna verksamhet.
- Köket bör alltid rengöras omsorgsfullt innan verksamheten inleds.
- Verksamheten kan inte bedrivas om någon som bor i samma hushåll har en smittsam sjukdom.
- Husdjur är inte tillåtna i köket under verksamheten.
- I arbetet ska skyddskläder lämpliga för ändamålet användas.
- Man bör be om tillstånd från husbolaget för professionell verksamhet. Verksamheten för inte medföra olägenheter för grannarna (till exempel buller, lukt).
- Man bör kontakta byggnadstillsynen för att reda ut olika potentiella krav.
- Om det finns en egen brunn ska vattnet uppfylla kvalitetskraven för hushållsvatten.
- Om fastigheten har ett eget avloppssystem bör man kontakta områdets miljövårdsinspektör för att säkerställa dess tillräcklighet för verksamheten.
- Fastigheten bör vara ansluten till den ordnade avfallshanteringen. På fastigheten bör finnas insamlingskärl med lock för avfall.

Anmälningsskyldighet, registrering av verksamhet och avgifter

En anmälan i enlighet med livsmedelslagen om påbörjande av verksamheten bör göras till miljöhälsovården senast fyra (4) veckor innan verksamheten inleds. Anmälan kan göras elektroniskt på adressen <https://ilppa.fi/alkusivueller> med blanketten som finns på <https://porvoonymparistoterveydenhuolto.fi/sv/miljohalsovardens-blanketter-och-anvisningar/> ibruktagande av livsmedelslokal, ändringar i verksamheten och avslutande av verksamhet.

En planritning över bostaden måste bifogas till anmälan.

MILJÖHÄLSOVÅRDEN

Askola, Borgnäs, Borgå, Lappträsk, Lovisa, Mörskom, Pukkila och Sibbo

7.12.2023

Ett registreringsintyg över handläggningen av anmälan skickas till den som gjort anmälan. Uppgifter om livsmedelslokalen lagras i datasystemet för tillsynsdata. För behandlingen av anmälan tas ut en avgift enligt miljöhälsovårdens taxa. Man bör också anmäla om möjliga ändringar i verksamheten till miljöhälsovården, eller om verksamheten avslutas.

Utöver detta tas en grundavgift för tillsynen ut, som är 150 euro. Avgifter gäller för nästan alla livsmedelslokaler som är under kommunens tillsyn.

Verksamheter som alltid måste registreras är till exempel import, näthandel och försäljning av kosttillskott.

Enligt 10 § av livsmedelslagen behöver anmälan inte göras när **de risker som hänför sig till verksamheten är låga** med tanke på livsmedelssäkerheten **samt**

- när livsmedelsverksamheten äger rum i samma lokal som annan näringsverksamhet som företagaren bedriver (*till exempel servering av kex och kaffe vid en frisörsalong*)
- det är fråga om en enskild person (*till exempel om personen bakar sporadiskt eller säljer sina bakelser på torget, eller pop-up verksamhet mindre än 12 gånger per år*) eller
- om verksamheten inte kan betraktas som idkande av näring (*omsättningen under 15 000 euro, eller till exempel försäljning av livsmedel vid kyrkans eller idrottsklubbers basarer*).

Anmälan behöver inte göras endast om verksamheten medför låg risk, och om någon av de tre ovan nämnda villkoren uppfylls.

Mer information finns på Livsmedelsverkets anvisningar (endast på finska):

[Rekisteröitävää elintarviketoimintaa vai ei?](#)

Plan 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.

MILJÖHÄLSOVÅRDEN

Askola, Borgnäs, Borgå, Lappträsk, Lovisa, Mörskom, Pukkila och Sibbo

7.12.2023

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.

Egenkontrollplanen ska innehålla beskrivningar av följande saker till tillämpliga delar:

- Beskrivning av hur verksamheten åtskiljs från hemmet
- Beskrivning av verksamheten och anskaffning av råvaror
- Lagring av livsmedlen och temperaturuppföljning för kylanläggningarna
- Tillredning av maten, servering, beskrivning och uppföljning av nedkylning samt återupphettning
- Transport av råvaror och färdiga livsmedel, uppföljning och säkerställande av temperatur
- Förpackning och förpackningsmaterial
- Förpackningspåskrifter samt uppgifter som lämnas om oförpackade livsmedel
- Städning, bekämpning av skadeinsekter och avfallshantering
- Personlig hygien och hygieniska metoder
- Utredning av hälsotillstånd när verksamheter inleds, och förnyande av utredning vid behov.
- Hygienkompetens (hygienpass)
- Provtagningsplan
- Kundklagomål och agerande vid misstänkt matförgiftning
- Spårbarhet och återkallelse
- Dessutom bör man till planen för egenkontroll tillsätta vid behov beskrivningar om till exempel utomhusförsäljning av livsmedel och näthandel/handel på sociala medier.

Mer information om egenkontrollplanen och planmallar att fylla i finns på webbplatsen för Borgå stads miljöhälsovård

<https://porvoonymparistoterveydenhuolto.fi/sv/miljohalsovardens-blanketter-och-anvisningar/>

MILJÖHÄLSOVÅRDEN

Askola, Borgnäs, Borgå, Lappträsk, Lovisa, Mörskom, Pukkila och Sibbo

7.12.2023

Utredning av hälsotillstånd och hygienpass

Personer som hanterar opackade, lättförädliga livsmedel som äts utan upphettning bör ha livsmedelsarbetarens utredning av hälsotillstånd och hygienpass. Utredningen om hälsotillstånd kan fås till exempel från företagshälsovården eller hälsocentralen.

Ytterligare information om hygienpass <https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/hygienpass/>

Intyg (eller registrering) bör på begäran uppvisas till tillsynsmyndigheten.

Försäljning av förpackade livsmedel

Livsmedel som packats och som levereras till detaljförsäljning bör förses med de finsk- och svenskspråkiga förpackningspåskrifterna som lagstiftningen förutsätter. Information om förpackningspåskrifter finns på Livsmedelsverkets webbplats.

Livsmedel kan också säljas vid distansförsäljning till exempel via nätet. För förpackade livsmedel som säljs vid distansförsäljning bör man innan inköper görs tillhandahålla samma uppgifter som i sedvanlig handel, förutom uppgifter om minsta hållbarhetstid eller sista förbrukningsdag, datum för infrysning eller partikod. De ovan nämnda uppgifterna måste dock tillhandahållas vid produkternas leveranstidpunkten eller tidpunkten för överlåtelse. Den som svarar för webbplatsen bär ansvaret för att tillhandahålla information vid distansförsäljning. Denne måste ansvara för att uppgifterna om livsmedlen är tillgängliga för konsumenten samt för uppgifternas riktighet.

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/information-som-skall-ges-om-livsmedel/>

Handboken om livsmedelsinformation:

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/information-som-skall-ges-om-livsmedel/paskrifter-pa-forpackningar-till-livsmedel/handboken-om-livsmedelsinformation-och-andra-anvisningar/>

I fråga om förpackningsmaterial måste aktören säkerställa sig om att de är lämpliga för ändamålet.

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/kontaktmaterial-for-livsmedel/kontaktmaterialens-sakerhet-och-ovrig-overensstammelse-med-kraven/>

MILJÖHÄLSOVÅRDEN

Askola, Borgnäs, Borgå, Lappträsk, Lovisa, Mörskom, Pukkila och Sibbo

7.12.2023

Tillsynen av hemlokaler

Registrerad verksamhet övervakas med regelbundna tillsynsbesök.
För tillsynen tas en tillsynsavgift enligt den gällande avgiftstaxan.
Inspektionsfrekvensen varierar beroende på verksamheten och dess utsträckning.

Tillsynen kan förverkligas förutom inspektionsbesök på bland annat följande sätt

- Dokumentinspektion: (bland annat planen för egenkontroll, anteckningar, hygienpass, utredningar om hälsotillstånd, förpackningspåskrifter.
- aktörens webbplats
- intervjuer
- provtagningar
- tillsyn av transportfordon

Om man vid inspektionen observerar brister i verksamheten kan verksamheten begränsas eller avbrytas

Lagstiftning och anvisningar

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

Jord- och skogsbruksministeriets förordning
om livsmedelshygien 318/2021 <https://finlex.fi/sv/laki/alkup/2021/20210318>

Europaparlamentets och rådets förordning om livsmedelshygien (EG) nr 852/2004 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/HTML/?uri=CELEX:02004R0852-20090420>

Lagstiftning om livsmedelshygien, I-register
<https://mmm.fi/sv/lagstiftning/veterinarlagstiftning/lagstiftning/i-register>

Borgå stads miljöhälsovård anvisningar
<https://porvoonymparistoterveydenhuolto.fi/sv/miljohalsovardens-blanketter-och-anvisningar/>

Miljöhälsovårdens taxa <https://porvoonymparistoterveydenhuolto.fi/sv/miljohalsovarden-tillsynsplan-och-avgiftstabell/>