Nimi: OHJE KOTONA SIJAITSEVILLE ELINTARVIKEHUONEISTOILLE
Versio: 4
Yksilöllinen tunniste: WEB-867-21736-fi
Voimassaoloaika: 15.6.2027

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. Mikäli kyseessä on laajempi toiminta, kuten pitopalvelu tai leipomo, joka toimittaa tuotteita vähittäismyymälöihin, on suositeltavaa erottaa kodin yhteyteen kokonaan erillinen tila kyseiselle elintarviketoiminnalle.

Esimerkkejä kotona tapahtuvasta elintarvikealan toiminnasta, josta on tehtävä elintarvikehuoneiston rekisteröinti-ilmoitus:

- Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden (esim. täytekakku) säännöllinen käsittely ja valmistaminen kotona ja myynti suoraan kuluttajalle tai toimittaminen vähittäismyyntiin. Ruokaviraston 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 ympäristöterveydelle viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Myös toiminnan olennaisesta muutoksesta, toimijan vaihtumisesta ja toiminnan loppumisesta tulee ilmoittaa. Ilmoituksen saavuttua elintarvikevalvontaan elintarvikehuoneisto kirjataan kohdetietojärjestelmään. Toimija saa todistuksen siitä, että elintarvikehuoneisto kuuluu säännöllisen valvonnan piiriin. Ilmoituksen käsittelystä peritään voimassa olevan maksutaksan mukainen maksu.

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. Elintarvikealan toimintaa ei suositella harjoitettavan avokeittiössä, koska ne eivät ole sellaisenaan riittävästi muusta kodin elämästä erotettuja.

- 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.

Toiminnassa on hyvä huomioida sen mahdollisesti aiheuttama haitta naapureille (mm. melu, haju, liikenne). On suositeltavaa varmistaa ennen toiminnan aloittamista kiinteistön omistajalta tai isännöitsijältä, ettei toiminnalle ole esteitä. Joissain tapauksissa on syytä varmistaa kunnan rakennusvalvonnalta huoneiston soveltuvuus elintarvikehuoneistoksi (viemäröinti, ilmastointi) ja ettei toiminta ole voimassa olevien kaavamääräysten vastaista. Jos elintarvikehuoneistossa on tarkoitus käsitellä runsaasti rasvaisia elintarvikkeita, voi tämä vaatia yhteydenottoa omaan vesi- ja viemärilaitokseen.

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 valvovan viranomaisen tarkastettavissa.

Kotihuoneistojen valvonta

Elintarvikevalvontaviranomainen valvoo kotona sijaitsevaa elintarvikehuoneistoa ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukaisesti. Valvonnasta peritään voimassa olevan maksutaksan mukainen maksu.

Lisätietoja

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

Ympäristöterveyden toimipisteiden yhteystiedot: https://ymparistoterveys.hollola.fi/meista/yhteystiedot-toimipisteet/

Ilmoituslomake elintarvikehuoneiston toiminnan aloittamisesta tai muutoksesta: https://ilppa.fi/toiminnanharjoittajan-ilmoitukset tai https://ymparistoterveys.hollola.fi/ilmoitukset-ja-hakemukset/elintarvikehuoneistot/

Ympäristöterveydenhuollon maksutaksa:
https://ymparistoterveys.hollola.fi/maksut/

Lainsäädäntö ja ohjeet
Elintarvikelaki 297/2021
Yleinen elintarvikehygienia-asetus (EY) N:o 852/2004
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021
Ruokaviraston ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta
Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011
Ruokaviraston elintarviketieto-opas
THL:n toimenpideohje salmonellataupauksiin
Elintarvikeala - Ruokavirasto