

Kotona sijaitsevat elintarvikehuoneistot

Elintarvikehuoneiston voi laitostoimintaa lukuun ottamatta perustaa tietyin edellytyksin myös kotiin. Kotona voi siis pääsääntöisesti valmistaa, käsitellä ja varastoida elintarvikkeita, jos toiminta pystytään järjestämään hygieenisellä tavalla. Poikkeuksena tähän on laitostoiminta, jota kotona ei voida harjoittaa. Laitostoiminnalla tarkoitetaan eläinperäisten elintarvikkeiden käsittelyä, esimerkiksi makkaratehdasta tai kalan savustamoa.

Vaatimukset kotona sijaitsevalle toiminnalle

Vaatimukset kotona sijaitsevalle elintarvikehuoneistolle ovat pitkälti samoja kuin muillekin rekisteröidyille elintarvikehuoneistoille. Seuraaviin asioihin tulee kuitenkin kiinnittää erityistä huomiota:

Asuminen ei saa vaarantaa elintarvikeeturvallisuutta. Elintarvikehuoneisto on oltava asianmukaisesti erotettu muista tiloista, jotka voivat vaarantaa elintarvikehygienian. Ennen elintarvikkeiden valmistusta, tulee keittiö puhdistaa huolellisesti.

Toiminta ei saa häiritä naapureita esimerkiksi melun tai hajun muodossa. Toimintaan tulee olla lupa kiinteistön omistajalta, vuokranantajalta, isännöitsijältä tai taloyhtiön hallituksen puheenjohtajalta.

Valmistusaikoina keittiötä saa käyttää vain tähän tarkoitettuun toimintaan, eli toiminnan tulee olla ajallisesti erotettua kodin muusta toiminnasta. Lemmikkejä tai toiminnan ulkopuolisia henkilöitä ei saa päästää valmistustiloihin valmistamisen tai pakkaamisen aikana.

Elintarvikkeiden säilytyksessä on huomioitava, että valmistustoimintaan liittyvät elintarvikkeet on pidettävä erillään kodin muista elintarvikkeista. Kylmäsäilytystä vaativille elintarvikkeille tulee olla tarpeeksi tilaa, esimerkiksi erillinen jääkaappi.

Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinnassa tulee noudattaa elintarvikelainsäädännössä määriteltyjä rajoja.

Sairastuminen perheessä ei saa vaarantaa elintarvikeeturvallisuutta. Jos asukas sairastuu esim. vatsatautiin, toiminta tulee keskeyttää. Toimintaa saa jatkaa, kun kenelläkään asukkaista ei ole ollut oireita kahteen vuorokauteen. Tämän lisäksi ennen toiminnan aloittamista tulee tilat teho puhdistaa. Tarkemmat ohjeet tilojen puhdistamiseen norovirus-tartunnan jälkeen saa elintarvikevalvonnasta.

Koska kotona sijaitsevilla keittiöillä ei usein ole paljoa tilaa elintarviketoiminnan harjoittamiselle, tulee toiminnan olla pienimuotoista.

Jos valmistat pakattuja tuotteita myyntiin, tulee tuotteissa olla lainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät.

Toiminnalle tulee laatia omavalvontasuunnitelma, jossa arvioidaan myös oman toiminnan riskit.

Omavalvonta

Omavalvontasuunnitelman tulee sisältää, soveltuvin osin:

- Toiminnan kuvaus
- Omavalvonnan mukaiset kirjaukset

- Elintarvikkeiden säilytys ja kylmäsäilönnän lämpötilaseuranta
- Ruuan valmistuksen ja tarjoilun kuvaus
- Jäähdytysprosessin kuvaus ja kirjanpito, ruuan uudelleen kuumentaminen
- Raaka-aineiden hankinta ja jäljitettävyyys
- Kuvaus elintarvikkeiden kuljettamisesta
- Takaisinvento
- Siivoussuunnitelma
- Haittaeläinten torjuminen
- Elintarvikkeiden pakkaaminen ja pakkausten merkinnät
- Kontaktimateriaalit
- Hygieniasaaminen ja terveydentilan seuranta
- Näytteenottosuunnitelma
- Toiminta asiakasvalituksissa ja ruokamyrkytyspäilyissä

Tarvitseeko tehdä ilmoitus?

Yksityinen henkilö voi valmistaa kotonaan vähäriskisiä elintarvikkeita kuten huoneenlämmössä säilyviä ei-eläinperäisiä elintarvikkeita ja täytekakkuja korkeintaan 12 päivänä vuodessa ilman ilmoitusvelvoitetta. Liikevaihdon rajana tällaisena toiminnassa on 15 000 € / vuosi.

Ammattimaisesta toiminnasta on aina tehtävä ilmoitus, vaikka se olisikin vähäriskistä. Jos toiminta on säännöllistä, tai valmistus ei ole vähäriskistä tulee toiminnasta tehdä ilmoitus 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista oman kotikunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Lisätietoa

Pop up-ravintolatoiminta

<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikealan-toiminta-yksityishenkilona/pop-up--ravintolatoiminta/>

Rekisteröity elintarviketoiminta

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen/elintarvikehuoneistot/ilmoitetut-elintarvikehuoneistot/>

Lämpötilat

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygieni/hygieeniset-tyotavat/elintarvikkeiden-sailyttaminen/>

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygieni/hygieeniset-tyotavat/elintarvikkeiden-jaahdyttaminen/>

Pakkausmerkinnät

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/>

Turun ympäristöterveyden ohjeet ja lomakkeet

<https://www.turku.fi/turun-ymparistoterveyden-lomakkeet>