

ELINTARVIKEHUONEISTO KOTONA

Ammattimainen elintarvikkeiden käsittely kotona on elintarvikehuoneistotoimintaa, josta on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus kunnalliselle valvontaviranomaiselle. Ammattimaiseksi voidaan luokitella esim. jos toimijalla on

- y-tunnus ja/tai
- aktiivista markkinointia (esim. nettisivut, facebook, verkkokauppa, lehtimainoksia)

Elintarvikelain 13 §:n 6 momentin mukaan ilmoitusta ei tarvitse tehdä silloin, kun toimintaan liittyvät riskit ovat elintarviketurvallisuuden 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*) tai
- toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena (*esimerkiksi kirkon, koulun tai urheiluseurojen myyjäisissä tapahtuva elintarvikkeiden myynti*).

Ilmoitus voidaan jättää tekemättä vain, jos toiminta on vähäriskistä ja jokin muu edellä mainituista kolmesta ehdosta täyttyy. Ammattimaisesta toiminnasta on aina tehtävä ilmoitus, vaikka toiminta olisikin elintarviketurvallisuuden kannalta vähäriskistä. Myös ns. virtuaali-huoneisto voidaan rekisteröidä kotiosoitteeseen.

Kotona ei voi harjoittaa laitostoiminnaksi luokiteltavaa toimintaa, jolla tarkoitetaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden valmistaminen vähittäismyyntiin.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (852/2004) liitteen II luvussa III säädetään kotihuoneistoista. Lisäksi toiminnassa on noudatettava yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II lukua IV (kuljetus), sekä maa- ja metsätalousministeriön asetusta ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011).

Vaatimukset riippuvat toiminnan luonteesta ja tarkastustiheys määritellään toiminnan mukaan.

Yleisiä vaatimuksia

- Omaoikeus. Toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että elintarvike ja sen käsittely täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Omaoikeuden tulokset tulee dokumentoida.
- Lemmikkieläimiä ei sallita elintarvikkeiden valmistustilassa.

- Elintarvikehuoneistotoiminnan ajallinen erottaminen muusta käytöstä.
- Saniteettitilat

Esimerkkinä vaatimukset kotileipomolle

- riittävät kylmätilat (vähintään oma jääkaappi leipomon kylmäsäilytystä vaativille tuotteille)
- pinnat (helposti puhtaana pidettävät ja ehjät)
- astianpesukone
- keittiöllä erilliset siivousvälineet
- siivouksen kuvaus
- kaksi vesipistettä (vähintään kaksialtainen vesipiste)
- hygieniapassi ja kirjanpito terveydentilan selvityksistä
- omavalvonnan toimintaohje tartuntatautilanteessa (esim. vatsatauti perheessä)
- pakkausmerkinnät, pakkaamattomien tuotteiden tiedot tulee olla tarvittaessa saatavilla kirjallisena/sähköisesti
- allergeenien hallinta
- gluteenittoman valmistuksen kuvaus
- jos oma kaivo, vesi on tutkittava vähintään kerran vuodessa
- pohjapiirustus

Kotihuoneiston valvonta

Kotona sijaitsevaa elintarvikehuoneistoa valvotaan kuten muitakin elintarvikehuoneistoja. Aikaisemmin kotihuoneistot rajattiin tarkastustoiminnan ulkopuolelle. 1.1.2020 voimaan tulleen elintarvikelain muutoksen myötä myös kotona sijaitsevan elintarvikehuoneiston tarkastaminen tuli mahdolliseksi.