



14.6.2023

## OHJE TOIMIJOILLE JOTKA HARJOITTAVAT ELINTARVIKETOIMINTAA KOTONA

Elintarvikkeiden kotona valmistamisesta on tehtävä ilmoitus elintarviketoiminnasta kunnalliselle elintarvikeviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista, kun kyse on elinkeinon harjoittamisesta tai valmistetut elintarvikkeet eivät ole vähäriskisiä. Huomioithan, että on myös tuotteita ja toimintaa, mitä ei voi lainkaan harjoittaa kotikeittiössä. Vaikka kotikeittiöstä tehdäänkin sama ilmoitus kuin kaupallisissa tiloissa toimivista leipomoista tai kahviloista, se ei kotikeittiössä mahdollista samojen tuotteiden valmistusta, eikä myöskään samoissa mittasuhteissa.

Asetus elintarvikehygieniasta (852/ EY/2004) tunnistaa vain kotikeittiöt, mitkä ovat pääsääntöisesti asumiskäytössä. Siksi elintarviketoiminta on oltava pienimuotoista. Kotikeittiössä on usein käytetty vähemmän kulumista kestäviä materiaaleja ja kotikeittiö on yleensä heikommin varusteltu kuin kaupallisissa tiloissa toimivat leipomot. Kotikeittiössä on tilallisen ja/tai ajallisen erotuksen hallinta kotikäytön ja kaupallisen käytön välissä oltava huipputasolla, ettei myytävälle elintarvikkeille koidu elintarvikehygieenistä vaaraa asumisesta, esim. kodin omista elintarvikkeista, kotieläimistä ja muista tiloista tai toiminnoista johtuvista asioista. Käytännössä toiminnan järjestäminen avokeittiössä on hyvin vaikeaa. Toimijan on varmistuttava tuotteidensa elintarviketietojen (esim. allergeenien) oikeellisuudesta ja riittävydestä sekä tuotteiden jäljitettävyydestä.

Jos elintarviketoiminnassa käytetään oman kaivon vettä, on vesinäytteellä todistettava, että kaivovesi täyttää terveydensuojelu- ja elintarvikelainsäädännön vaatimukset. Toimijan on tunnistettava toimintansa elintarvikehygieeniset riskit ja laadittava niiden pohjalta toiminnallensa riittävä **omavalvontajärjestelmä**. Omavalvontajärjestelmä voi 1-2 hengen yrityksissä olla osittain suullinen tai olla kokonaan kirjallisessa muodossa (omavalvontasuunnitelma). Omavalvontajärjestelmää on toteutettava (omavalvonta) ja toteutus tulee olla pääsääntöisesti kirjallisesti todennettavissa. Omavalvonnan kirjaukset on säilytettävä niin, että ne ovat tarkastettavissa ja voidaan esittää tarkastajalle pyydettyä.

Elintarvikelain mukaan toimija on vastuussa oman elintarviketoimintansa lainmukaisuudesta. Vaikka kotona harjoitettavalle elintarviketoiminnalle on myönnetty joitakin helpotuksia, se ei oikeuta elintarviketurvallisuuden heikentämiseen. Riittävällä riskinarvioinnilla, omavalvonnalla ja hygienisillä työskentelytavoilla voi varmistua kotikeittiössä tuotettujen elintarvikkeiden turvallisuudesta. Arvioi rehellisesti kotikeittiösi mahdollisuudet tuottaa elintarvikehygieenisesti turvallisia tuotteita. Edellytykset löytyvät lainsäädännöstä.

### *Miten kotona sijaitseva elintarvikehuoneisto ja sen toiminta tarkastetaan?*

Elintarvikelain mukaisia tarkastuksia tehdään myös kotikeittiöihin, joissa valmistetaan ruokaa kuluttajille myyntiin. Tarkastuksia toteutetaan tarkastuksen luonteesta riippuen perinteisenä tarkastuksena paikan päällä, toimijan haastatteluna tai asiakirjatarkastuksena, tai näiden yhdistelmänä. Tarkastettavat asiakirjat ovat muun muassa elintarviketoiminnan omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvät liitteet, esimerkiksi lämpötilaseurannan kirjaukset elintarvikkeiden kuljetuksilta, elintarvikkeiden kylmäsäilytyksestä ja niiden jäähdytyksestä, siivoussuunnitelma sekä hygieniapassit ja terveydentilan selvitykset toimijan ja mahdollisten muiden henkilöiden osalta, jotka osallistuvat elintarvikkeiden käsittelyyn.



14.6.2023

### *Neuvontaa ja ohjeita*

Ruokavirastolta ja kunnan terveystarkastajilta löytyy erilaisia ohjeita elintarvikelainsäädäntöön liittyen. Lisäksi alan etujärjestöiltä voi saada tukea ja ohjeita. Kohdekohtaisia neuvoja ja ratkaisuja antavat eri konsultointiyri-tykset.

Eteläkärjen ympäristöterveyden terveystarkastajat tavoitat helpoiten puhelimitse tai s-postitse. Jos haluat vie-  
railla toimistoillamme, varaathan etukäteen ajan, jotta olemme varmasti paikalla. Tarkemmat yhteystiedot ja  
muuta hyödyllistä tietoa löydät kotisivuiltamme [www.symi.fi](http://www.symi.fi)

#### **Lainsäädäntöä**

**Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä (yleinen elintarvikeasetus)**

**Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta (yleinen elintarvikehygieniasetus), liitteen II lukuja III-VII**

**Terveystensuojelulaki (763/1994)**

**Elintarvikelaki (297/2021)**

**Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)**