



14.6.2023

ANVISNING FÖR AKTÖRER SOM IDKAR LIVSMEDELSVERKSAMHET I HEMMEN

Gällande sådan livsmedelsverksamhet i hemmen som anses vara näringsidkande eller som inte enbart omfattar tillverkning av produkter med låg risk, ska göras anmälan om livsmedelsverksamhet till den kommunala livsmedelsmyndigheten minst fyra veckor innan verksamheten börjar. Notera att det finns produkter och verksamheter som inte alls kan utföras i hemmakök. Trots att man gör en likadan anmälan för ett hemmakök som för ett bageri eller ett kafé som fungerar i kommersiella utrymmen, möjliggör det inte tillverkning av samma produkter eller i samma proportioner i hemköket.

Förordningen om livsmedelshygien (852/EG/2004) talar enbart om hemmakök som huvudsakligen är i boende-användning. Därför kan livsmedelsverksamheten vara endast småskalig. I hemmaköken har man ofta använt material som tål mindre slitage och hemmaköket är vanligtvis sämre utrustat än ett bageri som fungerar i kommersiella utrymmen. I hemmaköken måste kontrollen av utrymmesmässigt och/eller tidsmässigt åtskiljande av hemmabruk och kommersiellt bruk vara på toppnivå, så att livsmedlen som ska säljas inte orsakas livsmedelshygieniska risker från boendet, t.ex. från hemmets egna livsmedel, husdjur, andra funktioner eller utrymmen. Detta betyder i praktiken att verksamhet i öppna kök är svårt att ordna. Aktören ska försäkra sig om sina produkters spårbarhet samt om att informationen om produkterna (t.ex. allergener) är korrekta och tillräckliga.

Om det i livsmedelsverksamheten används vatten från egen brunn, ska vattenprover tas för att försäkra sig om att brunnsvattnet uppfyller kvalitetskraven i hälsoskydds- och livsmedelslagstiftningen. Aktören ska identifiera de livsmedelshygieniska riskerna i sin verksamhet och utifrån dem göra upp ett **egenkontrollsystem**. Egenkontrollsystemet i 1-2 personers företag kan vara delvis muntligt eller helt i form av en skriftlig egenkontrollplan. Egenkontrollsystemet ska utföras i praktiken (egenkontroll) och det ska huvudsakligen kunna bestyrkas med dokumentering. Egenkontrolldokumenteringen ska förvaras så att den kan presenteras för inspektören.

Enligt livsmedelslagen är aktören ansvarig för att den egna livsmedelsverksamheten sköts enligt lagstiftningen. Trots att hemmakök har getts vissa lättnader, berättigar det inte till att man försvagar livsmedelssäkerheten. Med tillräcklig riskbedömning, egenkontroll och hygieniska arbetsmetoder kan man försäkra sig om livsmedelssäkerheten hos de produkter som tillverkats i hemmaköket. Bedöm ärligt möjligheterna att tillverka livsmedels-säkra produkter i ditt hemmakök. Förutsättningarna hittas i lagstiftningen.

Hur inspekteras livsmedelslokalen och -verksamheten i hemmet?

Inspektioner enligt livsmedelslagen görs även till hemmakök, där man framställer mat till försäljning för konsumenter. Inspektionerna kan utföras, beroende på inspektionens karaktär, som traditionell inspektion på plats, som intervju av aktören eller som dokumentinspektion eller en blandning av dessa. Dokument som inspekteras är bland annat egenkontrollplan och tillhörande bilagor, till exempel bokföring av livsmedelstransporters temperaturkontroll, livsmedlens kylförvaring och nedkylning, städplan, hygienpass och intyg om hälsotillstånd för aktören och eventuella andra personer som deltar i livsmedelshanteringen.



14.6.2023

Rådgivning och anvisningar

Livsmedelsverket och kommunens hälsoinspektörer kan ge diverse anvisningar angående livsmedelslagstiftningen och man kan få stöd och anvisningar också från intresseorganisationer. Objektspecifika anvisningar och lösningar fås av olika konsultföretag.

Sydspetsens miljöhälsas hälsoinspektörer når du lättast per telefon eller e-post. Om du vill besöka oss på våra kontor, boka vänligen tid på förhand, så att vi säkert är på plats. Noggrannare kontaktuppgifter och övrig nyttig information hittas på våra hemsidor www.symi.fi

Lagstiftning

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (allmänna livsmedelsförordningen)

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien (allmänna förordningen om livsmedelshygien), bilaga II, kapitel III-VII

Hälsoskyddslag (763/1994)

Livsmedelslag (297/2021)

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien (318/2021)