

OHJE KOTONA SIJAITSEVILLE ELINTARVIKEHUONEISTOILLE

Ammattimainen elintarvikkeiden käsittely pysyväisluonteiseen asumiseen tarkoitettussa tilassa (kotona) on elintarvikehuoneistotoimintaa, josta on tehtävä ilmoitus. Elintarvikehuoneistoilmoitus on tehtävä viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Lomake ilmoituksen tekemiseksi löytyy Ylä-Savon SOTE:n nettisivuilta Elintarvikehuoneistot –kohdan alta (linkki: <http://www.ylasavonsote.fi/elintarvikehuoneistot>)

Elintarvikehuoneistoilmoitus tulee tehdä tuotevalikoimasta riippumatta, jos toiminta voidaan katsoa elinkeinon harjoittamiseksi. Kun myynnin liikevaihto vuodessa ylittää 10 000 euron rajan, katsotaan toiminta elinkeinon harjoittamiseksi, jolloin siitä pitää maksaa myös arvonlisävero. Lisäksi ilmoitus on tehtävä, jos valmistetaan helposti pilaantuvia elintarvikkeita (kylmäsäilytystävaativat elintarvikkeet) tai muita riskejä sisältäviä tuotteita, kuten gluteenittomat elintarvikkeet. Ammattimaiseksi toiminnaksi voidaan katsoa myös toiminta, jota markkinoidaan aktiivisesti esim. facebook, verkkokauppa, lehtimainokset.

Rekisteröitymistä elintarvikehuoneistoksi ei vaadita Elintarvikelain 13 §:n 6 momentin mukaan, jos toimintaan liittyvät riskit ovat vähäisiä.

- 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 urheilu-seurojen 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. virtuaalihuoneisto voidaan rekisteröidä kotiosoitteeseen.

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

Ilmoituksen käsittelyn jälkeen toimija saa todistuksen elintarvikevalvonnan piiriin kuulumisesta. Ilmoituksen käsittelystä peritään Ylä-Savon SOTE kuntayhtymän yhtymähallituksen hyväksymän taksan mukainen maksu. Toiminnan lopettamisesta, keskeyttämisestä tai toimijan vaihtumisesta tulee ilmoittaa viivytyksettä elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Kotona sijaitsevia elintarvikehuoneistoja valvotaan pääsääntöisesti asiakirjatarkastuksin ja valvonnasta peritään taksan mukainen maksu.

Vaatimukset elintarvikkeiden käsittelyssä käytettäville tiloille

- Tilat on niin hyvin kuin mahdollista sijoitettava, suunniteltava, rakennettava, pidettävä puhtaina ja kunnossa siten, että vältetään saastuminen (esimerkiksi lemmikkieläimiä ei sallita). Suositellaan omalla sisäänkäynnillä varustettua erillistä tilaa, jota ei käytetä asumiseen.
- Tiloissa tulee olla käsienpesupiste, joka on varustettu nestesaippualla ja käsipyyhkeillä.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat, työkalut ja laitteet tulee pitää hyvässä kunnossa ja niiden tulee olla helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa desinfioitavia.
- Tiloihin tulee olla saatavilla puhdasta kuumaa ja kylmää talousvettä.
- Jätehuollosta huolehditaan, sekä nestemäisten että kiinteiden jätteiden osalta.
- Toimijalla tulee olla asianmukaiset tilat kylmäsäilytykseen (omat kylmälaitteet) tai vastaavasti kuumasäilytykseen, ja lämpötiloja tulee valvoa ja kirjata säännöllisesti (vähintään kerran viikossa silloin, kun toimintaa on).
- Toimijalla on tarkoituksenmukaiset ja riittävät tilat henkilökohtaisen hygienian ylläpitoon (käsihygieniatilat, saniteettitilat (tarkoittaa käymälää ja henkilökohtaisia pesutiloja) ja pukusuojat)
- Asuminen ei saa aiheuttaa riskiä käsiteltäville elintarvikkeille; Toiminnassa tulee myös huomioida, etteivät perheenjäsenten mahdolliset sairastumiset aiheuta elintarvikehygienistä vaaraa.

Muita vaatimuksia

- Ennen toiminnan aloittamista tulee laatia omavalvontasuunnitelma oman toiminnan riskit arvioiden.
- Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla hygieniasaamistodistus ja terveydentilaselvitys.
- Vähittäismyyntiin toimitettavissa pakatuissa elintarvikkeissa tulee olla asianmukaiset pakkausmerkinnät (Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014).
- Jos valmistetaan gluteenittomia elintarvikkeita, tulee toimijan tutkituttaa elintarvikkeet laboratorioissa kerran vuodessa, jotta voidaan varmistua, etteivät tuotteet sisällä gluteenia.

Lähteet: Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, 16025/5
Elintarvikehygieniasetus 852/2004 liite II, luku III.