



## Kodissa sijaitsevan elintarvikehuoneiston perustaminen ja valvonta

Elintarvikkeiden ammattimainen käsittely kodin yhteydessä on mahdollista, jos toiminta pystytään järjestämään hygieenisellä tavalla eikä asuminen aiheuta riskiä käsiteltäville elintarvikkeille. Eläinperäisten elintarvikkeiden ammattimainen käsittely kotona ei ole sallittua alkutuotannon vähäriskistä toimintaa lukuun ottamatta.

Kotona tapahtuvasta ammattimaisesta elintarvikkeiden valmistamisesta on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus ympäristöterveysosastolle **viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista**. Ilmoituslomake löytyy internetsivuilta:

[www.riihimäenseudunterveyskeskus.fi](http://www.riihimäenseudunterveyskeskus.fi) / [ympäristöterveysosasto](#) / [lomakkeet ja ohjeet](#)

Ympäristöterveysosasto käsittelee ilmoituksen ja toimijan tiedot tallennetaan valvontakohteiden tietojärjestelmään. Toimija saa todistuksen ilmoituksen käsittelystä ja elintarvikevalvonnan piiriin kuulumisesta. Ilmoituksen käsittelystä peritään Riihimäen seudun terveyskeskuksen kuntayhtymän maksutaksan mukainen maksu.

**Toiminnan muutoksista tai lopettamisesta tulee myös ilmoittaa ympäristöterveysosastolle.**

### Toiminnan vaatimukset

#### 1. Kodin yhteydessä sijaitsevassa elintarvikehuoneistossa tulee olla vähintään

- Toimintaan soveltuvat siistit sekä riittävät tilat, laitteet ja välineet elintarvikkeiden valmistukseen, varastointiin ja kuljetukseen. Pintamateriaalien tulee olla sileitä, pestäviä, ruostumattomia, myrkyttömiä, helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa desinfioituavia. Työvälineiden ja -laitteiden tulee olla puhdistettavia ja desinfioituavia sekä niiden tulee soveltua elintarvikekäyttöön
- Toiminnan edellyttämät kylmä- ja kuumasäilytyslaitteet
- Siistit ja ehjät siivousvälineet tilojen, työvälineiden ja -laitteiden puhdistamiseen ja tarvittaessa desinfiointiin ja tila siivousvälineiden säilytykseen
- Siistit pukeutumis-, peseytymis- ja wc-tilat
- Käytettävissä tulee olla riittävästi puhdasta talousvettä
- Hygieeninen ja toimiva jätehuolto



## 2. Elintarviketoiminnan toteutus

Elintarvikkeita tulee käsitellä, säilyttää ja kuljettaa huolellisesti siten, ettei niiden hygieeninen laatu vaarannu. Elintarvikkeiden varastointi- ja käsittelytilat on pidettävä puhtaina ja kunnossa. Toimijalla tulee olla oikeat tiedot myytävistä ja tarjoilemistaan elintarvikkeista. Toiminnassa on noudatettava elintarvikelainsäädännön vaatimuksia. Riskien arviointi ja niiden hallitseminen sekä toimintaan liittyvän lainsäädännön noudattaminen on toimijan vastuulla.

Kun kotona valmistetaan elintarvikkeita elinkeinotoimintaa varten, tulee keittiön tai muun tarvittavan tilan olla valmistushetkellä varattu vain ko. toimintaan. Ennen elintarvikkeiden valmistusta kotikeittiö tulee puhdistaa asianmukaisesti. Tuotteiden valmistuksen ja pakkaamisen aikana toimintaan nähden ulkopuolisten henkilöiden sekä lemmikkieläinten oleskelu käsittelytiloissa ei ole sallittua elintarvikehygienian ja -turvallisuuden vuoksi.

Elinkeinotoimintaan varatut elintarvikkeet tulee merkitä tai vähintään erottaa kotona käytettävistä elintarvikkeista. Kylmätilojen lämpötilaa tulee seurata viikoittain tai toiminta-aikana ja lämpötilaseuranta tulee kirjata omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

Vähittäismyyntiin valmistettujen elintarvikkeiden pakkauksiin tulee tehdä lainsäädännön vaatimusten mukaiset pakkausmerkinnät (ks. s.3 Eviran ohjeita Elintarvikkeiden pakkausmerkinnät)

## 3. Omavalvonta

Elintarviketoiminnalle tulee laatia riskien hallinnan kannalta riittävä omavalvontasuunnitelma, jota toteutetaan toiminnassa. Omavalvontaan liittyvä dokumentointi tulee olla tarkastettavissa ja se tulee esittää tarkastajalle pyydettyä.

Omavalvontasuunnitelman tulee sisältää kuvaukset seuraavista asioista soveltuvin osin:

- Toiminnan kuvaus
- Hankinta ja vastaanotto
- Varastointi ja laitteiden lämpötilaseuranta
- Valmistus, jäähdytys ja uudelleen kuumennus
- Tarjoilu
- Pakkaaminen, pakkausmerkinnät ja -materiaalit
- Elintarvikkeiden kuljettaminen
- Henkilöhygieniä
- Siivous ja kunnossapito
- Näytteenottosuunnitelma



- Haittaeläintorjunta
- Talousvesi, jätehuolto
- Asiakasvalitukset ja toiminta ruokamyrkytyspäilytapauksissa
- Jäljitettävyys ja takaisin veto

### **Miten kodinomaista elintarvikehuoneistotoimintaa valvotaan**

Terveystarkastajat valvovat kotona sijaitsevaa elintarvikehuoneistoa ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukaisesti mm. seuraavilla tavoilla:

- asiakirjatarkastuksin (toimija toimittaa valvontaviranomaiselle asiakirjat, esim. omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan kirjat, pakkausmerkinnät, kopio hygieniaosaamistodistuksesta)
- tutustumalla toimijan Internet – sivuihin,
- haastatteleamalla toimijaa joko puhelimitse tai esim. valvojan toimistolla
- ottamalla näytteitä vähittäismyynnistä toimijan tuotteista etenkin ruokamyrkytyspäilytilanteessa
- valvomalla elintarvikkeiden kuljetusajoneuvoja
- kotona sijaitsevaan elintarvikehuoneiston tiloihin ei pääsääntöisesti tehdä tarkastuskäyntejä

Valvontaa suoritetaan toiminnan riskien ja laajuuteen nähden. Valvonnasta peritään voimassa olevan maksutaksan mukainen maksu.

Lisätietoja

Terveystarkastaja Seija Laakso, puh. 019 758 5774



- Eviran ohjeita [www.evira.fi](http://www.evira.fi)  
Elintarvikehuoneisto kotona: Eviran ohje 16025/3, liite 1  
[www.evira.fi](http://www.evira.fi) / tietoa Evirasta / lomakkeet ja ohjeet / elintarvikehuoneistot / Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 13.1.2014
- Elintarvikkeiden pakkausmerkinnät:  
[www.evira.fi](http://www.evira.fi) / elintarvikkeet / valmistus ja myynti / pakkausmerkinnät
- Lainsäädäntöä Yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004  
Elintarvikelaki 23/2006  
MMM:n asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)  
EPNAs (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- Valvontasuunnitelma ja -maksut
- [www.riihimäenseudunterveyskeskus.fi](http://www.riihimäenseudunterveyskeskus.fi) / ympäristöterveysosasto / valvontasuunnitelma
- [www.riihimäenseudunterveyskeskus.fi](http://www.riihimäenseudunterveyskeskus.fi) / ympäristöterveysosasto / asiakasmaksut