

OHJE KOTONA SIJAITSEVALLE ELINTARVIKEHUONEISTOLLE

Ammattimainen elintarvikkeiden käsittely kotona on elintarvikehuoneistotoimintaa, josta on tehtävä ilmoitus elintarvikevalvontaviranomaiselle viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoitus on tehtävä, jos valmistetaan helposti pilaantuvia elintarvikkeita (kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet) tai muita riskejä sisältäviä tuotteita, kuten gluteenittomat elintarvikkeet.

Elintarvikehuoneistoilmoitus tulee tehdä tuotevalikoimasta riippumatta, jos toimita voidaan katsoa elinkeinon harjoittamiseksi. Kun myynnin liikevaihto vuodessa ylittää 10 000 euron rajan, katsotaan toiminta elinkeinon harjoittamiseksi, jolloin siitä pitää maksaa myös arvonlisävero.

Toimija saa todistuksen siitä, että hän kuuluu säännöllisen valvonnan piiriin. Ilmoituksen käsittely on maksullista. Toimijan tulee suunnitella riskien hallinnan kannalta riittävä omavalvonta.

Kotona sijaitsevaa elintarvikehuoneistoa voidaan valvoa tarkastuskäynteillä paikan päällä tai asiakirjatarkastuksin ja valvonta on maksullista.

Vaatimukset elintarvikkeiden käsittelyssä käytettäville tiloille

- Tilat on niin hyvin kuin mahdollista sijoitettava, suunniteltava, rakennettava, pidettävä puhtaana ja kunnossa siten, että vältetään saastuminen. Suositellaan omalla sisäänkäynnillä varustettua erillistä tilaa, jota ei käytetä asumiseen tai muuhun tarkoitukseen, niin, että siitä saattaa aiheutua terveysvaaraa.
- Tiloissa tulee olla käsienpesupiste, joka on varustettu nestesaippualla ja käsipyyhepaperilla.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat, välineet ja laitteet tulee pitää hyvässä kunnossa ja niiden tulee olla helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa desinfioitavia.
- Saatavilla tulee olla puhdasta kuumaa ja kylmää talousvettä.
- Toimijalla tulee olla asianmukaiset tilat kylmäsäilytykseen tai vastaavasti kuumasäilytykseen, ja lämpötiloja tulee valvoa ja kirjata säännöllisesti (vähintään kerran viikossa silloin, kun toimintaa on).
- Asuminen ei saa aiheuttaa riskiä käsiteltäville elintarvikkeille.

Muita vaatimuksia

- Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla hygieniaosaamistodistus ja terveydentilaselvitys.
- Vähittäismyyntiin toimitettavissa pakatuissa elintarvikkeissa tulee olla asianmukaiset pakkausmerkinnät (MMM:n asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014).
- Jos valmistetaan gluteenittomia elintarvikkeita, tulee toimijan tutkituttaa elintarvikkeet laboratoriossa kerran vuodessa, jotta voidaan varmistua, etteivät tuotteet sisällä gluteenia.

(Lähteet: Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, 16025/4, Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuollon ohje 8.3.2016)