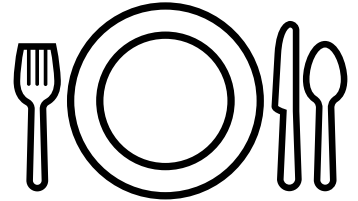


Koti elintarvikehuoneistona

Kotivalmistaminen on usein rekisteröitävää elintarviketoimintaa

Kotivalmistus on yleensä rekisteröitävää elintarviketoimintaa, koska valmistukseen käytettävät raaka-aineet ja lopputuote **ovat usein helposti pilaantuvia**, jolloin elintarviketoimintaa ei enää katsota vähäriskiseksi.

Jos liikevaihto on yli 20 000 euroa vuodessa, on aina tehtävä ilmoitus, vaikka toiminta olisikin elintarviketurvallisuuden kannalta vähäriskistä (ei helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä).

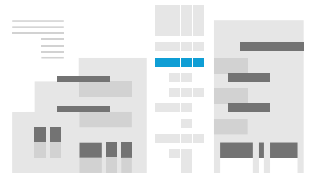


Tarkemmin tietoa rekisteröitävästä toiminnasta löydät Ruokaviraston ohjeesta: [Rekisteröitävää elintarviketoimintaa vai ei? -ohje](#)

Kodin tilojen rekisteröiminen elintarviketoimintaan

Mikäli elintarvikkeiden valmistus on ammattimaista tai toimintaa ei katsota vähäriskiseksi, on toiminta rekisteröitävä.

Ennen kotisi elintarviketoiminnan rekisteröimistä, **varmista asukkaana taloyhtiöltä, ettei elintarviketoiminnalle ole estettä kiinteistön omistajan tai tämän edustajan puolelta** (vuokranantaja, taloyhtiön isännöitsijä, hallituksen puheenjohtaja). Asunnossa harjoitettavasta elintarviketoiminnasta **ei saa aiheutua melu-, haju- tai muuta haittaa naapureille**.



Jos taloyhtiö päättää tehdä elintarviketoiminnan vuoksi muutoksia esim. ilmanvaihtoon, pitää siihen hakea Lahden rakennusvalvonnasta rakentamislupa [Rakentamisen luvat - Lahti](#).

Miten ilmoitat elintarviketoiminnan?

Kun sinulla on selkeä suunnitelma tulevasta elintarviketoiminnasta, tee ilmoitus. Ilmoitus tulee tehdä hyvissä ajoin, viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista.

Ilmoituksen voi tehdä suoraan sähköisessä ilmoitusjärjestelmässä [ilppa-palvelussa](#) tai vaihtoehtoisesti Lahden ympäristöterveyden verkkosivujen lomakkeella. Täytetty lomake toimitetaan Lahden ympäristöterveyteen sähköpostitse tai kirjeitse. Löydät ilmoituslomakkeen tästä <https://www.lahti.fi/tiedostot/ilmoitus-elintarviketoiminnasta-word/>.

Ilmoituksen käsittelystä saat todistuksen. Tästä peritään käsittelymaksua 152 euroa (v. 2025). Mikäli toiminnassa tapahtuu muutoksia tai toiminta loppuu, ilmoita siitä Lahden ympäristöterveyteen.

Mitä tarkoittaa valvonnan piiriin kuuluminen?

Elintarvikevalvonta antaa ohjeistusta sekä toimintaan että elintarvikehygieniaan liittyvissä asioissa. Vuosittainen elintarvikevalvonnan perusmaksu on 150 €.

Tarkastamme elintarviketoimintaa riskiperusteisesti maksullisin Oiva-tarkastuksin.

*Ilmoita toiminnastasi, älä toimi valvonnan ulkopuolella.
Varmista toimintasi hygieenisuus ja elintarviketurvallisuus
sekä kodin tilojen riittävyys kuulumalla valvonnan piiriin.*



Kodin tilat elintarvikkeiden käsittelyssä ja valmistuksessa

Arvioi tilojen soveltuvuus ja riittävyys elintarviketoimintaan. Valmistustilan on oltava asianmukaisella tavalla erotettu kodin muista tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa käsiteltävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun. Lemmikkieläinten ja ulkopuolisten henkilöiden pääsy valmistustilaan tulee estää toiminnan aikana.

Mitä valmistustiloilta vaaditaan?

- Pinnat ehjät ja helposti puhtaana pidettävät (voidaan pestä ja tarvittaessa desinfioida).
- Kylmälaitteita kylmässä varastoitaville elintarvikkeille.
- Elintarvikkeiden valmistukseen ja kuumanapitämiseen riittävä laitteisto.
- Riittävän tehokas erillinen jäähdytyslaite elintarvikkeiden jäähdyttämiseen (esim. erillinen riittävän kylmä jääkaappi tai pakastin).
- Vesipisteitä käsien ja astioiden pesuun sekä elintarvikkeiden käsittelyä varten.
- Koneellinen astianpesu.
- Säilytystilaa (esim. kaapistoja) kuivaelintarvikkeille.
- Siivousvälineiden säilytyspaikka.
- Elintarvikkeiden pakkausmateriaaleille, kuljetuslaatikoille, ym. tarvikkeille riittävästi hygieenistä säilytystilaa.
- Wc-tilat, pesutilat ja työvaatteiden säilytyspaikka.
- Oman kaivon veden on täytettävä talousvedelle asetetut laatuvaatimukset.
- Toimiva jätehuolto ja ehjät kannelliset jäteastiat.
- Elintarvikkeita saa säilyttää ja käsitellä vain niissä tiloissa, jotka on tarkoitettu elintarviketoimintaan.

Mitä toiminnaltasi vaaditaan?

- Erottele toiminnot ajallisesti toisistaan. Puhdista välineet ja pinnat eri vaiheiden välillä.
- Ennen elintarvikkeiden käsittelyä puhdista keittiö huolellisesti.
- Pese kädet huolellisesti ennen elintarvikkeiden käsittelyä. Käsienpesua ja kuivaamista varten käytä nestesaippuaa ja käsipaperia.
- Käytä puhtaita välineitä.
- Kypsennä liha kunnolla.
- Jäähdytä ruoka riittävän nopeasti ja tehokkaasti. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen. Elintarvikkeet on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilaan enintään neljässä tunnissa. Tarkempaa tietoa Ruokaviraston ohjeessa: [Jäähdyttäminen](#)
- Pese kaikki kasvikset. Keitä ulkomaiset pakastemarjat.
- Säilytä kylmä kylmänä ja kuuma kuumana [Lämpötilahallinta säilytyksessä, myynnissä ja tarjoilussa - Ruokavirasto](#).
- Elintarvikkeet on varastoitava erillään pesuaineista tai muista kemikaaleista.
- Muista huolehtia ruoan käyttöajoista ja säilyvyydestä.
- Hanki puhdistukseen erilliset siivousvälineet ja säilytä niitä erillään.
- Käytä työssä puhdasta ja siihen soveltuvaa työvaatetusta.
- Muista hygieniapassivaatimus ja terveydentilan selvitys, jos käsittelet helposti pilaantuvia elintarvikkeita.
- Muista noudattaa kaikessa toiminnassa hyvää hygieniaa ja elintarvikelainsäädännön vaatimuksia.
- Selvitä elintarviketietovaatimukset valmistamiisi ja pakkaamiisi tuotteisiin [Pakolliset elintarviketiedot - Ruokavirasto](#). Merkitse tuotteisiisi elintarviketiedot eli pakkausmerkinnät lainsäädännön vaatimusten mukaisesti. Pakkausmerkintävaatimuksista saat tietoa Ruokaviraston [elintarviketieto-oppaasta](#)

Älä koskaan valmista ruokaa sairaana. Esimerkiksi noroviruksen aiheuttaman taudin jälkeen tulisi pidättäytyä työstä vähintään 2 vrk oireiden loppumisen jälkeen. Tarttuvien tautien jälkeen pitää tehdä kodin kunnollinen puhdistus ja poistaa kaikki mahdollisesti saastuneet elintarvikkeet.

Huolehdi hyvästä käsihygieniasta!

Mitä omavalvonnaltasi vaaditaan?

Ennen aloittamista suunnittele toiminnan omavalvonta. Omavalvonnan avulla hallitset elintarviketoiminnan riskit ja varmistat valmistamiesi elintarvikkeiden turvallisuuden.

Omavalvonnan pääkohdat:

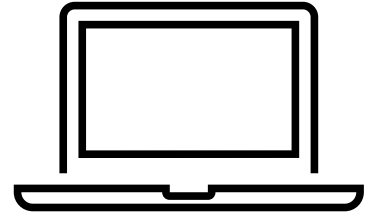
- *hygieniaosaaminen (hygieniapassi) ja terveydentilanselvitys*
- *tilojen ja välineiden puhtaus sekä kunnossapito*
- *työskentelyhygienia*
- *henkilökohtainen hygienia*
- *ruoanvalmistus, tarjoilu, jäähdtyksen kuvaus ja seuranta, uudelleen kuumentaminen*
- *säilytyslämpötilat ja -kirjaukset*
- *pakkaaminen, pakkausmerkinnät ja pakkausmateriaalit, Ruokaviraston ohje: [Tietoa elintarvikkeiden käsittelystä ja elintarvikkeista annettavista tiedoista](#)*
- *elintarvikkeiden kuljettaminen*
- *haittaeläintorjunta*
- *jätehuolto*
- *näytteenottosuunnitelma tarvittaessa esim. kaivovesi*
- *asiakaspalautteet ja toiminta ruokamyrkytyspäilyissä*
- *jäljitettävyys ja takaisinveto*



Etämyynti on myös rekisteröitävää elintarviketoimintaa, huomioi elintarvikkeista annettavat tiedot sekä niiden paikkansapitävyys

Elintarvikkeita voidaan myydä myös etämyyntinä esimerkiksi somen tai internetin välityksellä.

Pakatuista, etämyyntinä myytävistä elintarvikkeista tulee antaa ennen kaupantekoa kaikki samat tiedot kuin tavanomaisessa kaupassa **lukuun ottamatta vähimmäissäilyvyysaika tai viimeistä käyttöajankohtaa, pakastuspäivämäärää ja eränumeroa**. Edellä mainitut tiedot on kuitenkin annettava ostajalle viimeistään tuotteiden toimitus- tai luovutushetkellä.



Etämyynnissä annettavista tiedoista on vastuussa www-sivuston ylläpitäjä, jonka on varmistettava, että elintarviketiedot ovat kuluttajan saatavilla ja että ne ovat oikein.

Muista käyttää pakkausmateriaaleja oikein

Varmista pakkausmateriaalien soveltuvuus käyttötarkoitukseesi. Käytä vain elintarvikkeille sopivia, hyväkuntoisia, puhtaita ja ehjiä astioita, välineitä ja muita pakkausmateriaaleja. Tunnistat elintarvikkeille sopivat materiaalit pakkausmerkinnöistä löytyvästä malja-haarukka -merkinnästä tai maininnasta, että materiaali sopii elintarvikkeikäyttöön.



Malja-haarukkamerkintä

Lisätietoa: Elintarvikekontaktimateriaalien soveltuvuuden varmistamisesta löytyy Ruokaviraston verkkosivuilta. [Turvallisuus ja vaatimustenmukaisuus - Ruokavirasto](#)



Lisäksi hyödyllisiä Ruokaviraston linkkejä käyttöösi:

[Rekisteröitävää elintarviketoimintaa vai ei? -ohje](#)

[Lue lisää pop-up -toiminnasta täältä.](#)

[Ohje ravintolisien suoramyyntiä tai verkostomarkkinointia harjoittaville](#)

[Kahvilan, ravintolan tai suurkeittiön perustaminen - Ruokavirasto](#)