

## INFOKORTTI: 4H-YRITYS ELINTARVIKEALALLA (MYNÄMÄKI)

24.2.2020

Elintarvikealalla toimii paljon 4H-yrittäjiä. Moni 4H-yritys pyörittää kesäkahvilaa tai valmistaa ja myy tilauksesta erilaisia leivonnaisia. Elintarvikkeiden valmistuksessa ja myynnissä tulee kiinnittää huomiota hyviin hygieenisiin työtapoihin. Tuotteiden valmistus on ajallisesti erotettava kodin muusta ruoanvalmistuksesta. Myöskään asumisesta ei saa aiheutua vaaraa kotona valmistettaville elintarvikkeille. Elintarviketietojen (ainesosaluettelo, mahdolliset allergeenit sekä säilyvyyteen ja käyttöön liittyvät ohjeet) on oltava asiakkaan saatavilla ostohetkellä ja kuljetuksessa on huolehdittava oikeista lämpötiloista.

Jos myy kotikeittiössä valmistettuja tuotteita ammattimaisesti ja säännöllisesti, tulee kotikeittiöstä tietyin poikkeuksin tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus sekä laatia omavalvontasuunnitelma oman toiminnan riskit arvioiden. Tämä koskee myös 4H-yrittäjiä.

**Vähäriskiset elintarvikkeet** (huoneenlämmössä säilyvät: keksit, kuivakakut, leivät...) 4H-yrittäjän ei tarvitse tehdä elintarvikehuoneistoilmoitusta vähäriskisten tuotteiden valmistuksesta ja myynnistä. Hygieeniset työtavat ja muu yllä mainittu on silti muistettava.

**Helposti pilaantuvat elintarvikkeet** (täytekakut, voileipäkakut, lihapiirakat...) Jos 4H-yrittäjä valmistaa kotikeittiössä myyntiin helposti pilaantuvia tuotteita säännöllisesti eli *yli 12 päivänä vuodessa*, tulee valmistuksesta ja myynnistä tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Viikonloppu voidaan katsoa yhdeksi valmistuspäiväksi. Elintarvikevalvontaviranomainen käsittelee saapuneen ilmoituksen ja arvioi toiminnan riskit. Tämän jälkeen toiminta voidaan tarkastaa ns. asiakirjatarkastuksena käymällä läpi omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan kirjaukset sekä esimerkiksi haastattelemalla 4H-yrittäjää ja tutustumalla 4H-yrityksen verkkosivuihin. 4H-yrityksen toimiessa kotikeittiöstä käsin ei varsinaista tarkastuskäyntiä suoriteta.

Elintarvikehuoneistoilmoituksen tekeminen maksaa 130 €. Lisäksi asiakirjatarkastuksesta veloitetaan tarkastuskäyntimaksu (65 €/tunti, veloitus käytännössä 1-2 tunnilta). Ilmoitus on kertaluonteinen ja voimassa toistaiseksi. Kun 4H-yritys lopettaa toimintansa, on myös siitä muistettava ilmoittaa kaupungin elintarvikevalvontaviranomaiselle.

### ➤ **Miten elintarvikehuoneistoilmoitus tehdään?**

Täytä tiedot 4H-yrityksesi toiminnasta lomakkeelle (Ilmoitus elintarvikehuoneistosta) ja toimita se kaupungin ympäristöterveydenhuoltoon. Saat ilmoituksen käsittelystä todistuksen, joka on osoitus kuulumisesta valvonnan piiriin.

### ➤ **Miten toimin, jos en osaa heti arvioida täytekekkujen valmistuspäivien määrää?**

Voit siinä tapauksessa tehdä elintarvikehuoneistoilmoituksen vasta siinä vaiheessa, kun olet varma 4H-yrityksesi toiminnan laajuudesta ja huomannut kriteerien täyttyvän.

➤ **Täytyykö minun laatia kirjallinen omavalvontasuunnitelma? Miten se tehdään?**

Omavalvonta tarkoittaa lakisääteistä elintarvikealan yritysten itsensä tekemää, järjestelmällistä ja jatkuvaa toimintansa valvontaa. 4H-yrityksen omavalvontasuunnitelma voi olla myös suullinen (elintarvikeviranomaisen vakuuttuu toimintatapojen oikeellisuudesta haastattelemalla 4H-yrittäjää). Laadi kuitenkin itsellesi kirjallinen ohjeistus ainakin seuraavista:

- Lista allergeeneista
- Allergeenien huomioiminen jokaisen tuotteen/tuoteryhmän osalta
- Oikeista lämpötiloista ja kylmäketjun katkeamattomuudesta huolehtiminen

On tärkeää huolehtia siitä, että ohjeistusta noudatetaan ja omavalvonnan kirjaukset tehdään oikein ja ajallaan. Mallia omavalvonnan sisällöistä voit soveltuvin osin katsoa esimerkiksi [Oiva-arviointiohjeista](#).

Tämä ohjeistus on laadittu yhteistyössä Salon kaupungin ympäristöterveydenhuollon kanssa. Elintarvikelaki on uudistumassa lähivuosien aikana. Uuden elintarvikelain tultua voimaan nämä ohjeet päivitetään. Muutoksia oletettavasti tulee ainakin kotitarkastusten ja maksujen osalta.

**Yhteystiedot:**

<https://www.mynamaki.fi/asuminen-ja-ymparisto/ymparisto/ymparistoterveys/>

Lähteet: [www.aitojamakuja.fi/suoramyynti](http://www.aitojamakuja.fi/suoramyynti)



[www.4h.fi/yritys](http://www.4h.fi/yritys)  
[www.yritaopitienaa.fi](http://www.yritaopitienaa.fi)