



27.4.2021

Taulukossa on esitetty **esimerkkejä sellaisista toiminnoista, joiden kohdalla on ollut epäselvää, tarvitseeko tehdä elintarvikeilmoitusta vai ei vai vaatiiko toiminta hyväksynnän**. Toiminnot, jotka on selvästi määritelty jossain muualla (esim. lainsäädännössä tai Ruokaviraston ohjeissa) on jätetty taulukon ulkopuolelle. Esimerkit ovat tulkintoja elintarvikelainsäädännön rajauksista. Vaikka toimintaa ei taulukon perusteella lähtökohtaisesti kuuluisi valvoa säännöllisesti, voidaan kohde kuitenkin ottaa valvonnan piiriin, mikäli toiminnassa havaitaan putteita tai elintarviketurvallisuus vaarantuu.

## A-taulukko

**Ei vaadita elintarvikehuoneistoilmoitusta  
Ei kuulu säännöllisen valvonnan piiriin**

| ESIMERKKI  | PERUSTELU  |
|--|--|
| 1. Perhepäivähoitaja   | Ruoka valmistetaan kotikeittiössä. Toiminta on pienimuotoista eikä ruoan valmistus ole elinkeinotoimintaa. (Kts. kodinomaisen keittiön määritelmä taulukon lopussa)  |
| 2. Ryhmäpäiväkoti (max 12 lasta + hoitajat, ei kenenkään koti)   | Ruoka valmistetaan ryhmäpäiväkodin kodinomaisessa keittiössä (kts. kodinomaisen keittiön määritelmä taulukon lopussa) tai se tulee suurkeittiöstä. Toiminta on pienimuotoista eikä ruoan valmistus ole elinkeinotoimintaa.   |
| 3. Asukastalot, kerhotilat, toimintakeskukset, iltapäiväkerhot   | Ruoka valmistetaan kodinomaisessa keittiössä (Kts. kodinomaisen keittiön määritelmä taulukon lopussa) ja usein ruokailijat osallistuvat itse ruoan valmistukseen. Toiminta on pienimuotoista eikä ruoan valmistus ole elinkeinotoimintaa.  |
| 4. Asumisyksiköt (esim. turvakodit, kuntouttava toiminta, vanhusten tehostetut palveluyksiköt, lastenkodit)  | Ruoka valmistetaan kodinomaisessa keittiössä (kts. kodinomaisen keittiön määritelmä taulukon lopussa) ja asukkaat osallistuvat ruoan valmistukseen. Toiminta on pienimuotoista eikä ruoan valmistus ole elinkeinotoimintaa.  |
| 5. Sairaalan osastokeittiö<br>vrt. kohta C2  | Osastokeittiön toiminta (mm. ruoan jakelu) sisältyy sen suurkeittiön tai tarjoilukeittiön omavalvontasuunnitelmaan, josta ruoka toimitetaan osastokeittiöön. Valvonta kohdistetaan ruokaa osastokeittiöön toimittavaan suurkeittiöön tai tarjoilukeittiöön.<br><a href="http://www.ruokavirasto.fi/suurkeittiotoiminta">http://www.ruokavirasto.fi/suurkeittiotoiminta</a> |
| 6. Kokkikoulu tai kokkikurssit, joita järjestetään asiakasryhmille tilauksesta. Kurssit ovat kokkikoulun omissa tiloissa ja lopuksi asiakasryhmä syö itse valmistamansa ruoat. Pitokokit, jotka käyvät firmojen juhlissa kokkaamassa, tai eräoppaan ruuanlaitto yms. | Elintarvikkeita ei luovuteta tai myydä ulkopuolisille ja elintarvikkeet tulevat omaan käyttöön.  |

**Elintarvikealan toiminta:  
vaaditaanko elintarvikehuoneistoilmoitus vai ei vai vaaditaanko  
laitoshyväksyntä?**

27.4.2021

| ESIMERKKI   | PERUSTELU  |
|---|--|
| 7. Pop up -toiminta/ravintolapäivä<br>vrt. kohta C4   | Kun toimintaa on max. 12 päivänä vuodessa ja valmistetaan muita kuin seuraavia helposti pilaantuvia elintarvikkeita <ul style="list-style-type: none"><li>• tartarpihvit</li><li>• medium jauhelihapihvit</li><li>• graavikala</li><li>• mäti tai sushiannokset</li></ul> <a href="http://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikealan-toiminta-yksityishenkilona/pop-up--ravintolatoiminta/">www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikealan-toiminta-yksityishenkilona/pop-up--ravintolatoiminta/</a> |
| 8. Urheiluseurojen, asukasyhdistysten, koululuokkien esim. makkaran, lettujen paisto ja esim. sämpylöiden, pullien ja mehun myynti  | Toiminta on vähäriskistä ja satunnaista eikä kyse ole elinkeinon harjoittamisesta.   |
| 9. Asukasyhdistyksen tai urheiluseuran järjestämä ”keittokeskiviikko” eli keittoruoan valmistaminen ja myyminen osana yhdistyksen varainkeruuta   | Kuumennettu keitto on elintarvikeeturvallisuuden kannalta vähäriskinen tuote. Kyse ei ole elinkeinotoiminnasta, vaan yhdistyksen varainkeruusta oman toimintansa tukemiseen.   |
| 10. Esim. rautakaupan tai muun vastaavan myymälän makeisten, pakattujen kuivat tuotteiden tai pakatun jäätelön myynti myymälässä tai kahvitarjoilu kampaamossa  | Toiminta on vähäriskistä ja vähäistä. Myytävät elintarvikkeet ovat pakattuja. Elintarvikealan toiminta tapahtuu samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta (on jatkuva).   |
| 11. Pullan tai muun kuumentamalla valmistetun leipomotuotteen valmistus esim. kotona ja myynti esim. torilla tai kesäkahvilassa. Toimijana voi olla yksityishenkilö tai alkutuotannon toimija.        | Kun myynti on alle 15 000 euroa vuodessa.<br><a href="https://aitojamakuja.fi/suoramyynti-jalostus/pienimuotoinen/">https://aitojamakuja.fi/suoramyynti-jalostus/pienimuotoinen/</a>   |
| 12. Pullan tai muun kuumentamalla valmistetun leipomotuotteen valmistus kotona ja toimittaminen vähittäismyyntiin (kauppa tai kahvila). Toimijana voi olla yksityishenkilö tai alkutuotannon toimija. | Kun myynti on alle 15 000 euroa vuodessa. <a href="https://aitojamakuja.fi/suoramyynti-jalostus/pienimuotoinen/">https://aitojamakuja.fi/suoramyynti-jalostus/pienimuotoinen/</a>  |
| 13. Kasvis-, hedelmä- ja marjjalosteiden (esim. mehut, hillot, kasvisjalosteet) käsittely, valmistus ja myynti koemarkkinointitarkoituksessa  | Itse tuotetuista alkutuotannon tuotteista voi valmistaa tuotteita, joissa on korkea sokeripitoisuus tai happamuus ja myydä koemarkkinointitarkoituksessa (kts. koemarkkinoinnin määritelmä taulukon lopussa) ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta korkeintaan yhden vuoden ajan, mutta ei säännöllisesti. Koemarkkinointiin ei sovelleta 15 000 euron rajaa. <a href="https://aitojamakuja.fi/suoramyynti-jalostus/pienimuotoinen/">https://aitojamakuja.fi/suoramyynti-jalostus/pienimuotoinen/</a>   |

**Elintarvikealan toiminta:  
vaaditaanko elintarvikehuoneistoilmoitus vai ei vai vaaditaanko  
laitoshyväksyntä?**

27.4.2021

| ESIMERKKI  | PERUSTELU   |
|--|---|
| 14. Yksityisen henkilön oman sadon myynti: itse tuotettujen kasvisten, marjojen ja hedelmien satunnaisen ylijäämäsadon myynti kuluttajille, toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin tai lahjoittaminen esim. kouluun, päiväkotiin tai palvelutaloihin.  | Ei katsota elintarvikelain alaiseksi toiminnaksi, ei vaadi siis myöskään alkutuotannon ilmoitusta. <a href="http://www.ruokavirasto.fi/henkilosiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikealan-toiminta-yksityishenkilona/oman-kasvissadon-myynti/">www.ruokavirasto.fi/henkilosiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikealan-toiminta-yksityishenkilona/oman-kasvissadon-myynti/</a> |
| 15. Yksityisen henkilön tekemä oman sadon tuotteiden vähäriskinen käsittely vrt. kohta C10   | Jos toiminta on vähäriskistä ja myynti on alle 15 000 euroa vuodessa. Esim. voi jäädyttää mansikoita ja kuivattaa kasvatettuja yrttejä.   |
| 16. Luonnon marjojen, sienten ja yrttien kerääminen ja myynti (puhdistus, pesu, lajittelu ja muu kaupunkunostus sekä kääriminen ja pakkaaminen)  | Katsotaan alkutuotannoksi, ei vaadi myöskään alkutuotannon ilmoitusta   |
| 17. Luonnon marjojen, sienten ja yrttien sekä mahlan jatkojalostus kerääjän toimesta (kuivataan, pakastetaan, jäädytetään, ryöpätään, soseutetaan) ja toimittaminen suoraan kuluttajalle, myyntiin, tarjoiluun tai jatkojalostukseen. Myös korvasienten ryöppäys, jos sienet myydään teollisuuteen.<br>vrt. kohta C11 (korvasienet ja mahla) | Koska satokausi on lyhyt ja sen myötä tuotantomäärä pieni, kerääjän jatkojalostustoiminta katsotaan vähäriskiseksi.   |
| 18. Alkutuotannon tuotteiden myynti suoraan kuluttajalle (alle maa- ja metsätalousministeriön elintarvikehygieniasta antaman asetuksen 318/2021 8 §:n, 11 §:n, 14 §:n, 16 §:n, 17 §:n ja 21 §:n määrärajoiden)   | Ei vaadi elintarvikehuoneistoilmoitusta mutta ilmoitus alkutuotannosta vaaditaan ja kuuluu alkutuotannon elintarvikevalvonnan piiriin   |
| 19. Alkutuotannon tuotteiden toimittaminen vähittäismyyntiin, tukkuihin tai jatkojalostukseen.   | Ei vaadi elintarvikehuoneistoilmoitusta, mutta ilmoitus alkutuotannosta vaaditaan ja kuuluu alkutuotannon elintarvikevalvonnan piiriin  |
| 20. Alkutuotannon tuotteiden vähäriskinen käsittely tuottajan toimesta vrt. kohta C9   | Jos toiminta on vähäriskistä ja myynti on alle 15 000 euroa vuodessa. Esim. voi jauhaa viljaa jauhoksi/ryyneiksi/hiutaleiksi ja valmistaa niistä leipää, jäädyttää mansikoita, kuivattaa kasvatettuja yrttejä ja kuivattaa tai jäädyttää siitepölyä.  |
| 21. Kuluttajan omistamien kasvisten, marjojen ja hedelmien puristaminen mehustamossa mehuksi niin, että ne palautuvat kuluttajalle omaan käyttöön.<br>vrt. kohta C20   | Ei ole elintarvikehuoneistotoimintaa, jos mehua puristetaan yksinomaan kuluttajien omaan käyttöön ja myynti on alle 15 000 eur/vuosi. Mehustamon on ilmoitettava asiakkaille, että mehu on tarkoitettu vain asiakkaan omaan käyttöön.   |
| 22. Satunnainen ja vähäriskinen elintarvikkeiden myynti mm. Facebookin ryhmien tai muun sosiaalisen median tilien kautta.<br>vrt. kohta C19  | Toiminta on vähäriskistä ja satunnaista eikä kyse ole elinkeinon harjoittamisesta.  |



27.4.2021

## B-taulukko

**Vaaditaan elintarvikehuoneistoilmoitus  
Ei kuulu säännöllisen valvonnan piiriin**

**Elintarvikehuoneistoja valvotaan toiminnan mukaan riippumatta siitä, millä nimellä elintarvikehuoneistoa kutsutaan. Jos elintarvikehuoneistossa tehdään laajempaa elintarvikkeiden käsittelyä, elintarvikkeiden markkinointia tai havaitaan puutteita, täytyy valvontaa tehdä säännöllisesti. Katso [riskiluokitustaulukosta](#), milloin kohde siirtyy säännölliseen valvontaan.**

| ESIMERKKI   | PERUSTELU  |
|---|--|
| 1. Ruoka-aputoiminta  | Kaikkien ruoka-aputoimijoiden on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus.<br><a href="http://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/havikkiruoka/">www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/havikkiruoka/</a> |
| 2. Pienimuotoinen ravintolien, runsaasti täydennettyjen elintarvikkeiden, painonhallintaan tarkoitettujen aterian- ja ruokavalionkorvikkeiden tai kliinisten ravintovalmisteiden myynti (esim. kuntosalit, optikkoliikkeet, kampaamot tai muut vastaavat). Yrityksillä ei ole omaa maahantuontia ja tuotevalikoima on suppea. | Toimijan on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus, koska ravintolisät, runsaasti täydennetyt elintarvikkeet, painonhallintaan tarkoitettut aterian- ja ruokavalionkorvikkeet ja kliiniset ravintovalmisteet eivät ole vähäriskisiä tuotteita.   |



27.4.2021

**C-taulukko****Vaaditaan elintarvikehuoneistoilmoitus  
Kuuluu säännöllisen valvonnan piiriin**

| ESIMERKKI   | PERUSTELU  |
|---|--|
| 1. Suurkeittiö<br>vrt. kohta D1                             | Suurkeittiö toimii jollain seuraavista tavoista <ul style="list-style-type: none"><li>vastaa koko ruoan jakelu- ja tarjoiluketjusta kuluttajalle asti</li><li>käyttää raakoja eläinperäisiä raaka-aineita, mutta markkina-alue ja toimitusmäärä on rajoitettu (maakunnan suuruinen alue, 1000 kg + 30%)</li><li>käyttää kypsiä eläinperäisiä raaka-aineita</li></ul> <a href="http://www.ruokavirasto.fi/suurkeittitoiminta">http://www.ruokavirasto.fi/suurkeittitoiminta</a> |
| 2. Sairaalan osastokeittiö<br>vrt. kohta A5                 | Ruokaa osastokeittiöön toimittava suurkeittiö tai tarjoilukeittiö ei vastaa osastokeittiön toiminnasta (mm. ruoan jakelu). Jos samassa sairaalassa on monta osastokeittiötä, niistä voi tehdä vain yhden elintarvikehuoneistoilmoituksen.<br><a href="http://www.ruokavirasto.fi/suurkeittitoiminta">http://www.ruokavirasto.fi/suurkeittitoiminta</a>   |
| 3. Äidinmaitokeskus, myös äidinmaitokorvikkeiden käsittelyä | Käsitellään äidinmaitoa tai käsitellään äidinmaitokorvikkeita ja imeväisikäisten erityisvalmisteita. Henkilökunta voi olla samaa kuin keittiössä. Kohderyhmä kuuluu riskiryhmään.  |
| 4. Pop up -toiminta/ravintolapäivä<br>vrt. kohta A7         | Kun toimintaa on yli 12 vrk vuodessa tai valmistetaan seuraavia helposti pilaantuvia elintarvikkeita <ul style="list-style-type: none"><li>tartarpihvit</li><li>medium jauhelihipihvit</li><li>graavikala</li><li>mäti tai sushiannokset</li></ul>   |

**Elintarvikealan toiminta:  
vaaditaanko elintarvikehuoneistoilmoitus vai ei vai vaaditaanko  
laitoshyväksyntä?**

27.4.2021

| ESIMERKKI  | PERUSTELU   |
|--|---|
| 5. Täytekakun tai muun helposti pilaantuvan elintarvikkeen (kts. helposti pilaantuvan elintarvikkeen määritelmä taulukon lopussa) käsittely ja valmistaminen kotona ja myynti suoraan kuluttajalle (säännöllinen valmistaminen yli 12 kertaa vuodessa)             | Kun myynti on säännöllistä ja käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita  |
| 6. Täytekakun tai muun helposti pilaantuvan elintarvikkeen (kts. helposti pilaantuvan elintarvikkeen määritelmä taulukon lopussa) valmistaminen kotona ja toimittaminen vähittäismyyntiin (kauppa tai kahvila) (säännöllinen valmistaminen yli 12 kertaa vuodessa) | Kun myynti on säännöllistä ja käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita  |
| 7. Automaatit, joista myydään esim. karkkia, sipsiä, limua tai muita ei helposti pilaantuvia elintarvikkeita ja jotka eivät liity kiinteän elintarvikehuoneiston toimintaan.   | Vaikka automaatit katsotaan liikkuviksi huoneistoiksi, riittää yksi ilmoitus, jos samalla yrittäjällä on useita samankaltaisia automaatteja, joissa myydään ei helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Ilmoitus tehdään siihen kuntaan, jossa varasto tai toimisto sijaitsee. Valvonta voidaan hoitaa varastoja valvomalla. Yksittäisiä automaatteja ei tarvitse tarkastaa. |
| 8. Automaatit (esim. pakaste- tai kylmäautomaatit), joista myydään helposti pilaantuvia elintarvikkeita (kts. helposti pilaantuvan elintarvikkeen määritelmä taulukon lopussa) ja jotka eivät liity kiinteän elintarvikehuoneiston toimintaan.                     | Automaatit katsotaan liikkuviksi elintarvikehuoneistoiksi. Jokaisesta automaatista tulee tehdä ilmoitus, mutta samassa kunnassa sijaitsevista automaateista voi tehdä yhden ilmoituksen.  |
| 9. Alkutuotannon tuotteiden jalostaminen tuottajan toimesta<br>vrt. kohta A20  | Aina, jos toiminta ei ole vähäriskistä eikä kyseessä ole koemarkkinointitarkoitus tai jos toiminta on vähäriskistä ja myynti on yli 15 000 euroa vuodessa   |
| 10. Yksityisen henkilön tekemä oman sadon tuotteiden käsittely<br>vrt. kohta A15   | Aina, jos toiminta ei ole vähäriskistä eikä kyseessä ole koemarkkinointitarkoitus tai jos toiminta on vähäriskistä ja myynti on yli 15 000 euroa vuodessa   |
| 11. Korvasienten käsittely (ryöppäys, kuivaus) ja käsiteltyjen korvasienten myynti suoraan kuluttajille. Mahlan pastörointi sekä säilöntäaineiden ja/tai makuaineiden lisääminen mahlaan.<br>vrt. kohta A17  | Toiminta ei ole vähäriskistä.   |
| 12. Hyväksytyssä teurastamossa teurastetun, itsekasvatetun eläimen lihan ottaminen takaisin alkutuotantotilalle myytäväksi suoraan kuluttajalle tai toiseen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon, joka myy lihat suoraan kuluttajalle                               | Jos tila ei avaa pakkauksia eikä käsittele lihaa millään tavalla, katsotaan toiminta lihan varastoinniksi ja myynniksi eli ei sovelleta maa- ja metsätalousministeriön elintarvikehygieniasta antaman asetuksen 318/2021 27 §:nrajoituksia. Toimintaa ei luokitella vähäriskiseksi.   |
| 13. Eläinperäisten elintarvikkeiden valmistus raa'asta lihasta, raa'asta kalasta tai raakamaidosta vähittäismyyntin yhteydessä   | Määrää ei ole rajattu, kun kaikki myydään suoraan kuluttajalle.   |

**Elintarvikealan toiminta:  
vaaditaanko elintarvikehuoneistoilmoitus vai ei vai vaaditaanko  
laitoshyväksyntä?**

27.4.2021

| ESIMERKKI   | PERUSTELU  |
|---|--|
| 14. Eläinperäisten elintarvikkeiden valmistus raa'asta lihasta, raa'asta kalasta tai raakamaidosta ja toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin (maakunnan suuruinen alue)   | Max. 1000 kg vuodessa, lasketaan joko valmistukseen käytetystä eläinperäisestä raaka-aineesta tai valmiista tuotteesta (lasketaan toimijalle edullisimman vaihtoehdon mukaan).   |
| 15. Eläinperäisten elintarvikkeiden valmistus raa'asta lihasta, raa'asta kalasta tai raakamaidosta vähittäismyynnin yhteydessä ja toimittaminen sieltä paikalliseen vähittäismyyntiin (maakunnan suuruinen alue)<br><br>vrt. kohta D2   | 1000 kg ylittävältä osalta vähintään 70 % myytävä suoraan kuluttajille ja 30 % saa toimittaa muualle myyntiin tai tarjoiluun vuodessa. Suoraan kuluttajille myynti voi olla varsinaisen myynnin lisäksi tarjoilua valmistuksen yhteydessä (esim. keskuskeittiön ruokala) tai toimittamista suoraan kuluttajan kotiin. Määrät lasketaan joko valmistukseen käytetystä eläinperäisestä raaka-aineesta tai valmiista tuotteesta (lasketaan toimijalle edullisimman vaihtoehdon mukaan). |
| 16. Valmiiksi pakattujen eläinperäisten elintarvikkeiden välittäminen vähittäiskaupasta toiseen vähittäiskauppaan   | Ei ole eläinperäisten elintarvikkeiden käsittelyä. Ei määrä- tai aluerajoitusta.   |
| 17. Tarjoilukeittiö, jossa ei ole omaa ruoanvalmistusta, tarjoillaan tai/ja kuumennetaan muualla valmistettua ruokaa. Vähäinen aamu- tai välipalan valmistus, kuten leipien koostaminen ja puuron keittäminen, kiisselin valmistaminen tai perunoiden keittäminen ym. voi olla osa toimintaa. Esimerkiksi päiväkotit tai hoivakotit, johon lounaan pääruoka sekä salaattit tuodaan suurkeittiöstä. Päiväkodissa valmistetaan aamupuuro ja välipala sekä keitetään lounaan kanssa tarjottava energiasäike esim. perunat tai riisi. | Ei kodinomaista toimintaa, säännöllistä, suuri ruokailijoiden määrä  |
| 18. Apteekit ja luontaistuotekaupat, joissa myydään elintarvikkeita (mm. erityisille ryhmille tarkoitetut elintarvikkeet ja ravintolisät)   | Apteekit kuuluvat valvonnan piiriin, koska ravintolisien ja erityisille ryhmille tarkoitettujen tuotteiden valikoima on suuri. Apteekeilla on yleensä omaa markkinointia. Useilla apteekteilla on myös verkkokauppa. Viranomaisen tulee kohdella eri toimialoja tasavertaisesti.   |
| 19. Verkkokauppa, jossa myydään elintarvikkeita. Myös muut etämyyntitavat, kuten puhelinmyynti ja sosiaalinen media<br><br>vrt. kohta A22   | EU:n valvonta-asetuksen (EU) 2017/625 artikla 15 edellyttää ilmoituksen tekemistä etämyynnistä. Ilmoituksen tulee tehdä se yritys, joka on rekisteröinyt verkkotunnuksen (esim. <a href="http://www.esimerkki.fi">www.esimerkki.fi</a> ). Tämä on myös vastuussa verkkokaupassa myytävistä tuotteista ja niistä annettavista tiedoista.  |
| 20. Kasvisten, marjojen ja hedelmien puristaminen mehustamossa mehuksi<br><br>vrt. kohta A21  | Aina, jos mehua myydään tai jos rahtimehustuksen myynti on yli 15 000 euroa/vuosi.   |



27.4.2021

## D-taulukko

**Vaaditaan hyväksyntä elintarvikehuoneistoksi  
Kuuluu säännöllisen valvonnan piiriin**

| ESIMERKKI  | PERUSTELU  |
|--|--|
| 1. Suurkeittiö, joka käyttää raaka-aineena raakaa lihaa, raakaa kalaa tai raakamaitoa, mutta ei toimita ruokaa suoraan kuluttajille.<br>vrt. kohta C1  | Jos suurkeittiö ei vastaa koko jakelu- ja tarjoiluketjusta, niin se ei toimi maa- ja metsätalousministeriön elintarvikehygieniasta antaman asetuksen 318/2021 27 §:n mukaisesti. Tällöin suurkeittiöltä vaaditaan laitoshyväksyntä.<br><a href="http://www.ruokavirasto.fi/suurkeittitoiminta">http://www.ruokavirasto.fi/suurkeittitoiminta</a> |
| 2. Eläinperäisten elintarvikkeiden valmistus raa'asta lihasta, raa'asta kalasta ja raakamaidosta vähittäismyynnin yhteydessä ja toimittaminen muualle myyntiin tai tarjoiluun.<br>vrt. kohta C15 | Markkina-alue on suurempi kuin maakunnan suuruinen ja/tai<br>1000 kg ylittävältä osalta enemmän kuin 30 % vuodessa toimitetaan muualle vähittäismyyntiin tai tarjoiluun. Määrät lasketaan joko valmistukseen käytetystä eläinperäisestä raaka-aineesta tai valmiista tuotteesta (lasketaan toimijalle edullisimman vaihtoehdon mukaan).          |





27.4.2021

## Määritelmiä

### Kodinomainen keittiö

Kodinomaisella keittiöllä tarkoitetaan keittiötä, joka on osa esimerkiksi perhekodin tai vanhustenkodin asukkaiden asuintiloja. Keittiö voi myös olla osa kodinomaisia päivätoimintatiloja, kuten perhepäivähoidossa tai ryhmäperhepäiväkodissa. Kodinomaisessa keittiössä asukkaat valmistavat usein ruuan, joko pelkästään itselleen tai kaikille asukkaille itsenäisesti tai ohjatusti. Ruoka voi tulla myös pääsääntöisesti muualta ja valmis ruoka vain tarjoillaan asukkaille.

Kodinomainen keittiö ei ole ns. ammattikeittiö, jossa elintarvikealan ammattilainen valmistaa ruuan eikä kodinomaisessa keittiössä valmisteta ruokaa muualle toimitettavaksi. Kodinomaisen keittiön varustustaso vastaa usein lähes normaalia kodin keittiön varustusta.

Kodinomaiset keittiöt kuuluvat elintarvikelain 10 § 2 mom. mukaisiin toimintoihin, joista ei tarvitse tehdä ilmoitusta elintarvikevalvontaviranomaiselle, eivätkä kodinomaiset keittiöt kuulu säännöllisen valvonnan piiriin.

Kodinomaisen keittiön määritelmällä on haluttu mahdollistaa se, että asukkaat/asiakkaat voivat osallistua vapaasti keittiötoimintaan esim. vanhainkodeissa, perhepäivähoitopaikoissa tai muissa vastaavissa paikoissa. Tämän vuoksi keittiön varustustaso ei määrittele sitä, onko kyseessä kodinomainen keittiö vai ei.

### Helposti pilaantuva elintarvike

Elintarvike, joka koostumuksensa, rakenteensa, käsittelynsä tai muiden ominaisuuksiensa vuoksi tarjoaa mikrobeille hyvät lisääntymismahdollisuudet ja on siksi säilytettävä huoneenlämmöstä poikkeavassa lämpötilassa (Elintarvikelaki 5 § 2 mom. kohta 29). Kts. taulukko pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelystä <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely/>



27.4.2021

|                        |  |
|------------------------|--|
| Vähäriskinen toiminta  | Elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäinen toiminta, josta ei tarvitse tehdä ilmoitusta elintarvikevalvontaviranomaiselle (Elintarvikelaki 10 §).   |
| Suurkeittiö            | Suurkeittiöstä voidaan käyttää myös seuraavia nimityksiä: <ul style="list-style-type: none"><li>• Keskuskeittiö</li><li>• Laitoskeittiö</li><li>• Ravintokeskus</li><li>• Tuotantokeittiö</li><li>• Aluekeittiö</li></ul> <a href="http://www.ruokavirasto.fi/suurkeittitoiminta">http://www.ruokavirasto.fi/suurkeittitoiminta</a>  |
| Tarjoilu/jakelukeittiö | Tarjoilu-/jakelukeittiö = keittiö, jossa ei ole varsinaista ruoanvalmistusta <ul style="list-style-type: none"><li>• ruoka tulee suurkeittiöstä kypsennettynä ja kuumana</li><li>• ruoka tulee suurkeittiöstä kypsennettynä ja jäädytettynä/pakastettuna -&gt; tarjoilu-/jakelukeittiö kuumentaa ruoan uudelleen ennen tarjoilua</li><li>• ruoka tulee suurkeittiöstä valmiiksi koostettuna, kylmänä ja kypsentämättömänä (ei raakaa lihaa, kalaa tai raakamaitoa) -&gt; tarjoilu-/jakelukeittiö kypsentää ruoan ennen tarjoilua</li></ul> Huom! Vähäinen aamu- tai välipalan valmistus, kuten leipien koostaminen, puuron ja perunoiden keittäminen, kiisselin valmistaminen ym. voi usein olla osa tarjoilu-/jakelukeittiön toimintaa<br><a href="http://www.ruokavirasto.fi/suurkeittitoiminta">http://www.ruokavirasto.fi/suurkeittitoiminta</a> |
| Koemarkkinointi        | Koemarkkinoinnilla arvioidaan kuluttajien kiinnostusta tuotteisiin eikä kyse ole vielä elinkeinotoiminnasta.   |