



Usein kysyttyä elintarvikevalvonnasta

ELINTARVIKEALAN TOIMIJAT

Olen aloittamassa elintarviketoimintaa. Mitä pitää tehdä?

Milloin elintarviketoiminnasta ei tarvitse ilmoittaa?

Koska pitää olla hygieniapassi?

Leivon pienimuotoisesti kotona kakkuja myytäväksi. Tarvitsenko hygieniapassia?

Kuinka usein lämpötilat täytyy kirjata?

Tuleeko tarkastaja ennalta ilmoittamatta?

Mitä seuraamuksia tulee, jos tarkastuksessa löytyy puutteita?

Voiko toiminnan aloittaa ennen tarkastusta?

Mitä tarkastuksessa tapahtuu ja mitä tarkastetaan?

Miten voi varautua tarkastukseen?

Miksi jotkin säännöt ovat niin tiukkoja?

Voiko saada neuvontaa ennen varsinaista tarkastusta?

Maksaako elintarvikevalvonta?

KULUTTAJAT

Onko tämä ravintola turvallinen tai luotettava?

Mitä teen, jos epäilen ruokamyrkytystä?

Voiko lemmikin kanssa mennä ravintolaan?

Voiko vedestä ottaa näytteitä ja kuka maksaa?



ELINTARVIKEALAN TOIMIJAT

Olen aloittamassa elintarviketoimintaa. Mitä pitää tehdä?

Rekisteröity elintarviketoiminta

Rekisteröi elintarviketoiminta neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista [Ilppa-palvelussa](#).

Rekisteröidyn elintarviketoiminnan aloittaminen ei edellytä valvontaviranomaisen tekemää tarkastusta.

1. **Etsi sopiva tila.** Kun löydät sopivan tilan, varmista kunnan rakennusvalvonnasta, että tila soveltuu ajattelemaasi käyttöön. Vaihtoehtoisesti selvitä, onko käyttötarkoituksen muuttaminen mahdollista. Varmista myös taloyhtiöltä, että aikomasi toiminta on mahdollista ajattelemassasi kiinteistössä. On hyvä, että olet jo tässä vaiheessa yhteydessä myös kunnan elintarvikevalvontaviranomaiseen. Voit keskustella elintarvikevalvojan kanssa siitä, että tila varmasti sopii sinun käyttötarkoitukseesi.
2. **Suunnittele toiminta tiloihin sopivaksi.**
3. **Tee ilmoitus elintarvikevalvontaan.** Toiminnastasi riippuen sinun tulee tehdä joko [elintarvikehuoneistoilmoitus tai hakea elintarvikehuoneistohyväksyntää](#). Elintarvikehuoneistosi rekisteröidään ja olet jatkossa säännöllisen elintarvikevalvonnan piirissä. Sekä rekisteröinti että valvonta ovat maksullista viranomaistoimintaa.
4. **Selviä mahdolliset muut luvat.** Toiminnastasi riippuen saatat tarvita muita lupia. Näitä voivat olla esimerkiksi anniskelulupa, lupa tupakkatuotteiden myyntiin tai musiikkilupa. Muista myös tarvittaessa palo- ja pelastusviranomaisen tarkastus tiloissasi.
5. **Selvitä, mitä henkilökunnalta vaaditaan.** Jos henkilökunta käsittelee pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, heillä tulee olla hygieniapassi, suojavaatetus ja terveydentilan selvitys.
6. **Suunnittele omavalvonta.** Omavalvonta on toimintasi riskinhallintajärjestelmä. Siihen suunnittelet etukäteen, miten hallitset toiminnan riskit ja miten tarvittaessa korjaat virheet.
7. **Varmista, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja jäljitettävissä.**

8. **Anna elintarvikkeista oikeat ja riittävät tiedot, älä johda harhaan.** Varmista, että tiedät, mitä tietoja tuotteesta on annettava.

[Opas ja verkkokurssi ravintolan perustamisesta](#)

[Ravintolatoiminnan aloittaminen -opas](#) (20.10.2025)

[Elintarvikemyymälän perustaminen](#) (20.10.2025)

Hyväksytty elintarvikehuoneisto

Elintarvikelainsäädäntö edellyttää eläinperäisiä elintarvikkeita käsittelevien elintarvikehuoneistojen eli laitosten hyväksymistä. Laitosten on haettava valvontaviranomaiselta elintarvikelain mukaista hyväksymistä ennen toiminnan aloittamista tai ennen toiminnan olennaista muuttamista. Uusi laitos voi aloittaa toiminnan sen jälkeen, kun viranomainen on hyväksynyt sen. Olennaisesti muuttunut toiminta voi alkaa vasta muutoksen hyväksymisen jälkeen.

Milloin elintarviketoiminnasta ei tarvitse ilmoittaa?

Elintarvikelain (297/2021) 10 §:n 2 momentin mukaan rekisteröinti-ilmoitusta ei tarvitse tehdä silloin, kun toimintaan liittyvät riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä sekä

- elintarvikealan toiminta tapahtuu samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta (*esimerkiksi kampaamon kahvi- ja keksitarjoilu*)
- toimija on yksityinen henkilö (*esimerkiksi henkilö leipoo satunnaisesti ja myy leivonnaisia torilla*) tai
- toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena (*esimerkiksi koulun tai urheiluseurojen myyjäisissä tapahtuva elintarvikkeiden myynti*).

Ilmoitus voidaan jättää tekemättä vain, jos toiminta on vähäriskistä ja jokin muu edellä mainituista kolmesta ehdosta täyttyy. Ammattimaisesta toiminnasta (elintarvikealan toiminnan liikevaihto on yli 20 000 euroa vuodessa) on aina tehtävä ilmoitus, vaikka toiminta olisikin elintarviketurvallisuuden kannalta vähäriskistä.

[Rekisteröitävää elintarviketoimintaa vai ei? -ohje](#) sisältää tulkintaa siitä, milloin elintarviketoiminta ja siihen liittyvät riskit ovat niin vähäiset, että toimintaa ei tarvitse rekisteröidä.

Ruokaviraston näkemyksen mukaan pop up -ravintolaa voi pitää 12 päivänä kalenterivuoden aikana ennen kuin toiminnasta tarvitsee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus. [Lue lisää pop-up -toiminnasta täältä.](#)

Koska pitää olla hygieniapassi?

Hygieeninen osaaminen on osoitettava hygieniapassilla, jos työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Helposti pilaantuvilla elintarvikkeilla tarkoitetaan mm. lihaa, kalaa, maitotuotteita ja pilkottuja kasviksia.

Hygieniapassi tulee olla, kun kolme kuukautta elintarviketyötä täyttyy. Kaikki elintarviketyöt, jossa vaaditaan hygieniapassia, lasketaan takautuvasti kolmeen kuukauteen.

Täältä löydät esimerkkejä siitä, mikä katsotaan pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyksi ja mikä ei:

[Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa](#)

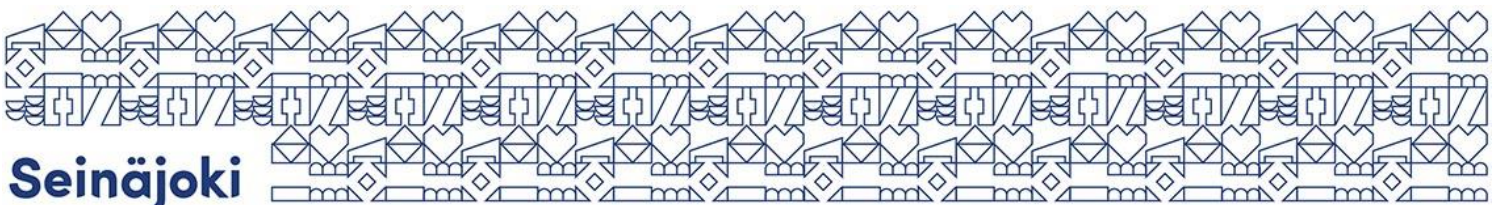
Leivon pienimuotoisesti kotona kakuja myytäväksi. Tarvitseeko hygieniapassia?

Hygieniapassi tarvitaan, jos työskentelet elintarvikealalla vähintään 3 kk ja käsittelet helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

- Jos myyt vain satunnaisesti kuivakakkuja, pikkuleipiä tai muita ei-herkästi pilaantuvia tuotteita, hygieniapassia ei välttämättä tarvita.
- Jos kuitenkin valmistat kerma- tai täytekakkuja, jotka vaativat kylmäsäilytystä, hygieniapassi on käytännössä tarpeen.
- Suositeltavaa on hankkia hygieniapassi, koska se lisää luottamusta asiakkaisiin ja helpottaa, jos toimintasi kasvaa.
- Huomioi myös rekisteröinti, mikäli leivot 12 x vuodessa: pop-up-toiminta

Kuinka usein lämpötilat täytyy kirjata?

Lämpötiloja seurataan joka päivä ja kirjataan säännöllisesti omavalvonnan mukaan. Säännöllinen kirjaustiheys voi olla päivittäin tai vähintään 1-2 vko välein. Huomioi, että lämpötilaylitykset ja tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.



Tuleeko tarkastaja ennalta ilmoittamatta?

Kyllä ja ei. Seinäjoen valvonta-alueella ensimmäinen tarkastus tehdään sovittuna ajankohtana ja pääsääntöisesti muut tarkastukset **ilman ennakoilmoitusta**, jotta nähdään todellinen arjen toiminta. Tarkastuksesta voidaan sopia, jos kyseessä on toiminta, joka ei ole päivittäistä.

Mitä seuraamuksia tulee, jos tarkastuksessa löytyy puutteita?

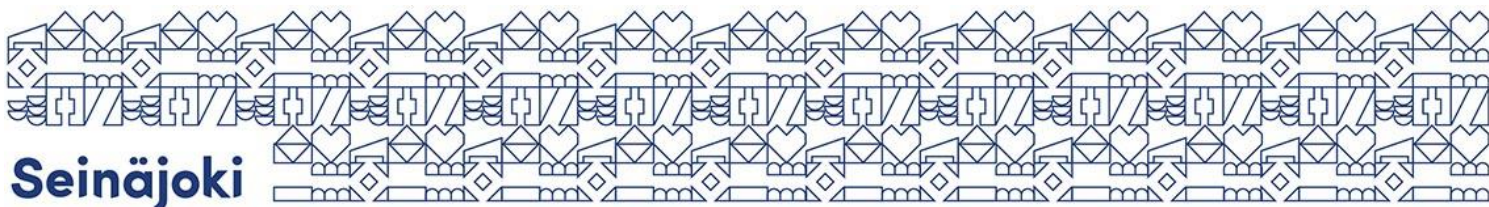
Jos havaitut puutteet ovat lieviä, annetaan korjauskehoitus ja määräaika. Jos ne ovat vakavia (esim. ruoan pilaantumisriski), voidaan määrätä tuotteet hävitettäväksi tai toiminta keskeytettäväksi. Viranomaisella on mahdollisuus määrätä seuraamusmaksu.

Voiko toiminnan aloittaa ennen tarkastusta?

Kyllä, toiminta voidaan yleensä aloittaa, kun elintarvikeilmoitus on tehty. Tarkastus tehdään toiminnan alettua.

Mitä tarkastuksessa tapahtuu ja mitä tarkastetaan?

Tarkastajan kanssa käydään läpi mm. tilat, laitteet, varastointi, siisteys, omavalvontakirjaukset sekä henkilökunnan hygieniapassit ja terveydentilan selvitystodistukset. Tarkastuksella annetaan tarvittaessa ohjausta ja neuvontaa tai korjausehdotuksia.



Miten voi varautua tarkastukseen?

Pidä omavalvonta ajan tasalla, tilat siistinä ja henkilöstö koulutettuna. Tarkastuksella keittiön toiminnan pitäisi olla jo valmiiksi kunnossa.

Miksi jotkin säännöt ovat niin tiukkoja?

Elintarvikeeturvallisuus perustuu riskien hallintaan: mikrobit, allergeenit ja kemialliset haitat voivat aiheuttaa vakavia sairauksia. Vaatimukset perustuvat EU:n ja kansalliseen lainsäädäntöön.

Voiko saada neuvontaa ennen varsinaista tarkastusta?

Kyllä, tarkastajat neuvovat mielellään ja kannustamme ottamaan yhteyttä jo ennen toiminnan aloittamista. Neuvonta on osa valvontaa.

Maksaako elintarvikevalvonta?

Toiminnan rekisteröinnistä peritään maksu yhden kerran, vuonna 2026 maksu on 120 €. Tarkastuksista peritään taksan mukainen maksu 120 – 270 €. Tarkastusmaksun suuruus ja tarkastustiheys riippuvat toiminnan luonteesta ja laajuudesta.

Valvonnan perusmaksu 150 € koskee lähes kaikkia kuntien valvonnassa olevia elintarvikehuoneistoja, nämä maksut laskutetaan alkuvuodesta.

KULUTTAJAT

Onko tämä ravintola turvallinen tai luotettava?

Suomessa käytössä on Oiva-järjestelmä: tarkastusten tulokset julkaistaan ovelle näkyvässä Oiva-raportissa ja netissä. <https://www.oivahymy.fi/>

Mitä teen, jos epäilen ruokamyrkytystä?

Tee sähköinen ilmoitus [Ilppa](#)-ilmoituspalvelun kautta, ilmoituksessa kerrotaan missä olet syönyt ja mitä sekä miksi epäillään ruokamyrkytystä. Elintarviketarkastaja käsittelee ilmoituksen ja on tarvittaessa yhteydessä. Tarvittaessa pyydetään näytteitä ruuasta ja mahdollisesti näytteitä myös sairastuneilta. Tämä auttaa epäilyn selvittämisessä.

Voiko lemmikin kanssa mennä ravintolaan?

Lemmikkien salliminen ravintolassa on ravintoloitsijan päätettävissä. Keittiöön ja elintarvikkeiden käsittelytiloihin eläimiä ei saa tuoda.

Lemmikkieläimistä poiketen avustavan koiran kuten opas-, kuulo-, avustaja-, tuki- tai hypokoiran saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin ilman toimijan lupaa. Avustavia koiria tai lemmikkieläimiä ei kuitenkaan saa viedä keittiöön tai muihin elintarvikkeen käsittely- tai varastointitiloihin.

Voiko vedestä ottaa näytteitä ja kuka maksaa?

Vesinäytteitä ottavat yksityiset laboratoriot. Jos kyse on omasta kaivosta, kustannukset maksaa omistaja. Jos epäillään kunnallisen verkoston vikaa, ole yhteydessä vesilaitokseen tai terveystarkastajaan.

