

Elintarvikehuoneiston perustamisohje

Ohje asiakkaalle 2016

1. Mikä on elintarvikehuoneisto?

Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan mitä tahansa rakennusta tai huoneistoa tai niiden osaa taikka muuta ulko- tai sisätilaa, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikkaa.

Elintarvikehuoneiston tilojen riittävyys ja varustetaso arvioidaan aina tapauskohtaisesti ottaen huomioon toiminnan laajuus ja luonne. Tarvittaessa annetaan yksityiskohtaisempia ohjeita ja määräyksiä.

Toiminnan suunnitteluvaiheessa tulee selvittää, tilaan/kiinteistöön kohdistuvat kunnan/kaupungin kaavamääräykset ja rakennusvalvonnallinen tilanne eli huoneiston käyttötarkoitus. Joskus kaavamääräyksissä on kielletty elintarvikehuoneiston perustaminen alueelle. Muita viranomaisia joihin tulee tarpeen mukaan ottaa yhteyttä, ovat pelastusviranomainen (Keski-Uudenmaan pelastuslaitos), koskien esim. kokoontumishuoneistot, poistumistiet, sammutusvälineet, Etelä-Suomen aluehallintovirasto (AVI) anniskelulupa sekä alkoholijuomien vähittäismyyntilupa-asiat sekä Keski-Uudenmaan poliisilaitokseen ja työsuojelupiiri. Lisäksi toiminnanharjoittajan on järjestettävä työntekijöille työterveyshuolto terveyskeskuksen tai muun terveydenhuollon yksikön kanssa.

2. Ilmoitusmenettely

Elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista Keski-Uudenmaan ympäristökeskukseen. Toiminnan olennaista muuttamista, toiminnan keskeyttämisestä, toiminnan lopettamisesta sekä toimijan vaihtumisesta on ilmoitettava viivytyksettä. Ilmoituslomakkeita saa toimistolta tai osoitteesta <http://www.keskiuudenmaanymparistokeskus.fi> lupa- ja ilmoituslomakkeet.

2.1 Ilmoituksen sisältö

- elintarvikealan toimijan nimi, kotikunta ja yhteystiedot;
- toimijan yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus;
- elintarvikehuoneiston nimi ja käyntiosoite;
- harjoitettava toiminta;
- tieto omavalvontasuunnitelmasta;
- tieto kohteen rakennusvalvonnallisesta käyttötarkoituksesta;
- toiminnan arvioitu aloittamisajankohta.

2.2 Eläimistä saatavat elintarvikkeet / laitoshyväksyntä

Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevän elintarvikehuoneistolle haetaan hyväksymistä. Hakemuksesta on käytävä ilmi samat asiat kuin ilmoituksestakin, sekä lisäksi:

- elintarvikehuoneiston asema- ja pohjapiirustukset, joista ilmenevät kalusteiden ja laitteiden sijoittelu sekä ilmanvaihdon mittauspöytäkirja.
- henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit;
- raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, jäteveden, kiinteiden jätteiden ja eläinperäisten sivutuotteiden kuljetusreitit;
- lattiakaivojen ja vesipisteiden sekä pesu- ja desinfioimispaikkojen sijoittelu;
- jäähdytettyjen tilojen lämpötilat ja lämpötilojen seurantajärjestelmä;
- teurastamon, pienteurastamon ja poroteurastamon osalta teurastettavat eläinlajit ja niiden keskimääräinen lukumäärä ja enimmäismäärä tunnissa, päivässä ja viikossa sekä tiedot laitoksen yhteydessä mahdollisesti olevasta lihantarkastuslaboratoriosta;
- leikkaamon osalta leikkaamon toiminta sekä päivittäinen ja viikoittainen leikattavan lihan keskimääräinen määrä; sekä
- raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden varastointi.

Elintarvikehuoneiston hyväksyvä valvontaviranomainen voi lisäksi pyytää hakijalta muita hakemuksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä.

2.3. Elintarvikehuoneiston rekisteröinti ja ensimmäinen tarkastus

Kun elintarvikelain mukainen ilmoitus on saapunut terveystieteeseen, kohde laitetaan valvontakohdetietokantaan, luokitellaan ja lähetetään toimijalle todistus elintarvikelain mukaisen ilmoituksen vastaanottamisesta. Rekisteröinnistä peritään taksan mukainen maksu. Toimijan vaihtumisen rekisteröinti on maksuton.



Elintarviketarkastaja tai terveystarkastaja tarkastaa elintarvikehuoneiston kun toiminnan aloittamisesta on kulunut 1- 3 kk. Tarvittaessa voidaan tehdä ennakkotarkastus tiloihin, toimijan näin halutessa. Tarkastuksella katsotaan, että tilat ovat riittävät toimintaan nähden, sekä vastaavat ilmoitusta. Omavalvonta käydään pääpiirteittäin läpi. Tarkastuksen perusteella voidaan antaa kehotuksia, määräyksiä tai kieltää toiminta, jos se ei täytä elintarvikelain vaatimuksia.. Elintarvikehuoneiston ensimmäinen tarkastus ja toimijan vaihtumiseen liittyvä tarkastus on suunnitelman mukainen tarkastus, joista peritään taksan mukainen maksu.

3. Elintarvikehuoneiston tilat ja yleiset vaatimukset

Elintarvikehuoneiston tiloja ovat esim elintarvikkeiden vastaanottotilat, ruuanvalmistustila, kuiva-aine- ja, kylmävarastot, astianpesutila ja astia- ja laatikkovarasto sekä tuulikaappi. Lisäksi on sosiaali- ja wc tilat sekä asiakastilat.

3.1 Ruuanvalmistus-, säilytys- ja varastotilat

Ravintolakeittiöiden ohjeelliset vähimmäispinta-alat ovat seuraavat.

	0-50 asiakaspaikkaa	50-100 asiakaspaikkaa
Kahvila, jakelukeittiö	10 m ²	15 m ²
Yhden tuotantolinjan keittiö, esim. pizzeria, hampurilaisravintola	15 m ²	20 m ²
Ruoka- ja lounasravintola	40 m ²	50 m ²

Suurtalouskeittiöiden vähimmäispinta-alat alle 100 ruokailijaa/vrk RT 94-10443 pohjalta ovat seuraavat

	Päiväkoti/koulu	Työpaikkaruokala
Jakelukeittiö	20 m ²	10 m ²
Valmistuskeittiö	25 m ²	35 m ²
Keskuskeittiö	tapauskohtaisesti	Tapauskohtaisesti

Suurtalouskeittiöiden vähimmäispinta-alat yli 100 ruokailijaa/vrk katsotaan tapauskohtaisesti. Apuna voi käyttää RT-korttia (RT 94-10443).



Keittiön pinta-alaan lasketaan varastot, esikäsittelytilat, astianpesutilat, jakelu/esillepano-tila, keittiön siivoustila. Edellä mainitut neliöt eivät sisällä asiakastiloja, sosiaali-tiloja eikä jäte- ja lastaustiloja.

Elintarvikehuoneiston sisäänkäynnissä tulee olla tuulikaappi tai riittävän tehokas ja toimiva ilmaverho. Kuljetuslaatikoille on varattava säilytystila, jossa laatikot ovat suojassa haittaeläimiltä ja säiden vaihteluilta.

3.2 Elintarvikehuoneiston rakenteet

Elintarvikehuoneiston rakenteiden, pintojen, kalusteiden, koneiden ja välineiden sekä astioiden tulee olla helposti puhdistettavissa ja kestävä tarvittaessa vesipesua ja desinfiointia. Tilojen materiaalien tulee tarpeen mukaan kestävä vettä, höyryä, lämpöä ja rasvoja. *(Puuta ei tule käyttää valmistustilojen pintamateriaalina.)*

3.2.1 Käsittelypinnat ja kalusteet

- Pintojen tulee olla sileitä, pestäviä, ruostumattomia ja myrkyttömiä (suosituksena esim. ruostumatoneräs).
- kalusteissa suosituksena metallijalat, ei sokkeleita, ei kynnyksiä

3.2.2 Seinäpinnat

- seinäpintojen tulee olla vettä pitäviä, nestettä hylkiviä, pestäviä ja myrkyttömiä. Suosituksena on esim. keraaminen- tai kaakelilaatta, pinnoitettu profiilipelti, ruostumaton teräs, pinnoitettu betoni (alkydimaali) tai muovimatto.
- seinän pestävää pintamateriaalia tulee olla työskentelykorkeudelle asti (1,80 m) ja esim. tasojen taustat.
- seinämateriaali tulee mennä lattiatasosta n. 20 cm seinämateriaalin päälle jatkettuna lattiamateriaalin saumakohtaan
- Kulkureittien varrella olevat seinäpinnat ja pilarit varustetaan törmäyssuojilla

3.2.3 Lattiapinnat

- lattiamateriaalin tulee olla vettä pitävä, nestettä hylkivä, pestävä ja myrkytön.
- Jos lattia joutuu olemaan jatkuvasti märkänä, tulee lattioissa olla viemäriin yhdistetyt lattiakaivot, jotka on varustettu ritilällä. Lattioiden tulee viettää lattiakaivoon. Lattiakaivo vaaditaan pääsääntöisesti keittiöihin, joissa on ruoanvalmistusta.
- viemäriin tulee asentaa rasvanerotinkaivo, jos valmistetaan > 50 ruoka-annosta päivässä)
- Lattian ja seinän välinen raja tulee pyöristää niin että se on helposti puhtaana pidettävä.



- Suosituksena on ns. turvalattia (pvc-matto, jossa liukkaita estäviä korundi- ja karborundumkiteitä), akrylibetoni, epoksihiertomassa, mosaiikkibetoni tai muu pinnoitettu betoni (mm. lasikuitu- ja epoksi-hartsipinnoite) tai keraamiset laatat
- Lattian värin on oltava sellainen, että puhtaus voidaan vaivatta arvioida.

3.2.4 Sisäkatto

- kattojen tulee olla sellaisella tavalla rakennetut että ne estävät lian kertymisen ja vähentävät kosteuden tiivistymistä, homeen muodostumista ja hiukkasten varisemista.
- pinnat ovat sileitä ja ehjiä
- ilmanvaihtokanavat sijoitetaan mahdollisuuksien mukaan rakenteisiin
- valaisimet asennetaan kattoon ja varustetaan suojakuvuin ja – verkoin. Ei roikkuvia valaisimia.
- Materiaalisuosituksena on ei-rei'itetty pinnoitettu profiilipelti, hygienialevy tai maalattu betoni.

3.3 Elintarvikkeiden käsittely-, myynti- ja varastointi olosuhteet

Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävästi kylmäsäilytystiloja sekä tiloja kuivaelintarvikkeiden säilytystä varten.

Jos elintarvikehuoneistossa säännöllisesti harjoitettavaan toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäähdyttäminen, on siihen käytettävän kylmälaiteiston kapasiteetin ja tehon oltava tuotantoon nähden riittävä. Elintarvikkeen on jäähdyttävä neljässä tunnissa + 6°C. Säännöllisen jäähdytykseen tarvitaan erillinen jäähdytyskaappi.

Elintarvikkeiden käsittelyvaiheet on voitava riittävästi erottaa toisistaan. Toimintoja, joiden eriyttämiseen tulee kiinnittää erityistä huomiota, ovat mm. multajuuresten, erityisruokavaliomisteiden, kalan ja lihan säilytys ja käsittely sekä leipominen ja salaattien teko. Kypsat ja raa'at tuotteet on aina erotettava riittävästi toisistaan, koska raaka tuote voi toimia mikrobien lähteenä. Pakkaamatonta raakaa siipikarjan lihaa ei saa varastoida, myydä tai muuten käsitellä siten, että se voi joutua kosketukseen muun pakkaamattoman elintarvikkeen kanssa.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita on myytävä siten, että myyjä luovuttaa ne asiakkaalle. Kuitenkin kuumentamalla valmistettuja, helposti pilaantuvia leipomotuotteita sekä toimijan valvonnassa muita helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pakkaamattomina myydä suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa. Muut pakkaamattomat elintarvikkeet, lukuun ottamatta tuoreita kasviksia ja sieniä, on myyjän luovutettava asiakkaalle tai myytävä



suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.

Jos ruokaa tarjoillaan itsepalvelulinjastossa, linjastoon vaaditaan pisarasuojalla varustettu lämpöpöytä (+ 60 °C) ja salaatile kylmöpöytä (+6 - 12 °C).

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ja varastointi elintarvikehuoneistossa on järjestettävä siten, ettei myynti tai varastointi heikennä huoneistossa pidettävien elintarvikkeiden hygieenistä laatua. Ne on sijoitettava omiin hyllystöihin ja myyntipöytiin riittävän erilleen elintarvikkeista. Elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää huoneiston toimintaan kuulumattomia tavaroita tai aineita.

Elintarvikehuoneiston tulee olla asianmukaisella tavalla erotettu tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa tai heikentää elintarvikehuoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun

3.3.1 Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden myynti- ja varastointilämpötilat

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyslämpötilat:

Elintarvike	Lämpötilavaatimus °C
Helposti pilaantuvat kuten maito, paloitetut kasvikset, sushi, itse valmistetut ruuat	0 - +6
Pastöroidut maitopohjaiset tuotteet kuten jogurtit yms.	0 - +8
Liha ja –lihavalmistetut	0 - +6
Jauheliha, jauhettu maksa (raaka)	0 - +4
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet	0 - +3
Pakasteet (lyhytaikaisesti kuljetuksen ja myynnin aikana)	< -18 (< -15)

Kuumentamalla valmistetut, helposti pilaantuvat leipomotuotteet voidaan säilyttää myyntipaikassa valmistuspäivänä huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa. Kokonaiset kalakukot voidaan säilyttää myyntipaikassa vastaanottopäivän huoneenlämmössä, jonka jälkeen ne on säilytettävä myyntiajan loppuun enintään + 6 °C:ssa tai hävitettävä.



Ulkomyynnissä kalastustuotteita voidaan myydä ja säilyttää myös jäissä, jos sulamisvedet voidaan poistaa hygieenisesti. Ulkomyynnissä helposti pilaantuvat elintarvikkeet voidaan tilapäisesti myydä ja säilyttää eristetyissä kannellisessa säilytyslaatikossa, jossa on riittävästi kylmävaraajia tai kokonaan ilman kylmävarustetta jos säilytys lämpötila pysyy sääolosuhteista johtuen asetuksen mukaisena.

3.3.2 Elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelylämpötilat

Elintarvike / toiminto	Lämpötila °C
Kuumentamalla valmistettu elintarvike	> +70
Siipikarjan liha	> +75
Kuumana myytävä tai tarjoiltava elintarvike (VAATIMUS)	> +60
Tarjoilulämpötila kylmäsäilytystä vaativa helposti pilaantuva (esim. salaatti) (VAATIMUS)	< +12
Jäähdytys neljässä tunnissa (VAATIMUS!)	< +6
Uudelleenkuumennus (ei tarjolla ollut ruoka)	> +65

3.4 Tilan ilmanvaihto ja lämpötila

Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävä ilmanvaihto, joka käytännössä tarkoittaa yleensä aina koneellista ilmanvaihtoa. Ilmanvaihdon mitoituksessa on huomioitava valmistus-, varasto- ja asiakastilojen ilmanvaihdon tarve. Jos elintarvikehuoneistossa on ruoanvalmistusta, tulee yleisilmanvaihdon lisäksi ruoanvalmistuslaitteiden yläpuolella olla kohdepoisto, paisto- ja grillikohteissa rasvanerottimilla varustettuna. Myös astianpesukoneen yläpuolella tulee olla poistolla varustettu huuva, ellei koneessa ole kuivaustoimintoa.

Uppopaistorasvaa käyttävien tai rasvaisia ruokia valmistavien keittiöiden poistoilma tulee johtaa ns. rasvahormin kautta ulkoilmaan katon yläpuolelle. Rasvahormi ei saa olla yhteydessä rakennuksen muiden tilojen hormien kanssa (Paloturvallisuusvaatimukset, erillinen paloluokka A 120) Ilmanpoisto ohjataan aina elintarvikehuoneiston likaisen puolen kautta ulos. Jäteilma tulee johtaa siten, ettei se aiheuta haju- tai muuta haittaa. Tuloilman otossa huomioidaan tuloilman puhtaus (läheisyydessä ei mm. autopaikoitusta, tupakointipaikkaa, jätehuoltoa).



Ilmanvaihdon mitoituksessa käytetään Suomen rakennusmääräskokoelma D2:n ohjevoja, Ympäristöministeriö 2012. Tarvittaessa neuvoja voi kysyä LVI-alan asiantuntijalta.

Elintarvikehuoneistotyyppi	Ilmanvaihto ulkoilmavirta l/s/m ²
ravintola	10
kahvikeittiö	3 tai 30 l/s/keittiö
valmistuskeittiö	15
jakelukeittiö	5
kuumennuskeittiö	10
ruokala (oppilaitokset)	5 tai 6 l/s/hlö

Ilmanvaihtokanavat ja laitteistot tulee puhdistaa säännöllisesti. Suositus on että ammattimaisten ruuanvalmistuspaikkojen kanavat puhdistetaan vuosittain ja muiden esim. ravintolan asiakastilat viiden vuoden välein tai tarvittaessa.

Elintarvikehuoneiston lämpötila ei saa nousta liian korkeaksi, koska tällöin se voi aiheuttaa riskin siellä käsiteltäville elintarvikkeille ja haitata mm. kylmälaitteiden toimintaa. Huoneiston lämpötilan nousu voi aiheuttaa myös työsuojelullisia ongelmia. Suomen rakennusmääräskokoelman mukaan huoneistojen lämpötilan tulee olla vähintään +21 °C, elintarvikemyymälöissä + 18 °C ja enintään +28 °C

3.5 Käsien-, astioiden- ja välineidenpesupaikat

Keittiössä on oltava vähintään yksi vesipiste astianpesua varten, yksi käsiinpesua varten ja yksi ruoanvalmistusta varten. Erillisessä tarjoilupisteessä on oltava käsiinpesupiste.

- helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelytilojen (esim. keittiöt) käsiinpesupiste varustetaan automaattihanalla
- käsiinpesupaikan varusteina on pesuaineannostelija, kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä ja roska-astia.

käsiinpesupisteet on tarkoituksenmukaista olla työpisteittäin helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelypaikoilla (esim. lihatiski, kalatiski, grillipalvelupiste) sekä palautuspullojen ja hedelmien ja vihannesten käsittelypisteessä sekä tarvittaessa konsulenttipisteiden yhteydessä.



Elintarvikehuoneiston astioiden ja välineiden pesupaikan varustetaso määräytyy kohteen toiminnan mukaan. Valmistuskeittiössä tulee olla astioiden esipesupaikka ja ammattikäyttöön tarkoitettu astianpesukone, jonka lämpötilaa voi tarkkailla. Suurissa laitoskeittiöissä ja ravintoloissa tarvitaan esim. tunneliastianpesukone. Keskuskeittiössä, joista ruokaa kuljetetaan ulos, tarvitaan kuljetuslaatikoiden pesupaikka sekä niille kuivatus- ja säilytystilaa.

3.6 Talousvesi

Jos elintarvikehuoneisto on liittynyt yleiseen vesijohtoverkoston, ei talousvedestä tarvitse ottaa näytteitä. Jos huoneistolla on oma talousvesikaivo, tulee talousvettä tutkia toiminnanharjoittajan kustannuksella yhdessä Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen kanssa laaditun sekä Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan hyväksymän valvontatutkimusohjelman mukaisesti.

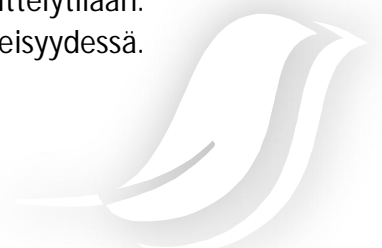
3.7 Siivouskomero ja siivousvälinevarasto

Siivouskomerossa tulee olla vesipiste, kaatoallas, viemäri, moppiteline, kuivauspatteri sekä riittävästi hyllytilaa ja ilmanvaihto. Toimijan on esitettävä omavalvonnassaan siivousvälineiden pesupaikka. Siivouskomero tulee sijaita lähellä keittiötiloja ja suuremmissa elintarvikehuoneistoissa keittiön siivousvälineille on varattava oma siivousvälineiden säilytyskaappi. Mikäli siivousmenetelmät edellyttävät koneiden käyttöä, tulee niille olla säilytyspaikka sekä akkukäyttöisille laitteille latauspaikka, jossa on hyvä ilmanvaihto.

3.8 Henkilökunnan sosiaali- ja käymälätilat

Elintarvikehuoneistossa tulee olla riittävät sosiaalitalat, käsittäen mm pukeutumistila, pukukaapit, wc ja käsienpesupiste. Sosiaali- / taukotilassa tulee olla henkilökunnan eväiden säilytyksen jääkaappi. Elintarvikehuoneiston kylmätiloja ei saa käyttää henkilökunnan eväiden säilytykseen. Miehillä ja naisilla tulee olla erilliset pukeutumistilat kun työntekijöitä on yli kuusi. Pukukaapin tulee olla kaksiosainen, työ- ja siviilivaatteille ja jalkineille. Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla riittävä suojavaatetus, johon kuuluu työpuku, päähine ja jalkineet.

Elintarvikehuoneistossa tulee olla erillinen käymälä keittiöhenkilökunnalle, jos siellä valmistetaan ruokaa helposti pilaantuvista elintarvikkeista. (myös salaatin koostaminen on ruoan valmistusta, sämpylöiden täyttäminen ei ole). Käymälä ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittelytilaan. Kuitenkin käymälätilojen tulee olla työtilojen välittömässä läheisyydessä.



Erityistapauksissa käymälätilat on mahdollista sijoittaa elintarvikehuoneiston ulkopuolelle (esim. jäätelökioskit).

Enintään kuuden asiakaspaikan kohteessa riittää käymälä henkilökunnalle, asiakkaille ei tarvitse olla käymälää.

3.9 Asiakkaiden wc- tilat

Asiakkaiden wc-istuinten määrä mitoitetaan asiakaspaikkojen mukaan. Liikuntaesteisten käyttöön soveltuvia wc-tiloja koskevat vaatimukset määrittelee rakennusvalvontaviranomainen. Jos tarjoilupaikassa on enintään kuusi asiakaspaikkaa, ei huoneistossa tarvitse olla asiakaskäymälää

Wc-kalusteidenmäärä			
	Miehet	Naiset	
< 25			yksi yhteinen*
25 – 50	1	1	
51 - 100	1+1 urinaali	2	
101 – 150	1+2 urinaalia	3	
151 – 200	2+2 urinaalia	3	
201 – 250	2+3 urinaalia	4	
251 – 300	2+4 urinaalia	4	
301 – 400	3+4 urinaalia	5	
> 400	tapauskohtaisesti		

Käymälässä tulee olla käsienpesupiste, kertakäyttöiset käsien kuivauspaperit/-rulla ja nestemäinen saippua. Suositus on että, wc-istuin sijaitsee kahden oven takana mutta esimerkiksi inva-wc:ssä tämä ei ole mahdollista. Käymälä on kuitenkin hyvä sijoittaa niin, ettei se avaudu suoraan tarjoilutilaan. Asiakaskäymälän käynti ei saa olla keittiön tai tarjoilutiskien kautta.

Wc-tiloja mitoitettaessa tulee huomioida myös ulkotarjoilupaikat esim. terassilla. Ulkotarjoilupaikat lasketaan täysimääräisinä mukaan asiakaspaikkoihin.



3.10 Melu

Elintarvikehuoneisto ei saa aiheuttaa ympäröiviin asuntoihin sellaista melua, joka voi aiheuttaa terveyshaittaa asukkaille. Melun keskiäänitasojen raja-arvot ovat 35 dB(A) päivällä (klo 7-22) ja 30 dB(A) yöllä (klo 22-7). Asuntojen makuuhuoneisiin kuuluvalle yöaikaiselle musiikkimelulle on STM:n Asumisterveysohjeessa lisäksi yksityiskohtaisempia ohjearvoja. Ongelmia voi tulla esimerkiksi ravintoloiden ja pubien musiikkimelusta ja kesäaikaan terasseilla olevien asiakkaiden aiheuttamasta melusta. Ennen ravintolan, pubin ym. perustamista asuintaloon tulee meluasiat huomioida suunnittelussa ja kuulla kiinteistön omistajaa sekä asukkaita.

Ravitsemisliikkeen ja asuinhuoneiston välillä ilmaneristävyyden on oltava vähintään 60 R'w (dB) (Ympäristöministeriö Suomen rakentamismääräyskokoelma, Yterva)”

3.11 Jätehuolto

Elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää pilaantuneita elintarvikkeita eikä muita jätteitä. Pilaantuneet elintarvikkeet ja jätteet tulee poistaa huoneistosta vähintään kerran päivässä.

Jäteastioiden tulee olla ehjiä, vesitiiviitä, pestäviä ja lisäksi ulkotiloissa kannellisia. Jäteastiat tulee voida pestä sisä- ja ulkopuolelta. Suositeltavaa on, että jäteastioille on järjestetty katettu lukittava ulkosäilytystila, jossa on tarvittaessa viemärointi ja ulkovesipiste sekä helposti puhtaana pidettävä alusta esim. asfaltointi. Biojäteastiat tulee suojata suoralta auringonpaisteelta ja sisätiloissa säilytettävälle biojätteelle on oltava erillinen jäähdytettävä tila. Jäähdytetyssä jätetilassa tulisi olla lattiakaivo ja vesiletku tilan puhdistamista varten

Tuhoeläinten ja lintujen pääsy jätetiloihin tulee estää. Tavarain vastaanottotilojen tulee olla vähintään 10 metrin etäisyydellä jäteastioista tai jäteastiat tulee muulla tavoin eristää keittiön vastaanottotilasta.

Jätetilan suunnittelussa ja varustelussa tulee ottaa huomioon kunnan / kaupungin jätehuoltomääräyksissä annetut vaatimukset.

4. Tupakointi, tupakkatuotteet sekä nikotiinivalmisteet

Tupakoiminen on kielletty elintarvikehuoneistossa. Ravintoloiden asiakastiloissa tupakointi on sallittu ainoastaan erillisessä rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymässä tupakointitilassa. Toimijan on laadittava oma valvontasuunnitelma, jossa esitetään, miten tupakointitilan toimivuus varmistetaan ja miten tupakointitilan olosuhteita ja järjestystä voidaan valvoa sen ulkopuolelta.



Nikotiinivalmisteiden ja tupakkatuotteiden vähittäismyyntiä varten on haettava erilliset luvat ympäristökeskuksesta. Tupakkatuotteiden vähittäismyyntiluvan voi hakea joko sähköisesti tai paperihakemuksella. Hakemuksen liitteenä tulee olla tupakkatuotteiden vähittäismyyntin omavalvontasuunnitelma. Hakemuslomakkeet, Valviran laatima tupakan vähittäismyyntin omavalvontasuunnitelman malli, ohjeet sekä sähköinen asiointipalvelu löytyvät osoitteesta:

<http://www.yrityssuomi.fi/web/guest/lomake?docid=7777>.

Nikotiinivalmisteiden myyntiluvan hakemiseen löytyy lomake Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen Internet-sivuilta. Hakemuksen liitteenä tulee olla selvitys myyntipisteiden sijainnista (pohjapiirustus, johon myyntipiste/myyntipisteet on merkitty).

Sekä nikotiinivalmisteiden että paperinen tupakkatuotteiden vähittäismyyntilupahakemus tulee toimittaa osoitteeseen Keski-Uudenmaan ympäristökeskus, PL 60, 04301 TUUSULA.

5. Muuta

5.1 Omavalvonta

Elintarvikehuoneiston perustaminen tai käyttöönotto edellyttää omavalvontasuunnitelman tekemistä ja toteuttamista toiminnassa. Elintarvikealan toimijan on perehdytettävä huoneistossa työskentelevät henkilöt omavalvontaan ja nimettävä omavalvonnan vastuuhenkilö. Omavalvontaan sisältyvä kirjanpito kuten mittaukset ja suoritettut korjaavat toimenpiteet, on säilytettävä elintarvikehuoneistossa niin että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään yksi vuosi elintarvikkeen vähimmäissäilyvyysajan päättymisestä tai käsittelystä.

5.2 Eläimet elintarvikehuoneistossa

Opaskoirat, avustajakoirat ja kuulokoirat saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin, Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneistoin tarjoilutiloihin. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä.

Elintarvikehuoneistossa ei saa esiintyä tuhoeläimiä tai –hyönteisiä. Jos tuhoeläimiä esiintyy ne ja niiden saastuttamat elintarvikkeet tulee välittömästi hävittää.



Lisätietoja:

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus
Hyrylänkatu 8 C (3.krs)
PL 60, 04301 Tuusula

<http://www.keskiuudenmaanymparistokeskus.fi/>

Terveystarkastaja Saara Nironen (uudet elintarvikehuoneistot)
puh 040 314 4746

Elintarviketarkastaja Nina Pullinen(Järvenpää)
puh 040 314 4709

Elintarviketarkastaja Tarja Pilvilä(Kerava)
puh 040 314 2255

Elintarviketarkastaja Tarmo Asikainen (myymälät ja kioskit, koko alue)
040 314 4712

Elintarviketarkastaja Tuija Raitanen (Nurmijärvi)
puh 040 314 2256

Elintarviketarkastaja Tuula Ylönen (Mäntsälä julk./Tuusula yksityiset)
puh 040 314 4723

vs. Terveystarkastaja Aino Vuorinen (Tuusula julk./Mäntsälä yksityiset)
puh 040 314 4743

Hygieenikkoeläinlääkäri Jaana Niemi-Aro (laitokset)
puh 040 314 4726

Elintarviketurvallisuusvirasto www.evira.fi

Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto www.valvira.fi

Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskus FIMEA www.fimea.fi

