



ELINTARVIKEHUONEISTOJEN VAATIMUKSET

Porvoon kaupungin ympäristöterveydenhuolto

PORVOO

BORGÅ

Päivitetty 8.2.2022

Sisältö



| | |
|---|----|
| Sisältö..... | 2 |
| 1. Johdanto..... | 4 |
| 2. Elintarvikehuoneistosta ilmoittaminen..... | 5 |
| 3. Suunnittelussa huomioitavaa | 6 |
| 4. Rakenteelliset vaatimukset | 7 |
| 4.1 Elintarvikkeiden käsittelytilat | 7 |
| 4.2 Kylmäsäilytys ja varastointitilat | 7 |
| 4.3 Ilmanvaihto, lämpötila ja valaistus | 8 |
| 4.4 Käsien, astioiden ja välineiden pesupaikat..... | 9 |
| 4.5 Siivousvälinevarasto | 10 |
| 4.6 Talousvesi..... | 10 |
| 4.7 Henkilökunnan sosiaalitytöt | 11 |
| 4.8 Pyykkihuolto..... | 11 |
| 4.9 Tilojen ja kalusteiden materiaalit | 11 |
| 4.10 Lattia ja lattiakaivot | 12 |
| 4.11 Tuulikaappi ja muu tilojen erottaminen | 13 |
| 4.12 Jätehuolto | 13 |
| 4.13 Lastaustila..... | 13 |
| 4.14 Ulkotarjoilualue | 14 |
| 4.15 Toimisto | 14 |
| 5. Toiminnasta johtuvat erityisvaatimukset..... | 15 |
| 5.1 Kuljetus | 15 |

| | |
|---|-----------|
| 5.2 Pakkaaminen ja ateriapalvelutoiminta | 15 |
| 5.3 Jäähdytys..... | 15 |
| 5.4 Tarjolla pitäminen | 16 |
| 5.5 Jäädettäminen | 16 |
| 5.6 Sulatus..... | 16 |
| 5.7 Remontointi..... | 16 |
| 5.8 Tupakointi | 17 |
| 6. Liikkuva elintarvikehuoneisto (vaunu, teltta tmv.) | 17 |
| 6.1 Elintarvikkeiden valmistus ja tarjoilu ulkomyynnissä | 19 |
| 7. Muuta huomioon otettavaa..... | 19 |
| 7.1 Melu..... | 19 |
| 7.2 Jätevedet..... | 19 |
| 7.3 Käymälät..... | 20 |
| 8. Lainsäädäntöä | 22 |
| 8.1. Lainsäädäntöä ja ohjeita..... | 22 |

1. Johdanto

Tähän Askolan, Lapinjärven, Loviisan, Myrskylän, Pornaisten, Porvoon, Pukilan ja Sipoon kuntien ja kaupunkien ohjeeseen on kirjattu vähimmäisvaatimukset elintarvikehuoneistolle. *Vaatimuksia ja suosituksia (kirjoitettu kursivilla)* sovelletaan elintarvikelain (297/2021) 10 §:n mukaisten ilmoitusten käsittelyssä sekä olemassa olevien rekisteröityjen elintarvikehuoneistojen valvonnassa. Tekstissä on viittaukset virallisiin ohjeisiin, mikäli asiasta on olemassa tarkempia ohje- tai raja-arvoja.

Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevät hyväksytyt elintarvikehuoneistot eli laitokset, joihin sovelletaan laitosasetusta, käsitellään tapauskohtaisesti.

Mikä on elintarvikehuoneisto?

Lain mukaan elintarvikehuoneisto on ”rakennus tai huoneisto tai niiden osa tai muu ulko- tai sisätila, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai käsitellään muutoin.” Tällaisia huoneistoja ovat muun muassa ravintolat, kahvilat, pubit, myymälät, pizzeriat, leipomot, kioskit, torimyyntipisteet, lihanleikkaamot ja elintarvikevarastot.

Liikkuvana elintarvikehuoneistona pidetään liikkuvaa kioskia, myyntiautoa, telttakatosta, kojua, polkupyörää tai muuta liikkuvaa laitetta.

Elintarvikehuoneisto voi olla myös verkkokauppa, jossa asiakas pystyy tilaamaan tuotteet suoraan Internetin kautta, ja myös ns. virtuaalihuoneisto, jossa elintarvikkeita ei fyysisesti käsitellä.

Elintarvikehuoneistoksi katsotaan myös sellainen toiminta, jonka tarkoitus on pelkästään elintarvikkeiden kuljetus tai säilyttäminen kuljetusajoneuvossa tai kontissa tai elintarvikkeiden maahantuonti tai maastavienti.

2. Elintarvikehuoneistosta ilmoittaminen

Elintarvikehuoneiston toiminnan aloittamisen edellytyksenä on, että elintarvikehuoneisto on 10 §:ssä ja sen nojalla säädettyjen vaatimusten mukainen. Elintarvikehuoneistoista on tehtävä kirjallinen ilmoitus Porvoon kaupungin Ympäristöterveydenhuoltoon. Ilmoitus on tehtävä aina kirjallisesti 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai jo toiminnassa olevan elintarvikehuoneiston olennaista muuttamista joko Ruokaviraston ylläpitämän sähköisen ilmoituspalvelu Ilpan kautta, tai Ympäristöterveydenhuollon ilmoituslomakkeella. Kirjalliseen ilmoitukseen on liitettävä tilojen pohjapiirros kaluste – ja laite-suunnitelmineen. Lisäksi ilmoitukseen on hyvä liittää selvitys harjoitettavasta toiminnasta.

Toiminnan suunnitteluvaiheessa tulee selvittää tilaan/kiinteistöön kohdistuvat kunnan/kaupungin kaavamääräykset ja rakennusvalvonnallinen tilanne eli huoneiston käyttötarkoitus. Joskus kaavamääräyksissä on kielletty elintarvikehuoneiston perustaminen alueelle. (*rakennusvalvontaan on hyvä olla yhteydessä jo ennen tilaa koskevien sopimusten tekoa.*) Tarvittaessa toimijan tulee olla yhteydessä myös paloviranomaisiin sekä poliisiin.

Elintarvikelain mukainen toiminnan aloitusilmoitus käsitellään, kun kaikki asiakirjat on toimitettu Porvoon kaupungin Ympäristöterveydenhuoltoon rekisteröintiä varten. Elintarvikealan toimijalle lähetetään kirjallinen todistus ilmoituksen käsittelystä ja siitä, että kohde on elintarvikevalvonnan valvontakohde. Ilmoituskäsittelystä peritään käsittelymaksu.

Ympäristöterveydenhuolto tekee elintarvikehuoneistoihin maksullisia suunnitelmallisen valvonnan tarkastuksia. Ensimmäisellä tarkastuskerralla todetaan täyttävätkö elintarvikehuoneiston tilat lainsäädännön vaatimukset.

Elintarvikealan toimijalla on oltava omavalvontajärjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on pidettävä kirjaa omavalvonnan tuloksista. Omavalvontaan liittyvien asiakirjojen tulee olla työntekijöiden käytössä ja viranomaisen tarkistettavissa. Omavalvonnan toimivuus tarkastetaan suunnitelmallisen valvonnan tarkastusten yhteydessä.

Elintarvikealan toiminnan keskeyttämisestä tai lopettamisesta on myös viivyttämättä tehtävä kirjallinen ilmoitus Porvoon kaupungin Ympäristöterveydenhuoltoon.

3. Suunnittelussa huomioitavaa

Tilojen suunnittelun lähtökohtana on toiminnan luonne ja laajuus. Toiminnan luonteeseen vaikuttaa mm. helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely ja käyttö, asiakasryhmät sekä talousveden laatu.

Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että ne voidaan asianmukaisesti huoltaa, puhdistaa ja/tai desinfioida, niissä voidaan ehkäistä tai vähentää ilman kautta tulevaa saastumista ja niissä on riittävät työtilat kaikkien toimien suorittamiseksi hygieenisesti; ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös likaantumiselta suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan.

Elintarvikehuoneisto tulee olla asianmukaisella tavalla erotettu tiloista tai toimunnoista, jotka voivat vaarantaa elintarvikehuoneistossa käsiteltävien tai säilytettävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun. Elintarvikehuoneistoa ja alkutuotantopaikkaa ei saa käyttää asumiseen.

Elintarvikehuoneistosta ei saa aiheutua melu-, haju- eikä pölyhaittaa elintarvikehuoneiston läheisyydessä olevien asuntojen asukkaille tai muulle elintarvikehuoneiston läheisyydessä sijaitsevalle toiminnalle. Sijoituspäikan läheisyydessä tapahtuva muu toiminta ei saa aiheuttaa haju- tai pölyhaittoja eikä mikrobiologista tai kemiallista riskiä elintarvikkeiden käsittelylle.

4. Rakenteelliset vaatimukset

Elintarvikehuoneistossa ja alkutuotantopaikassa on oltava sen toimintaan nähden riittävät työtilat, säilytystilat ja varastotilat.

4.1 Elintarvikkeiden käsittelytilat

Kontaminaatoriskin vähentämiseksi tulee raa'an kalan ja lihan käsittelyä varten olla oma vesipisteellinen työtaso. Salaattien ja vihannesten käsittelyä varten tulee olla erillinen vesipisteellinen työtaso.

Siipikarjan lihan käsittelyä varten, jos käsittely on usein toistuvaa eikä sitä voida ajallisesti erottaa muun raa'an lihan käsittelystä, tulee varata erillinen vesipisteellinen työtaso.

Kypsät elintarvikkeet ja muut sellaisenaan syötävät elintarvikkeet voidaan käsitellä salaattien ja vihannesten käsittelypisteessä, jos niiden käsittely on ajallisesti ja toiminnallisesti erotettu salaattien ja vihannesten käsittelystä. (Kypsien elintarvikkeiden käsittelyä varten tulee olla erillinen työlauta.)

Erityisruokavalmisteiden käsittelyä varten tulee olla erillinen työtaso ja erilliset työvälineet.

Leivontaa ja jälkiruokien valmistusta varten tulee olla erillinen työtaso, jos käsittely on usein toistuvaa eikä sitä voida ajallisesti erottaa muusta elintarvikkeiden käsittelystä.

Multajuuresten käsittelylle tulee varata erillinen, vesipisteellinen työtila. Kalan perkuulle tulee varata erillinen, vesipisteellinen työtila.

4.2 Kylmäsäilytys ja varastointitilat

Kalalle ja lihalle, juureksille ja vihanneksille sekä maitotuotteille ja kypsille elintarvikkeille tulee varata erilliset kylmäsäilytystilat ottaen huomioon tuoteryhmien erilaiset säilytyksen lämpötilavaatimukset. Esimerkiksi valmistuskeittäessä tulee olla vähintään 3 erillistä kylmälaitetta ja tarvittaessa riittävä määrä pakastimia. Raa`alle kalalle suositellaan omaa kylmäsäilytystilaa, mikäli säilytys on usein toistuvaa.

Jos pakastevarasto on 10 m³ tai suurempi, tulee siinä olla jatkuvatoiminen lämpötilan mittaus- ja tallennuslaite. Lämpötilan mittaus- ja tallennuslaitteet tulee vastata asetettuja vaatimuksia, standardit EN 12830, EN13485 ja/tai EN13486.

Kylmähuoneissa ja kylmiöissä lauhdevesi tulee johtaa suoraan viemäriin.

Elintarvikkeiden käsivarastoksi voidaan suunnitella vetolaatikostoja, jotka on tarkoitettu *vain saman päivän aikana aterioiden kokoamiseen käytettävien raaka-aineiden säilytykseen*.

Mikäli elintarvikehuoneistossa on tarve säilyttää ruokaa kuumana, tulee kuumien ruokien säilyttämiseen olla oma laitteisto, esim. lämpökaappi tai -haude.

Kuivaelintarvikkeille, elintarvikekuljetuslaatikoille, astioille sekä pakkausmateriaaleille, *alkoholille (lukollinen)*, tulee varata riittävästi varastotilaa.

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ja varastointi on järjestettävä omiin erillisiin hyllyihin tai pöytiin erilleen elintarvikkeista.

4.3 Ilmanvaihto, lämpötila ja valaistus

Elintarvikehuoneiston ilmanvaihdon osalta tulee noudattaa lainsäädännön vaatimuksia. Tarkempia tietoja saa kunnan rakennusvalvonnasta.

Elintarvikehuoneiston tiloissa on oltava asianmukainen ja riittävä ilmanvaihto. Ilmavirtaus saastuneelta alueelta puhtaalle alueelle on estettävä. Ilmanvaihtojärjestelmät on suunniteltava siten, että suodattimet ja muut puhdistamista tai vaihtamista edellyttävät osat ovat helposti saavutettavissa.

Yleensä tarvittaviin ilmanvaihtomääriin päästään vain koneellisella ilmanvaihdolla. Yleisilmanvaihdon lisäksi ruoankuumennuslaitteiden yläpuolella tulee olla höyrykuvulla varustettu paikallispoisto. Höyrykuvun tulee kattaa koko ruoankuumennuslaitteiden alue.

Laitosastianpesukoneen kohdalla tulee olla yllämmön ja höyryn poistoon suunniteltu, höyrykuvulla varustettu paikallispoisto. Kalusteeseen voidaan asentaa ns. lasienpesukone, jossa on kuivaustoiminto.

Elintarvikehuoneiston poistoilma tulee johtaa siten, ettei siitä aiheudu hajutai muuta haittaa. Ruuanvalmistustiloista poistoilma tulee johtaa niin, ettei se

kulkeudu kiinteistön muihin huoneistoihin. Ilma tulee poistaa tiloista niin, että se kulkeutuu puhtaista tiloista likaisempiin tiloihin päin. Ilmanvaihtolaitteistot tulee suunnitella ja rakentaa siten, että ne voidaan huoltaa ja puhdistaa. Ilmanvaihdon suunnittelussa tulee ottaa huomioon paloturvallisuusmääräykset.

Elintarvikehuoneiston lämpötila ei saa nousta niin korkeaksi, että elintarvikkeiden laatu heikkenee sen johdosta. Lämpötilan nousu on estettävä tarvittaessa esim. jäähdytyslaitteiden avulla.

Elintarvikehuoneisto tulee suunnitella niin, ettei suora auringonpaiste vaaranna elintarvikkeiden laatua.

Valmistustilojen yleisvalaistuksen on oltava riittävä. Valaisimien tulee olla helposti puhdistettavia ja koteloituja.

4.4 Käsien, astioiden ja välineiden pesupaikat

Elintarvikehuoneistossa on oltava toimintaan nähden riittävästi helposti saatavutettavia käsienpesupaikkoja, joissa on kylmä ja kuuma juokseva vesi. Käsienpesupisteiden tulee olla varustettu nestesaippualla, käsipaperitelineellä, käsipaperilla ja roska-astialla. Käsienpesualtaan tulee olla muodoltaan riittävän iso ja syvä, *noin 40x40 cm*. Esim. ns. bideallas ei sovellu käsienpesualtaaksi.

Astianpesua varten keittiössä/myymälässä on oltava vähintään yksi vesipiste. Mikäli ruoan tarjoilu tai tarjolla pito tapahtuu pestävistä astioista, tulee huoneistossa olla astianpesukone. Puhtaille ja likaisille astioille tulee varata riittävästi laskutilaa. *Astianpesulinjasto on hyvä sijoittaa erilleen elintarvikkeiden käsittelytiloista. Astianpesulinjaston puhtaaseen päähän suositellaan käsienpesupistettä.*

Käsienpesupisteeseen suositellaan ei-käsi käyttöistä esim. elektronista hanaa.

4.5 Siivousvälinevarasto

Elintarvikehuoneistossa on oltava vähintään yksi asianmukaisesti varusteltu siivousvälinevarasto.

Siivousvälinevarastossa on mahdollista puhdistamaan, huoltamaan ja kuivattamaan siivousvälineet.

Elintarvikkeiden käsittelytilassa tai sen läheisyydessä tulee olla siivousvälineiden huoltoon ja säilytykseen varattu oma siivousvälinevarasto, joka on varustettu vesipisteellä, kaatoaltaalla, riittävällä ilmanvaihdolla, seinätelineillä varrellisille siivousvälineille ja riittävällä määrällä hyllytilaa. Lisäksi siivousväline-tilassa tulee olla koneellinen poistoilmanvaihto ja kuivauspatteri, jos tilassa kuivataan kosteita siivousvälineitä. Jos käytössä on siivousvaunu tai pesukone, tulee niille varata tilaa siivousvälinevarastoon.

Mikäli siivousmenetelmät edellyttävät koneiden käyttöä, tulee niille varata siivousvälinevarastoon huolto- ja säilytyspaikka sekä akkukäyttöisille laitteille latauspaikka. *Lattian pesukoneen likavesien osalta tulee huomioida myös hiekanerotus.*

Tarjoilupaikoissa, joissa on ruuanvalmistusta, asiakastilojen siivousta varten on oltava erillinen asianmukaisesti varustettu siivousvälinevarasto. Pienissä huoneistoissa (kahvilat jne.), joissa on asiakaspaikkoja, tulee asiakastilojen siivouskomeron olla elintarvikkeiden käsittelytilan ulkopuolella.

Puhdistus- ja desinfiointiaineet tulee säilyttää siivousvälinevarastossa tai siihen tarkoitukseen varatussa kaapissa.

4.6 Talousvesi

Elintarvikehuoneiston käytettävissä tulee olla kylmää ja kuumaa paineellista vettä, jonka laatua valvotaan säännöllisesti. Talousveden laadun on täytettävä terveydensuojelulain ja Sosiaali- ja terveysministeriön asetusten vaatimukset.

Oman kaivon käytöstä tulee tehdä ilmoitus Porvoon Ympäristöterveydenhuoltoon.

4.7 Henkilökunnan sosiaalitilat

Työntekijöiden sosiaali- ja pukutilat tulee sijoittaa niin, että siviilivaatteilla ei tarvitse kulkea pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelytilojen läpi.

Elintarviketyöntekijöille tulee olla vain elintarviketyöntekijöiden käytössä oleva käymälä, joka ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittely-, myynti- tai tarjoilutilaan.

Elintarviketyöntekijöiden käymälä on sijoitettava riittävän lähelle työpistettä.

Sosiaalitiloissa tulee olla riittävästi käsienpesupisteitä. Sosiaalitilan käsienpesupisteen tulee sijaita pukuhuoneen puolella.

Elintarvikehuoneiston henkilökunnalle on oltava pukeutumistila, jossa on paikka myös siviilivaatteiden säilyttämiseen. Pukukaappien tulee olla lukolliset.

Jalkineille tulee järjestää säilytyshyllyt tai vastaavat, mikäli niitä ei voi pitää pukukaapissa.

Likaisille suojavaatteille tulee olla erillinen keräilyastia tms.

4.8 Pyykkihuolto

Mikäli vaatehuolto tehdään elintarvikehuoneistossa itse, suojavaatteiden pesua ja huoltoa varten tulee olla erillinen tila. Pyykinhuoltotilassa tulee olla tarvittava laitteisto ja ilmanvaihto pestävien pyykkien huoltamista ja kuivaamista varten. *(Esim. pyykinpesukone, kuivausrumpu ja tarvittaessa vesipisteellinen työtaso jne.)*

4.9 Tilojen ja kalusteiden materiaalit

Tilojen pintamateriaali tulee valita toiminnan asettamien vaatimusten mukaan.

Elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat (mukaan lukien laitteiden pinnat) ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfiointavia. Tämä edellyttää sileiden, vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä. *Suosittelava pintamateriaali pöydille on ruostumaton teräs.* Tarvittaessa pintojen tulee kestää vettä, höyryä, lämpöä, rasvoja ja mekaanista kulutusta. Pintamateriaalien liitoskohdat tulee tiivistää.

Kattojen on oltava sellaisella tavalla rakennetut ja viimeistellyt, että ne estävät lian kerääntymisen ja vähentävät kosteuden tiivistymistä, haitallisen homeen muodostumista ja hiukkasten varisemista.

Ovien ja ikkunoiden karmeineen on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää sileiden ja nestettä hylkivien pintojen käyttöä. Ulkoikkunoissa on tarvittaessa oltava hyönteissuojat, jotka voidaan puhdistamista varten helposti irrottaa.

Puuta ei tule käyttää lainkaan valmistustilojen pintamateriaalina. *Myöskään sokkelillisia kalusteita eikä kynnyksiä suositella valmistustiloihin. Pakkaamattoman elintarvikkeen käsittelytiloissa tulisi sähköjohdot, johtosillat, ilmanvaihtoputket, kylmiöiden etuseinämät ym. putket koteloida. Valmistus-, astiahuolto- ja varastointitiloissa tulisi olla törmäyssuojia ovissa ja seinissä.*

Työpöytien ja vesipisteiden taustaseinät tulee olla helposti puhdistettavasta vedenkestävästä materiaalista.

Koneiden ja laitteiden tulee rakenteeltaan olla sellaisia, että ne voidaan tarvittaessa purkaa puhdistusta varten.

Rakenteiden tulee olla suunniteltu, rakennettu ja varustettu siten, että tuoheläinten pääsy elintarviketiloihin estetään.

Kun käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita myymälöiden palvelutiskeilla, tulee valmistus- / myyntipaikan päällä tulella olla alas laskettu katto.

4.10 Lattia ja lattiakaivot

Tiloissa, joiden puhtaana pito vaatii vesipesua, on lattioissa oltava viemäriin yhdistetty lattiakaivo sekä tarkoituksenmukaiset laitteet lattian huuhtelua varten. *Tiloissa, joissa lattiaa vesi pestään, tulee lattiapinnoite nostaa seinän alaosaan. Lattian ja seinän liitoskohta tulisi olla pyörästetty.*

Lattioiden tulee viettää lattiakaivoon. Lattiakaivon tulee olla helposti puhdistettava ja käyttötarkoitukseen soveltuva. Lattiakaivoja ei tule sijoittaa kalusteiden ja koneiden alle.

Grillissä sekä keittiössä lattiakaivoon tulee asentaa rasvanerotin. Tarkempia tietoja saa vesi- ja viemärlaitokselta.

4.11 Tuulikaappi ja muu tilojen erottaminen

Elintarvikehuoneisto ei saa avautua suoraan ulos vaan siinä tulee olla joko tuulikaappi tai tilat on muuten asianmukaisesti erotettu ulkotilasta.

Kioskit tai pienmyymälät, joiden myyntipinta-ala on <100m² ei tuulikaappia vaadita. Silloin myyntivalikoimana tulee olla pakatut tuotteet, mutta jos tiiloissa on elintarvikkeiden käsittelyä, tulee tuulikaappi olla.

Elintarvikehuoneisto tulee erottaa asianmukaisesti myös muusta toiminnasta, joka voi heikentää elintarviketurvallisuutta.

4.12 Jätehuolto

Jäteastioiden tulee olla ehjiä, vesitiiviitä, pestäviä ja lisäksi ulkotiloissa kannellisia. Jäteastiat tulee voida pestä sisä- ja ulkopuolelta. *Suosittelavaa on, että jäteastioille on järjestetty katettu lukittava ulkosäilytystila, jossa on tarvittaessa viemäröinti ja ulkovesipiste sekä helposti puhtaana pidettävä alusta esim. asfaltointi.*

Biojäteastiat tulee suojata suoralta auringonpaisteelta ja sisätiloissa säilytettävälle biojätteelle on oltava erillinen jäähdytettävä tila. *Suosittellaan, että jäähdytetyssä jätetilassa on lattiakaivo ja vesiletku tilan puhdistamiseen.*

Tuhoeläinten pääsy jätetiloihin tulee estää.

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

4.13 Lastaustila

Lastaustilan tulee olla katettu ja päällystetty pölyttömäksi. Tarvittaessa tulee olla lastausluiskat.

Kuljetuslaatikoille ja rullakoille sekä kuljetuskonteille on varattava oma säilytystilansa esim. sisällä tai katetulla lastauslaiturilla. Tilan tulee olla niin tiivis, että laatikot ovat suojassa haittaeläimiltä (linnut ja jyrsijät) ja säiden vaihtelulta. Lastaustilan tukirakenteet tulee olla sellaiset, että lintujen oleskelu ja pesintä on estetty. Sama koskee automarketeissa ostoskärryjen säilytysalueita.

4.14 Ulkotarjoilualue

Ulkotarjoilualue edellyttää kiinteistön / maanomistajan lupaa ja yleisellä alueella (esim. katu- tai puistoalueella) kuntatekniikan lupaa. Asuinkiinteistössä tai asuntojen välittömässä läheisyydessä ulkotarjoilun aukiolo on rajoitettu ilman aluehallintoviraston erityislupaa enintään klo 22.00:een. Ulkotarjoilualueesta on tehtävä ilmoitus poliisille. Ulkotarjoilualue on toteutettava huomioiden, että se liittyy toiminnallisesti ravintolaan tai kahvilaan ja hoidetaan siitä käsin.

- alkoholin anniskelu edellyttää anniskeluluvan ulottamista kattamaan myös ulkotarjoilualueen, alueen selkeää rajaamista ja valvottavuutta
- asiakaspaikkamäärästä huomioidaan puolet wc:iden määrää laskettaessa.
- muut hygienia- ja jätevaatimukset on täytettävä.
- rakenteille vaaditaan yleensä rakennusvalvonnan toimenpidelupa tai rakennuslupa.
- Tupakointi on mahdollista terassilla tai ulkotarjoilualueella, jos se täyttää tupakkalain vaatimukset. Terassissa on oltava vähintään kaksi avointa tasopintaa, muuten se tulkitaan sisätilaksi. Lasitukset ja muut avattavat pinnat katsotaan tässä yhteydessä tasopinnoiksi. Terassin aitojen tulee olla niin matalia, että ne eivät estä savun poistumista ilmaan. Tupakansavu ei saa leviää ulkotarjoilualueelta sisälle ravintolaan.
- Asuinrakennuksissa tulee huomioida myös muut mahdolliset tupakointikielot ja -rajoitukset.

4.15 Toimisto

Keittiön toimisto tulee suunnitella tarvittaessa. Toimiston tulee olla erillinen tila. *Kulku toimistoon ei tule tapahtua keittiötilojen läpi.*

5. Toiminnasta johtuvat erityisvaatimukset

5.1 Kuljetus

Kuljetusajoneuvon tulee täyttää soveltuvin osin elintarvikehuoneiston vaatimukset. Kuljetustilan ja välineiden tulee olla ehjiä, tiiviitä ja materiaalien helposti puhtaana pidettäviä.

Kylmäkuljetusta varten tulee kuljetusvälineessä olla jäähdytyslaitteet tai muu väline, jolla elintarvikkeiden kuljetuslämpötilan vaatimustenmukaisuus varmistetaan. Jäähdytetyssä tilassa tulee olla lämpömittari. Vastaavalla tavalla kuumana kuljetettavien elintarvikkeiden kuljetuslämpötilojen varmistamista varten tulee olla laitteet tai välineet.

Pakastekuljetusvälineessä tulee olla standardien EN 12830 ja EN 13486 mukainen lämpötilan rekisteröintilaitte.

Kuljetusvälineessä tulee olla erilliset osastot (lämpöverho) tai kontti/ tiivis laatikko elintarvikkeiden kuljetusta varten, jos autossa kuljetetaan samanaikaisesti muuta kuin elintarvikkeita sekä jakelukuljetuksessa.

5.2 Pakkaaminen ja ateriapalvelutoiminta

Pakkaamista varten tulee olla riittävästi tilaa sekä pöytätaaso.

Suosittelaaan erillistä pakkaushuonetta.

Pakkausmateriaalille on oltava asianmukaiset varastotilat.

Ateriapalvelutoiminnassa, keuhkeittiöissä, leipomoissa ja muissa elintarvikkeiden valmistuspaikoissa tulee olla erillinen pakkaustila.

Kuljetusastioiden, -laatikoiden ja – vaunujen puhdistusta ja pesua varten tulee olla pesu-, kuivaus- ja varastointipaikka.

5.3 Jäähdytys

Mikäli ruuanvalmistuksessa tai esikäsittelyssä kuumennettua ruokaa ei tarjoilla tai myydä välittömästi valmistuksen jälkeen, tulee jäähdytykseen olla erilliset riittävän tehokkaat jäähdytyslaitteet, joissa ei säilytetä muita elintarvikkeita.

5.4 Tarjolla pitäminen

Helposti pilaantuvien tuotteiden tarjolla pitämistä varten tulee olla soveltuva laite kylmäsäilyttämistä (alle + 6 °C) tai kuumasäilyttämistä varten (yli+ 60 °C).

Suojaamattomat elintarvikkeet tulee myydä/tarjoilla siten, ettei niiden hygienia vaarannu esim. piasarasuojattuina vitriinissä tai tarjoilulinjastossa.

Suosittelaaan kuumahauteen alla lattiakaivoa, jotta hauteen vesi voidaan johdtaa viemäriin.

Asiakastilaan suositellaan käsienpesupistettä tarjoilulinjaston läheisyyteen.

5.5 Jäädäyttämisen

Elintarvikkeen jäädäyttämisen on sallittua, jos on käytettävissä jäädäyttämiseen erillinen laite ja jäädäyttämisen täyttää muut lainsäädännön vaatimukset. Laitteen on oltava säädettävissä -18 °C:ta kylmemmäksi, jolloin elintarvikkeen jäädäyttämiseen kuuluu enintään 24 tuntia.

5.6 Sulatus

Jos jäädäytettyjä/pakastettuja elintarvikkeita sulatetaan, tulee sitä varten varata riittävästi tilaa kylmälaiteeseen ja huolehtia, että pakasteiden sulamisvesiä ei pääse valumaan muihin tuotteisiin.

5.7 Remontointi

Rakennustöiden aikana keittiön tulee olla asianmukaisella tavalla erotettu tiloista tai toiminnoista (purku- / korjausalue), jotka voivat vaarantaa elintarvikehuoneistossa käsiteltävien tai säilytettävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun. Pölyn kulkeutuminen tiloihin tulee estää. Lisäksi siivousta tulee remontin aikana tehostaa. Osastointi pidetään voimassa purkutöiden aloittamisesta lopettamiseen asti. Lisäksi huolehditaan, että vaatteiden ja jalkineiden mukana ei osastoiduilta alueilta poistuttaessa kulkeudu likaa puhtaisiin tiloihin.

5.8 Tupakointi

Tupakointi on kaikissa yleisö- ja työtiloissa kielletty. Tupakointitilan järjestäminen ei ole pakollinen. Tupakointi on mahdollista tupakointitilassa, joka täyttää lainsäädännön vaatimukset. Tupakointitila edellyttää aina rakennusluvan hankkimista.

Tilan henkilömäärää, paloturvallisuutta, esteettömyyttä, siihen kulkua yms. koskevat erityismääräykset. Tupakointitilaan ei saa tarjoilla eikä siellä saa nauttia ruokia tai juomia. Tilaan ei saa sijoittaa ajanvietepelejä eikä henkilöstö saa työskennellä tilassa. Ennen tupakointitilan siivousta tila on tuuletettava hyvin.

Toimija on velvollinen huolehtimaan siitä, ettei tupakansavua pääse kulkeutumaan naapurihuoneistoon. Tämä koskee myös ulkona tupakointia.

6. Liikkuva elintarvikehuoneisto (vaunu, telta tms.)

Liikkuvan elintarvikehuoneiston toiminnan aloittamisesta on tehtävä elintarvikelain 10 §:n mukainen ilmoitus toimijan kotikuntaan. Lisäksi toiminnasta on tiedotettava erikseen vähintään 4 vrk ennen toiminnan aloittamista niille kunnille, joiden alueella toimintaa harjoitetaan.

Liikkuvan elintarvikehuoneiston on täytettävä elintarvikehuoneistojen vaatimukset toiminnan laatu huomioiden soveltuvin osin.

Liikkuva elintarvikehuoneisto tulee olla suojattu päältä, takaa ja sivuilta, esim. kolmiseinäisellä telttakatoksella.

Käsien hygieeniseen pesuun ja kuivaamiseen on oltava tarvittavat ratkaisut esim. hanallinen kanisteri ja jäteveden talteenotto tai myyntivaunussa lämminvesivaraajalla ja jäteveden talteenotolla varustettu käsienpesupiste.

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen on oltava materiaaleiltaan helposti puhdistettavia, ruostumattomia, myrkyttömiä ja tarvittaessa desinfioitavia.

Liikkuvan elintarvikehuoneiston riittävästä ilmanvaihdosta tulee huolehtia. Kuumennuslaitteiston päällä tulee myyntivaunussa olla asianmukainen poisilmanvaihto ja huuva.

Työvaatteiden säilytystä varten asiallinen säilytystila, esim. vähintään kannellinen laatikko.

Päivän aikana tarvittavia siivousvälineitä varten tulee olla asiallinen säilytystila.

Myynnissä olevat elintarvikkeet on sijoitettava siten, että saastumisriski voidaan välttää. Elintarvikkeet on suojattava kosteudelta, pölyltä, lämmöltä, valolta ja muilta haitallisilta vaikutuksilta. Käytännössä myynnissä olevat elintarvikkeet on pidettävä myyntipöydällä tai alustalla. Pakkaamattomat elintarvikkeet on tarvittaessa suojattava pisarasuojilla.

Jos myyntivalikoimaan kuuluu helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee myyntipisteessä olla riittävästi kylmälaitteita, jotka pitävät elintarvikkeen lämpötilan säädetyissä lämpötilarajoissa.

Helputus: Kalastustuotteet, elävät simpukat ja pakatut jalostetut kalastustuotteet voidaan kylmälaitteen sijaan myydä ja säilyttää myös jäissä, jos sulamisvedet voidaan poistaa hygieenisesti ja lisäksi helposti pilaantuvat elintarvikkeet voidaan myydä ja säilyttää myös eristetyssä kannellisessa säilytyslaatikossa, jossa on kylmävaraaja tai kokonaan ilman kylmävarustetta, jos säilytyslämpötila pysyy sääolosuhteista johtuen lainsäädännössä vaadittujen myynti- ja säilytyslämpötilojen mukaisena.

Ulkomyyntialueen tulee olla asfaltoitu tai muutoin sellainen, että pöly- ym. haitoilta voidaan välttyä. Pakkaamattomia elintarvikkeita käsiteltäessä, hiekka- ja nurmipohjat on suojattava esim. muovilla.

Lisäksi elintarvikkeiden myyntiajan ulkopuolista varastointia sekä laitteiden puhdistamista ja huoltoa varten tulee olla asianmukainen tukitila. Tukitilassa tulee olla mm. asianmukainen siivouskomero ja tarvittaessa asianmukaiset elintarvikkeiden säilytys- ja käsittelytilat.

Pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevien elintarviketyöntekijöiden käytävissä tulee olla vesikäymälä käsienpesupisteellä. Ruokamyyntiautoissa/vaunuissa/ teltoissa tulee olla sopimus elintarviketyöntekijöiden käymälän käytöstä.

Toimijan on huolehdittava myyntipisteensä jätteiden ja jätevesien keräilystä. Käytettävän veden on oltava talousveden laatuvaatimukset täyttävää.

Tarjoilupaikan on järjestettävä asiakkaille jäteastiat.

6.1 Elintarvikkeiden valmistus ja tarjoilu ulkomyynnissä

Liikkuvassa elintarvikehuoneistossa voi valmistaa ruoka-annoksia vain esikäsittelyistä raaka-aineista paikan päällä tarjoiltavaksi. Asiakaskäymälöiden osalta tulee huomioida asiakaskäymäläsuositukset. Toimijan tulee järjestää asiakkaille käymälät myyntipisteen läheisyydestä.

Valvontaviranomainen voi tapauskohtaisesti sallia elintarvikkeiden valmistuksen liikkuvassa elintarvikehuoneistossa, jos elintarvikkeiden käsittely- ja säilytysolosuhteet voidaan rinnastaa vastaavaan kiinteään elintarvikehuoneistoon, esim. asianmukaisesti varustettu myyntivaunu.

7. Muuta huomioon otettavaa

7.1 Melu

Elintarvikehuoneiston toiminnasta ei saa aiheutua meluhaittaa samassa kiinteistössä tai elintarvikehuoneiston läheisyydessä oleviin asuinhuoneistoihin tai muulle elintarvikehuoneiston läheisyydessä sijaitsevalle toiminnalle.

Toiminnasta aiheutuva päivä- ja yöaikainen melu, musiikkimelu, teknisten laitteiden aiheuttama melu, tai muu vastaava häiritsevä melu, ei saa ylittää asuinhuoneistoille asumisterveysasetuksessa asetettuja toimenpiderajoja.

Melu voi häiritä asukkaiden unta ja lepoa. Erityisen tärkeää melun torjunta on silloin, kun toiminta tapahtuu yöaikaan klo 22:00-07:00 (esim. yöravintola tai leipomotoiminta asuinkiinteistössä).

Yöravintoloiden sijoittamista asuinkerrostaloihin tulee välttää.

7.2 Jätevedet

Jätevesien osalta on noudatettava mm. ympäristönsuojelulain nojalla annettuja jäteveden käsittelyvaatimuksia ja kunnallisia ohjeita jätevesien käsittelyä.

7.3 Käymälät

Elintarvikehuoneistossa tulee olla riittävä määrä asiakaskäymälöitä. Hygieniasyistä pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden ei tule käyttää yhteistä käymälää asiakkaiden kanssa, vaan henkilökunnalle on aina oltava oma käymälä. Käymälän sijoittamisessa tulee huomioida, että se ei saa avautua suoraan elintarviketiloihin. *Tarjoilutiloissa asiakaskäymälän ovi suositellaan sijoitettavaksi niin, että se ei avaudu tarjoilutilaan tai suora näköyhteys on estetty sermillä tms. Käymälä voidaan erottaa elintarviketiloista esim. oman etuhuoneen avulla.*

Huoneiston kulkuteiden, portaiden ja muiden tasoerojen ja ainakin yhden käymälätilan kulkuteineen olisi sovelluttava liikuntarajoitteisille. Rakennusvalvonnasta saa lisätietoa.

Suosituksen mukaan ravitsemisliikkeiden asiakkaille tarkoitetut käymälät tulee mitoittaa vähintään seuraavasti:

| Asiakaspaiikka määrä | Käymälöiden lukumäärä | |
|----------------------|------------------------|-------------------------------------|
| | Naisille | Miehille |
| <25 (7 – 25) | Riittää yksi yhteinen* | |
| 26 - 50 | 1 | 1 |
| 51 - 100 | 2 | 1 + 1 virtsa-allas |
| 101 - 150 | 3 | 1 + 2 virtsa-allasta |
| 151 - 200 | 3 | 2 + 2 virtsa-allasta (tai 1 + 3) |
| 201 - 250 | 4 | 2 + 3 virtsa-allasta |
| 251 - 300 | 4 | 2 + 4 virtsa-allasta (tai 3 + 3) |
| 301 - 400 | 5 | 3 + 4virtsa-allasta |
| > 400 | Tapauskohtaisesti | |

* Jos huoneistossa tarjoillaan pääasiassa alkoholijuomia, tulee aina olla erilliset wc-tilat naisille ja miehille riippumatta asiakaspaikkojen määrästä.

Wc-tilojen lukumäärää mitoitettaessa tulee huomioida myös ulkotarjoilupaikat esim. terassilla. Terassilla olevat asiakaspaikat lisäävät wc-tilojen lukumäärää kertoimella 0,5. Esimerkiksi, jos sisätiloissa on 40 asiakaspaikkaa ja ulkona 20 asiakaspaikkaa (kerroin 0,5), on laskennallisesti yhteensä 50 asiakaspaikkaa. Jos ulkoterassin asiakaspaikkamäärä on enemmän kuin sisätarjoilupaikkojen, tulee wc-istuinten lukumäärä arvioida ulkotarjoilupaikkojen mukaan ilman kerrointa. Kausiluonteiset kesäterassit, joissa on ruoka- ja alkoholijuomien tarjoilua, wc-istuinten lukumäärä harkitaan tapauskohtaisesti.

Työpaikan yhteydessä olevan henkilökuntaruokalaan ei edellytetä erillisiä wc-tiloja asiakkaille silloin, kun työpaikan muissa tiloissa on riittävät wc-tilat. Suositeltavaa olisi, että henkilökuntaruokaloiden yhteyteen järjestetään asiakkaille wc-tilat ja käsienpesumahdollisuus.

Kauppakeskuksissa tai vastaavissa voi useammalla ravitsemusliikkeellä (kahvilat yms.) olla yhteiset wc-tilat. Tällöinkin wc-tilojen mitoituksessa käytetään edellä olevaa taulukkoa. Kauppakeskuksessakin ravintolalla tai kahvilalla tulee olla omat wc-tilat, jos sinne on sisäänkäynti ulkoa ja se voi olla avoimena kauppakeskuksen ollessa kiinni.

8. Lainsäädäntöä

8.1. Lainsäädäntöä ja ohjeita

Elintarvikelaki 297/2021 <https://finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210297>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 <https://finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210318>

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) N:o 852/2004
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A02004R0852-20090420>

Elintarvikehygieniaan liittyvä lainsäädäntö, I-hakemisto
<https://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto/i-rekisteri>

Tupakkalaki 549/2016 <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2016/20160549>



Porvoon kaupunki Ympäristöterveydenhuolto

Porvoon kaupunki, ympäristöterveydenhuolto Tekniikankaari 1 A, 06100 Porvoo puh. 040 168 8844, 8844 ma-pe klo 9–12
www.porvoonymparistoterveydenhuolto.fi
Borgå stad, Miljöhälsovård Teknikbågen 1 A, 06100 Borgå tfn 040 168 8844 må-fr kl. 9-12 www.miljohalsovardiborga.fi
ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi

