



# ELINTARVIKEHUONEISTOJEN VAATIMUKSET

*Porvoon kaupungin terveysuojelu 2015*

PORVOO

BORGÅ

hyväksytty 30.11.2010 päivitetty 14.01.2015

# Sisältö

---



<b>1 Johdanto.....</b>	<b>4</b>
<b>2 Elintarvikehuoneistosta ilmoittaminen .....</b>	<b>4</b>
<b>3 Suunnittelussa huomioitavaa .....</b>	<b>5</b>
<b>4 Rakenteelliset vaatimukset.....</b>	<b>6</b>
4.1 Työskentely-, säilytys- ja varastotilat .....	6
4.2 Kylmäsäilytys ja varastointitilat .....	6
4.3 Ilmanvaihto, lämpötila ja valaistus .....	7
4.4 Käsien, astioiden ja välineiden pesupaikat.....	7
4.5 Siivousvälinevarasto .....	8
4.6 Talousvesi.....	8
4.7 Henkilökunnan sosiaalitilat .....	8
4.8 Tilojen ja kalusteiden materiaalit .....	9
4.9 Lattia ja lattiakaivot .....	9
4.10 Tuulikaappi .....	9
4.11 Jätehuolto .....	9
4.12 Lastaustila.....	10
4.13 Ulkotarjoilualue .....	10
4.14 Toimisto .....	10
<b>5 Toiminnasta johtuvat erityisvaatimukset .....</b>	<b>11</b>
5.1 Kuljetus .....	11
5.2 Pakkaaminen .....	11
5.3 Jäähdytys.....	11
5.4 Tarjolla pitäminen .....	11

5.5	Jäädyttäminen .....	12
5.6	Sulatus .....	12
5.7	Remontointi .....	12
5.8	Tupakointi.....	12
<b>6</b>	<b>Liikkuvat elintarvikehuoneistot (vaunu, telтта) .....</b>	<b>13</b>
6.1	Elintarvikkeiden valmistus ja tarjoilu ulkomyynnissä ....	14
<b>7</b>	<b>Muuta huomioon otettavaa .....</b>	<b>14</b>
7.1	Käymälät.....	14
7.2	Melu .....	15
7.3	Jätevedet .....	16
<b>8</b>	<b>Lainsäädäntöä .....</b>	<b>17</b>
8.1.	Lainsäädäntöä .....	17
8.2.	Ohjeita .....	17
8.3.	Elintarvikehuoneistoja koskevia säännöksiä ja määräyksiä muussa lainsäädännössä .....	17

# 1 Johdanto

---

Tähän Askolan, Lapinjärven, Loviisan, Pornaisten, Porvoon ja Sipoon kuntien ohjeeseen on kirjattu vähimmäisvaatimukset elintarvikehuoneistolle. Vaatimuksia ja suosituksia (*kirjoitettu kursivilla*) sovelletaan elintarvikelain (23/2006) 13 §:n mukaisten ilmoituksen käsittelyssä sekä olemassa olevien elintarvikehuoneistojen valvonnassa. Tekstissä on viittaukset virallisiin ohjeisiin, mikäli asiasta on olemassa tarkempia ohje- tai raja-arvoja.

Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevät 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 tai muuta liikkuvaa laitetta. Elintarvikehuoneisto voi olla myös ns. virtuaalihuoneisto, jossa elintarvikkeita ei fyysisesti käsitellä (nettimyynti).

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 Terveystensuojeluun. Ilmoitus on tehtävä aina kirjallisesti 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai jo toiminnassa olevan elintarvikehuoneiston olennaista muuttamista.

Kirjalliseen ilmoitukseen on hyvä liittää selvitys harjoitettavasta toiminnasta, tilojen pohjapiirros kaluste – ja laitesuunnitelmiseen.

Toiminnan suunnitteluvaiheessa tulee selvittää, tilan / 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 paloviranomaisiin sekä poliisiin.

Ilmoitus voidaan käsitellä, kun rekisteröintiä varten kaikki asiakirjat on toimitettu Porvoon kaupungin Terveysturvatoimistoon, jonka jälkeen elintarvikealan toimijalle lähetetään kirjallinen todistus ilmoituksen käsittelystä ja siitä, että kohde on elintarvikevalvonnan valvontakohde. Elintarvikehuoneiston ilmoituskäsittelystä peritään käsittelymaksu.

Terveysturvatoimisto tekee elintarvikehuoneistoihin maksullisia säännöllisen valvonnan tarkastuksia. Ensimmäisellä tarkastuskerralla todetaan täyttääkö elintarvikehuoneisto lainsäädännön vaatimukset.

Oma- ja omavalvontaan liittyvien asiakirjojen tulee olla työntekijöiden käytössä ja viranomaisten nähtävillä. Kirjallinen omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan toimivuus tarkastetaan säännöllisen valvonnan tarkastusten yhteydessä.

Kaikkien elintarvikehuoneistojen toiminnan keskeyttämisestä, lopettamisesta tai toimijan vaihtumisesta on lisäksi viivytyksettä ilmoitettava Porvoon kaupungin Terveysturvatoimistoon.

### 3 Suunnittelussa huomioitavaa

---

Tilojen suunnittelun lähtökohtana on toiminnan laatu ja laajuus. Toiminnan laatuun vaikuttaa 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 likaantumisen suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan.

Elintarvikehuoneisto tulee olla asianmukaisella tavalla erotettu tiloista tai toiminoista, 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. Sijointipaikan läheisyydessä ta-

pahtuva muu toiminta ei saa aiheuttaa haju- tai pölyhaittoja eikä mikrobiologista tai kemiallista riskiä elintarvikkeiden käsittelylle.

## 4 Rakenteelliset vaatimukset

---

### *4.1 Työskentely-, säilytys- ja varastotilat*

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

Raa'an kalan ja lihan käsittelyä varten tulee olla 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.

Salaattien ja vihannesten käsittelyä varten tulee olla erillinen vesipisteellinen työtaso.

Kypsät 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.)

Erityisruokavaliiovalmisteiden 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 myös erilaiset säilytyksen lämpötilavaatimukset. Esimerkiksi valmistuskeittiössä tulee olla vähintään 3 erillistä kylmälaitetta ja tarvittaessa riittävä määrä pakastimia. Raaalle kalalle suositellaan omaa kylmäsäilytystilaa, mikäli säilytys on usein toistuvaa.

Jos pakastevarasto on 10 m<sup>3</sup> 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 ns. kylmävetolaatikosto joka on tarkoitettu *vain saman päivän aikana aterioiden kokoamiseen käytettävien raaka-aineiden säilytykseen.*

Kuivaelintarvikkeille, elintarvikekuljetuslaatikoille, astioille sekä pakkausmateriaaleille, *alkoholille (lukollinen)*, tulee varata riittävästi varastotilaa. Keittiöstä lähtevän ruuan pakkaamiselle tulee varata riittävästi työtasoa sekä tilaa kuljetusastioiden puhdistusta, pesua, kuivausta ja säilytystä varten. Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ja varastointi on järjestettävä omiin erillisiin hyllyihin tai pöytiin erilleen elintarvikkeista.

### *4.3 Ilmanvaihto, lämpötila ja valaistus*

Ilmanvaihdon mitoituksessa tulee käyttää Suomen rakennusmääräyskokoelma D2:n ohjearvoja.

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 yllimmäisen ja höyryn poistoon suunniteltu, höyrykuvulla varustettu paikallispoisto. Kalusteeseen voidaan asentaa ns. lasienpesukone, jossa on kuivaustoiminto.

Elintarvikehuoneiston poistoilma tulee johtaa siten, ettei siitä aiheudu haju- tai 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 puhdistettavat ja koteloituja.

### *4.4 Käsien, astioiden ja välineiden pesupaikat*

Elintarvikehuoneistossa tulee olla toimintaan nähden riittävästi helposti saavutettavia käsienpesupaikkoja, jotka on varustettu kertakäyttöpyyhkeillä, käsienpesuaineella ja jäteastialla. Käsienpesualtaan tulee olla riittävän iso, vähintään 40x40 cm.

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-käsiteltävistä 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, poistoilmanvaihdolla ja kuivauspatterilla. Siivousvälinevarastossa on oltava seinätelineet siivousvälineille sekä riittävästi hyllytilaa.

Tarvittaessa varastoon on mahdollista myös siivousvaunu.

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

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

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

#### 4.6 Talousvesi

Saatavilla tulee olla kylmää ja kuumaa paineellista vettä, jonka laatua valvotaan säännöllisesti.

Talousveden osalta on noudatettava Sosiaali- ja terveysministeriön asetuksia talousveden laatuvaatimuksista (461/2000 ja 401/2001).

#### 4.7 Henkilökunnan sosiaalitilat

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

Elintarviketyöntekijöille tulee olla erillinen käymälä, joka ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittely-, myynti- tai tarjoilutilaan. Sosiaalitiloissa tulee olla riittävästi käsienpesupisteitä. Sosiaalitilan käsienpesupisteen tulee sijaita pukuhuoneen puolella.

Elintarviketyöntekijöiden käymälä on sijoitettava riittävän lähelle työpistettä.

Elintarvikehuoneiston työntekijöillä tulee olla *lukollinen* pukukaappi.

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

Likaisille suojavaatteille tulee olla erillinen keräilyastia tms.

Mikäli vaatehuolto tehdään itse, suojavaatteiden pesua ja huoltoa varten tulee olla erillinen tila.



#### *4.8 Tilojen ja kalusteiden materiaalit*

Tilojen pintamateriaali tulee valita toiminnan asettamien vaatimusten mukaan. Tarvittaessa pintojen tulee kestää vettä, höyryä, lämpöä, rasvoja ja mekaanista kulutusta ja materiaalien tulee olla myrkyttömiä. Pintamateriaalien liitoskohdat tulee tiivistää.

*Suosittelava pintamateriaali pöydille on ruostumaton teräs.*

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 tuhoeläinten pääsy elintarviketiloihin estetään.

#### *4.9 Lattia ja lattiakaivot*

Niissä huonetiloissa, joissa lattia joutuu olemaan jatkuvasti märkänä tai sitä joudutaan usein puhdistamaan, on lattioissa oltava viemäriin yhdistetty lattiakaivo sekä tarkoituksenmukaiset laitteet lattian huuhtelua varten.

Lattioiden tulee viettää lattiakaivoon. Lattiakaivon tulee olla helposti puhdistettava ja käyttötarkoitukseen soveltuva.

Grillissä sekä keittiössä lattiakaivoon tulee asentaa rasvanerotin rakennusmääräyskokoelman mukaisesti.

#### *4.10 Tuulikaappi*

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

Elintarvikehuoneiston valmistustilat eivät saa avautua suoraan ulos.

Kioskit tai pienmyymälät, joiden myyntipinta-ala <100m<sup>2</sup> ei tuulikaappia vaadita. Silloin myyntivalikoimana tulee olla pakatut tuotteet, mutta jos tiloissa on elintarvikkeiden käsittelyä, tulee tuulikaappi olla.

#### *4.11 Jätehuolto*

Jäteastioiden tulee olla ehjiä, vesitiiviitä, pestäviä ja lisäksi ulkotiloissa kannellisia. Jäteastiat tulee voida pestä sisä- ja ulkopuolelta. *Suosittelavaa on, että jäteastioil-*

le 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. Suositellaan, 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.

#### *4.12 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.

#### *4.13 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 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 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 levitä ulkotarjoilualueelta sisälle ravintolaan.

#### *4.14 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 kuljettavien 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*

Pakkaamista varten tulee olla riittävästi tilaa sekä pöytätasoa.

*Suositteluaan erillistä pakkaushuonetta.*

Pakkausmateriaalille on oltava asianmukaiset varastotilat.

Ateriapalvelutoiminnassa, keskuskeittiöissä ja leipomoissa 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 pisarasuojattuina, esim. vitriini tai tarjoilulinjasto.

*Suosittelaaan kuumahauteen alla lattiakaivoa, jotta hauteen vesi voidaan johtaa viemäriin.*

*Asiakastilaan suositellaan käsienpesupistettä tarjoilulinjaston läheisyyteen.*

### *5.5 Jäädäyttämisen*

Elintarvikkeen jäädäyttämisen on sallittua suurtaloudessa, jos siellä on käytettävissä jäädäyttämiseen erillinen laite. *Laitteen on oltava säädettävissä -18 °C:ta kylmemmäksi, jolloin elintarvikkeen jäädäyttämiseen kuluu enintään 24 tuntia.*

### *5.6 Sulatus*

Jos jäädäytettyjä/pakastettuja elintarvikkeita sulatetaan, tulee sitä varten varata riittävästi tilaa kylmälaitteeseen 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, jonka on oltava vähintään 7 m<sup>2</sup> suuruinen, muista tiloista rakenteellisesti erotettu ja alipaineistettu tila, josta poistoilma johdetaan erikseen ulos tai poistoilmakanavaan niin, ettei se voi kiertää takaisin. 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 Liikkuvat elintarvikehuoneistot (vaunu, telтта)

---

Liikkuvasta elintarvikehuoneistosta on tehtävä Elintarvikelain 13 §:n mukainen ilmoitus. Liikkuvan elintarvikehuoneiston on täytettävä elintarvikehuoneistojen vaatimukset toiminnan laatu huomioiden soveltuvin osin.

Myynnissä olevat elintarvikkeet on suojattava tarkoituksenmukaisesti kosteudelta, pölyltä, lämmöltä, valolta ja muilta haitallisilta vaikutuksilta. Ulkomyyntialueen tulee olla asfaltoitu tai muutoin sellainen, että pöly- ym. haitoilta voidaan välttyä. Pakkaamattomia elintarvikkeita käsiteltäessä, hiekka- ja nurmipohjat on suojattava esim. muovilla. Liikkuva elintarvikehuoneisto tulee olla suojattu päältä, takaa ja sivuilta, esim. kolmiseinäisellä telttakatoksella.

Myynnissä olevat elintarvikkeet on pidettävä myyntipöydällä tai alustalla. Pakkaamattomat elintarvikkeet on suojattava pisarasuojilla. Myyntialueella on oltava mahdollisuus käsien ja välineiden hygieeniseen pesuun.

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

Helpotus: 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 kylmävaraajatai kokonaan ilman kylmävarustetta, jos säilytyslämpötila pysyy sääolosuhteista johtuen lainsäädännössä vaadittujen myynti- ja säilytyslämpötilojen mukaisena.

Lisäksi elintarvikkeiden myyntiajan ulkopuolista varastointia sekä laitteiden puhdistamista ja huoltoa varten tulee olla asianmukainen tukitila. Tukitilassa tulee olla asianmukainen siivouskomero.

Elintarviketyöntekijöiden käytettävissä tulee olla vesikäymälä käsienpesupisteellä. Ruokamyyntiautoissa/vaunuissa/ teltoissa tulee olla sopimus elintarviketyöntekijöidenkäymälän käytöstä. Toimijan on huolehdittava myyntipisteensä jätteiden ja jätevesien keräilystä.

### 6.1 Elintarvikkeiden valmistus ja tarjoilu ulkomyynnissä

Teltassa voi valmistaa ruoka-annoksia vain esikäsitellyistä raaka-aineista paikan päällä tarjoiltavaksi. Käsien ja välineiden pesuun tulee olla hanallinen vesisäiliö, jonka veden tulee täyttää talousveden laatuvaatimukset. Liikkuvassa elintarvikehuoneistossa tulee olla työvaatteiden säilytystä varten asiallinen säilytystila, esim. vähintään kannellinen laatikko. Liikkuvassa elintarvikehuoneistossa tulee olla asiallinen säilytystila päivän aikana tarvittavia siivousvälineitä varten. Tarjoilupaikan on järjestettävä asiakkaille jäteastiat. Tarjoilupaikan on osoitettava asiakaskäymälät, jos asiakaspaikkoja on yli 6 kpl. 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 Käymälät

Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli 6 asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. WC-istuin tulee sijoittaa kahden oven taakse eli omaan etuhuoneelliseen tilaansa erotettuna keittiötiloista ja tiloista, joissa käsitellään elintarvikkeita. *Tarjoilutiloissa asiakaskäymälän ovi suositellaan sijoitettavaksi niin, että se ei avaudu tarjoilutilaan tai suora näköyhteys on estetty sermillä tms.*

*Huoneiston kulkuteiden, portaiden ja muiden tasoerojen ja ainakin yhden käymälätilan kulkuteineen olisi sovelluttava liikuntarajoitteisille (rakennusmääräyskoelma F1).*

*Ravitsemisliikkeissä, jonka asiakaspaikkamäärä on enintään 10, ei edellytetä liikuntarajoitteisille tarkoitettua käymälää.*

*Suosituksen mukaan ravitsemisliikkeiden asiakkaille tarkoitettut käymälät tulee mitoitaa vähintään seuraavasti:*

<b>Asiakaspaikkamäärä</b>	<b>Käymälöiden lukumäärä</b>	
	<b>Naisille</b>	<b>Miehille</b>
<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 tarjollaan pääasiassa alkoholijuomia, tulee aina olla erilliset wc-tilat naisille ja miehille riippumatta asiakaspaikkojen määrästä.*

*Wc-tilojen lukumäärää mitoitettaessa tulee huomioida myös ulkotarjoilupaidat 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 ulkoterrassin asiakaspaikkamäärä on enemmän kuin sisätarjoilupaidkojen, tulee wc-istuinten lukumäärä arvioida ulkotarjoilupaidkojen mukaan ilman kerrointa. Kausiluonteiset kesäterassit, joissa on ruoka- ja alkoholi-juomien 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.*

## 7.2 Melu

Elintarvikehuoneistoa suunniteltaessa on huolehdittava siitä, ettei ympäröiviin asuinhuoneistoihin aiheuteta melutasoja, jotka ylittävät tasot 35 dB (A) päivällä ja 30 dB (A) yöllä (Asumisterveysohje).

*Yöravintoloiden sijoittamista asuinkeuhkotaloihin tulee välttää.*

### *7.3 Jätevedet*

Jätevesien osalta on noudatettava mm. ympäristönsuojelulain nojalla annettuja jäteveden käsittelyvaatimuksia ja kunnallisia ohjeita jätevesien käsittelystä haja-asutusalueella.



# 8 Lainsäädäntöä

---

## 8.1. Lainsäädäntöä

**Elintarvikelaki 23/2006 ja muutokset 352/8.4.2011** <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>

**Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011,**  
<http://www.finlex.fi/fi/laki/kokoelma/2011/20111367.pdf>

**Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) N:o 852/2004, jäljempänä yleinen elintarvikehygienia-asetus**  
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:02004R0852-20081028:FI:NOT>

» [Elintarvikehygienia](#)

<http://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto/i-rekisteri>  
Sivustosta vastaa: Maa- ja metsätalousministeriö

» [Lihahygienia](#)

<http://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto/j-rekisteri>  
Sivustosta vastaa: Maa- ja metsätalousministeriö

» [Muu elintarvikelainsäädäntö](#)

<http://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto/l-rekisteri>  
Sivustosta vastaa: Maa- ja metsätalousministeriö

## 8.2. Ohjeita

**Eviran ulkomyyntiohje**

[http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet\\_ja\\_ohjeet/elintarvikkeet/ulkomyynti/ulkomyyntiohje\\_2012.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/ulkomyynti/ulkomyyntiohje_2012.pdf)

## 8.3. Elintarvikehuoneistoja koskevia säännöksiä ja määräyksiä muussa lainsäädännössä

**Elintarvikehuoneiston rakenteellisia vaatimuksia** on myös rakentamismääräyskokoelmassa  
[http://www.ym.fi/fi-FI/Maankaytto\\_ja\\_rakentaminen/Lainsaadanto\\_ja\\_ohjeet/Rakentamismaarayskokoelma](http://www.ym.fi/fi-FI/Maankaytto_ja_rakentaminen/Lainsaadanto_ja_ohjeet/Rakentamismaarayskokoelma)

Henkilökunnan käymälöistä ja pukeutumistiloista säädetään myös Valtioneuvoston asetuksessa työpaikkojen turvallisuus- ja terveysvaatimuksista (577/2003)  
<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2003/20030577>

Asiakkaiden tupakoinnista elintarvikehuoneistoissa on säädetty laissa toimenpiteistä tupakoinnin vähentämiseksi (693/1976) <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1976/19760693>



## **Porvoon kaupunki Terveystensuojelu**

Porvoon kaupunki Terveystensuojelu, Tekniikkakaari 1 A, 06100 PORVOO puh. (019) 520 4246 faksi (019) 524 5600, [www.porvoo.fi](http://www.porvoo.fi)  
Borgå stad Hälsoskyddet, Teknikbågen 1 A, 06100 Borgå tfn (019) 520 4246 fax (019) 524 5600, [www.borga.fi](http://www.borga.fi)  
City of Porvoo Terveystensuojelu, Tekniikkakaari 1 A, 06100 PORVOO tel. (019) 520 4246 fax (019) 524 5600, [www.porvoo.fi](http://www.porvoo.fi)