

27.8.2020

ELINTARVIKEHUONEISTON PERUSTAMINEN

Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan rakennusta, huoneistoa tai niiden osaa, jossa myytäväksi tai muutoin luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään. Elintarvikehuoneisto voi olla ulko- tai sisätiloissa. Liikkuvana elintarvikehuoneistona pidetään liikkuvaa kioskia, myyntiautoa, telttakatosta, kojua tai muuta liikkuvaa laitetta.

Ilmoitusvelvollisuus, ilmoituksen käsittely ja tarkastukset

Elintarvikelain (23/2006) 13 § 1 momentin mukaan elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta 14 §:ssä säädetyille viranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista (ilmoitettu elintarvikehuoneisto). Toiminnan aloittaminen ei edellytä valvontaviranomaisen tekemää tarkastusta. Huoneisto tarkastetaan riskiperusteisessa aikataulussa ja sen tulee täyttää elintarvikehuoneistolle asetetut vaatimukset.

Elintarvikehuoneistoa koskevat ilmoitukset käsittelee elintarvikehuoneiston sijaintikunnan elintarvikevalvontaviranomainen. Liikkuvaa elintarvikehuoneistoa tai sellaista elintarvikehuoneistoa, jossa toiminnan tarkoituksena on vain kuljettaminen tai säilyttäminen kontissa tai ajoneuvossa, koskevat ilmoitukset käsittelee sen kunnan valvontaviranomainen, jonka alueella toiminta aloitetaan tai jonka alueella elintarvikehuoneiston toiminnasta on aiemmin ilmoitettu.

Elintarvikehuoneiston tilojen riittävyys ja varustetaso arvioidaan aina tapauskohtaisesti ottaen huomioon toiminnan laajuus ja luonne. Tarvittaessa yksityiskohtaisempia ohjeita elintarvikehuoneiston perustamisvaiheessa voi kysyä ympäristöterveystarkastajalta. Yhteydenotto kannattaa tehdä jo suunnitteluvaiheessa, sillä terveysturvapalvelu voi opastaa esim. tilasuunnittelussa ja materiaalivalinnoissa.

Elintarvikehuoneistoilmoituksen tarvittavia liitteitä ovat:

- Oma- ja ulkovalvontasuunnitelma
- Kopio rakennusluvasta tai isännöitsijätodistus, josta selviää tilan rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus
- Elintarvikehuoneiston ajan tasalla olevat rakennuspiirustukset: asemapiirustus, pohjapiirustus, josta ilmenee kalusteiden ja laitteiden sijoittelu sekä LVI-tasopiirustukset (vesi- ja viemäri ja ilmanvaihto-suunnitelmat)

Ympäristöterveystarkastaja käsittelee ilmoituksen, minkä jälkeen toimija saa todistuksen ilmoituksen käsittelystä ja elintarvikevalvonnan piiriin kuulumisesta. Ilmoituksen käsittelystä peritään Ylä-Savon SOTE kuntayhtymän yhtymähallituksen hyväksymän taksan mukainen maksu. Kohteen valvontatarve määräytyy Eviran ohjeellisen 10503/1 riskiluokituksen mukaisesti. Tarkastukset tehdään Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti ja tulokset julkaistaan www.oivahymy.fi nettisivulla.

Seuraavassa on esitetty yleisiä elintarvikehuoneistolle asetettuja vaatimuksia:

1. Riittävästi työskentely, säilytys- ja varastotilaa

Elintarvikkeiden käsittelyvaiheet on voitava riittävästi erottaa toisistaan. Toimintoja, joiden eriyttämiseen tulee kiinnittää erityistä huomiota ovat mm. multajuuresten, erityisruokavaliovalmisteiden, kalan ja lihan säilytys ja käsittely sekä leipominen ja salaattien teko. Kypsät ja raat tuotteet on aina erotettava riittävästi toisistaan, koska raaka tuote voi toimia mikrobien lähteenä. Kuljetuslaatikoille on varattava oma säilytystilansa, jossa laatikot ovat suojassa haittaeläimiltä ja säiden vaihteluilta. Astioiden ja ruoan kuljetuslaatikoiden puhdistustoiminta on myös erotettava riittävästi muusta toiminnasta.

Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävästi kylmäsäilytystiloja sekä tiloja kuivaelintarvikkeiden säilytystä varten. Jos toimintaan liittyy oleellisesti ruokien esikäsittelyä ja jäädyttämistä, tulee jäädyttämiseen varata erillinen jäädytyskaappi.

Elintarvikehuoneistoa ja alkutuotantopaikkaa ei saa käyttää asumiseen tai muuhun tarkoitukseen niin, että siitä saattaa aiheutua terveysvaaraa. Elintarvikehuoneistossa ja alkutuotantopaikassa on oltava sen toimintaan nähden riittävät työtilat.

2. Toiminnan edellyttämä ilmanvaihto, lämpötila ja valaistus

Ilmanvaihdon mitoituksessa on aina huomioitava valmistus, varasto- ja asiakastilojen ilmanvaihdon tarve. Jos elintarvikehuoneistossa on ruoanvalmistusta, tulee yleisilmanvaihdon lisäksi ruoanvalmistuslaitteiden yläpuolella olla kohdepoisto. Myös astianpesukoneen kohdepoiston tarve tulee selvittää. Poistoilma tulee johtaa siten, ettei se aiheuta haju- tai muuta haittaa. Ilmanvaihdon mitoituksessa käytetään Suomen rakentamismääräyskokoelma D2:n ohjearvoja. Yleensä vaadittaviin ilmanvaihtomääriin päästään vain koneellisella ilmanvaihdolla. Tarvittaessa neuvoja voi kysyä rakennusvalvonnalta.

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.

3. Riittävästi käsien, astioiden ja välineiden pesupaikkoja

Tiloissa on oltava riittävä määrä vesipisteitä, jotka on sijoitettu asianmukaisesti ja niihin tulee sekä kylmä että kuuma vesi. Veden on täytettävä talousvedelle asetetut vaatimukset. Lisäksi käsienpesupisteessä on oltava nestemäinen saippua ja kertakäyttöiset käsipyyhkeet tai käsipyyherulla. Keittiössä on oltava vähintään yksi vesipiste astianpesua varten, yksi käsienpesua varten ja yksi ruoanvalmistusta varten. Erillisessä tarjoilupisteessä on oltava käsienpesupiste. Erittäin pienissä tarjoilukohteissa voidaan minimivaatimuksena hyväksyä kaksialtainen tiskipöytä, jossa toinen allas on varattu käsienpesua varten ja toinen välineiden pesua varten. Mikäli ruoan ja juomien tarjoilu tapahtuu pestävistä astioista, tulee huoneistossa olla astianpesukone. Elintarvikemyymälässä tulee olla käsienpesupisteet vähintään liha- ja kalatiskin läheisyydessä sekä palautuspullojen ja hedelmien ja vihannesten käsittelypisteessä sekä tarvittaessa konsulenttipisteiden yhteydessä. Myymälöissä sijaitsevien valmistustilojen suhteen noudatetaan keittiötilojen vaatimuksia.

4. Asianmukaisesti säilytystilat siivousvälineille ja -aineille

Puhdistus- ja desinfiointiaineille tulee olla oma säilytyspaikkansa. Siivousvälineitä ei pidä säilyttää wc-tiloissa, koska siellä niihin voi päätyä terveydelle haitallisia bakteereita ja viruksia. Hyvässä siivousväline-tilassa on vesipiste ja kaatoallas, viemäröinti, teline siivouslastoille, siivousliinojen kuivatusteline/kuivauspatteri sekä riittävästi hyllytilaa. Tilassa pitää olla poistoilmanvaihto. Siivousväline-tilan tulee sijaita lähellä keittiötiloja ja suuremmissa elintarvikehuoneistoissa keittiön siivousvälineille on varattava oma siivousvälineiden säilytystila.

5. Pukukaapit sekä asianmukaiset henkilökunnan sosiaalitilat

Suuremmissa työpaikoissa tulee olla erillinen henkilökunnan ruokailu/taukotila. Pienimuotoisessa toiminnassa pitää henkilökunnalle varata vähintään pukukaapit. Tupakointi on sallittua vain siihen tarkoitettuun erillisessä tilassa.

6. Helposti puhdistettavat ja desinfioitavat rakenteet, pinnoitteet, materiaalit, kalusteet, koneet ja välineet sekä astiat

Tilojen pintamateriaalit tulee valita toiminnan asettamien vaatimusten mukaan. Tarvittaessa niiden tulee kestää vettä, höyryä, lämpöä ja rasvoja. Erittäin tärkeää on, että pinnat ja rakenteet ovat helposti puhdistettavissa ja kestävä vesipesua. Puuta ei tulisi käyttää lainkaan valmistustilojen pintamateriaalina.

7. Viemäriin yhdistetty lattiakaivo ja laitteet lattioiden huuhtelua varten

Mikäli lattia joutuu olemaan jatkuvasti märkänä, tulee lattioissa olla viemäriin yhdistetyt lattiakaivot, jotka on varustettu ritilällä. Lattioiden tulee viettää lattiakaivoon. Lattiakaivo vaaditaan pääsääntöisesti ravintoloihin, joissa on ruoanvalmistusta. Tarvittaessa vaatimukset rasvanerotukseen tulee selvittää rakennusvalvonnasta.

8. Riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä henkilökunnalle ja asiakkaille

WC-tilat eivät saa avautua suoraan ruoanvalmistus- tai tarjoilutilaan. WC-tiloja on varattava riittävästi, suositus 1 kpl 25 asiakaspaikkaa kohti, mikäli huoneistossa tarjoillaan elintarvikkeita tai alkoholijuomia. WC-tiloissa tulee olla käsienpesupiste, kertakäyttöiset käsien kuivauspaperit tai käsipyyherulla ja nestemäinen saippua. Mikäli asiakaspaikkoja on enintään 6 kpl, ei asiakaskäymälää edellytetä rakennettavan. Henkilökunnalle tulee olla omat wc-tilat, koska bakteerit ja virukset leviävät tehokkaasti wc-tilojen kosketuspintojen kautta. Poikkeuksista tulee aina keskustella terveysturvaviranomaisen kanssa.

9. Omavalvontasuunnitelma ja muut asiakirjat

Elintarvikehuoneistossa harjoitettavaa toimintaa varten on laadittava omavalvontasuunnitelma. Omavalvonnan tarkoitus on auttaa hallitsemaan toimintaan liittyvät elintarvikehygieeniset riskit. Viranomaiset seuraavat omavalvontasuunnitelman toteuttamista ja antavat tarvittaessa opastusta.

Mikäli elintarvikehuoneistossa käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, vaaditaan henkilökunnalta myös hygieniaosaamistodistus sekä selvitys terveydentilastaan.

Ylä-Savon SOTE:n internet-sivuilla Omavalvonta –kohdassa (linkki sivulle:

<http://www.ylasavonsote.fi/omavalvonta>) on omavalvontamalleja mm. tarjoilupaikkoja ja ulkomyyntiä varten, malleja voi käyttää apuna omavalvontasuunnitelman laadinnassa.

Katso myös Eviran julkaisema opas ravintolatoiminnan aloittamisesta, linkki julkaisuun:

https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeyrityksen-perustaminen/opas_ravintolatoiminnan_aloittaminen_ravintolat.pdf