

Tarjoilupaikkojen vaatimusten pääperiaatteet

Espoon seudun ympäristöterveys
Ohje 22.5.2015 (päivitys 17.1.2018)



RAVITSEMUSLIIKKEIDEN VAATIMUSTEN PÄÄPERIAATTEET

22.5.2015

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	3
2	ILMOITUS ELINTARVIKEHUONEISTOSTA	3
3	RAVITSEMUSLIIKKEIDEN VARUSTETASO	4
3.1	Materiaalit	4
3.2	Tilat.....	5
3.3	Säilytys	6
3.4	Valmistus ja tarjoilu.....	7
3.5	Henkilökunnan sosiaalitytlat.....	7
3.6	Asiakkaiden wc-tilat	8
3.7	Ilmanvaihto	9
3.8	Talousveden saanti ja viemärointi.....	9
3.9	Jätehuolto	9
3.10	Tarjoiluterassi ja ympäristölle aiheutuva haitta.....	10
3.11	Muuta huomioitavaa	10
4	OMAVALVONTASUUNNITELMA	10
5	LAINSÄÄDÄNTÖÄ JA MUITA OHJEITA	11
6	YHTEYSTIEDOT.....	11

1 JOHDANTO

Ravitsemusliikkeellä tarkoitetaan elintarvikehuoneistoa, jossa harjoitetaan ammattimaisesti tapahtuvaa ruoan tai juoman tarjoamista asiakkaille elintarvikehuoneistossa nautittavaksi.

Ravitsemusliikkeestä on toimijan tehtävä elintarvikelain 13 § mukainen kirjallinen ilmoitus valvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Ilmoituslomake on saatavilla Espoon seudun ympäristöterveyden toimipisteissä sekä ympäristöterveyden internet-sivuilla www.espoo.fi/ymparistoterveys > Lomakkeita.

Espoon seudun ympäristöterveys antaa toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä. Ilmoituksen käsittelystä peritään Espoon kaupunginhallituksen hyväksymän taksan mukainen maksu 116 €.

Ympäristöterveys suosittelee, että toimija olisi yhteydessä terveystarkastajaan jo suunnitteluvaiheessa ja kävisi terveystarkastajan kanssa lävitse elintarvikehuoneiston toimintaa ja siihen suunniteltuja tiloja. Näin pyritään varmistumaan, että toiminta ja tilat ovat elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaiset.

Tarkastuskäynnille terveystarkastaja tulee pääsääntöisesti toiminnan jo alettua elintarvikehuoneistossa. Tarkastuksella arvioidaan, täyttävätkö tilat ja toiminta elintarvikelainsäädännön vaatimukset. Myös rakennusvalvontaan (tilan uusi käyttötarkoitus, ilmanvaihto) sekä palo- ja työsuojeluviranomaisiin, on hyvä olla yhteydessä suunnitteluvaiheessa. Kiinteistön omistaja hakee tarvittaessa rakennusvalvonnasta luvan käyttötarkoituksen muutokseen.

2 ILMOITUS ELINTARVIKEHUONEISTOSTA

Elintarvikelain 13 §:n 1 momentin mukaisesta elintarvikehuoneiston ilmoituksesta on käytävä ilmi:

- 1) elintarvikealan toimijan nimi, kotikunta ja yhteystiedot;
- 2) toimijan yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus;
- 3) elintarvikehuoneiston nimi ja käyntiosoite;
- 4) harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus;
- 5) toiminnan arvioitu aloittamisajankohta;
- 6) tieto omavalvontasuunnitelmasta.

Elintarvikehuoneiston ilmoituksen vastaanottava valvontaviranomainen voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä.

3 RAVITSEMUSLIIKKEIDEN VARUSTETASO

Elintarvikkeiden valmistukseen, säilytykseen, käsittelyyn ja jalostukseen käytettävät tilat on suunniteltava ja sijoitettava siten, että niissä voidaan noudattaa hyvää hygieniakäytäntöä ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä ja niiden aikana.

Elintarvikehuoneiston tilat tulee erottaa muista tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa elintarvikehuoneistossa käsiteltävien tai säilytettävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun.

Keittiön vaatimustaso riippuu sen toiminnasta ja toiminnan laajuudesta (valmistus-, kuumennus- ja jakelukeittiöt).

3.1 Materiaalit

Lattia- ja seinäpintojen on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavissa. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä.

Lattiamateriaaliksi keittiössä soveltuvat mm. akryylibetoni, mosaiikkibetoni tai muuten pinnoitettu betoni tai keraamiset laatat (puuta ei saa käyttää keittiön lattian tai seinän pintamateriaalina).

Kynnyksiä tulisi olla mahdollisimman vähän (huom. palo-ovet) ja ne eivät saa olla puuta.

Lattiakaivoja tulee olla toimintaan nähden riittävästi ja ne tulee sijoittaa siten, että ne ovat helposti puhdistettavissa. Lattian tulee viettää lattiakaivoon. Kaltevuuden tulee olla vähintään 1:100. Yleinen ohje on, että lattiakaivoon tulee asentaa rasvanerotin, mikäli keittiössä valmistetaan enemmän kuin 50 annosta päivässä. Toimijan tulee olla yhteydessä tässä asiassa rakennusvalvontaan.

Seinämaterialiksi keittiötiloihin, joissa seinät ovat kosteudelle alttiina (pesu), soveltuvat esim. keraaminen laatta, kaakelilaatta, pinnoitettu profiilipelti, muovimatto tai pinnoitettu betoni (alkyyliimaali). Pinnoitus tulee olla vähintään 2 m:n korkeuteen lattiasta.

Ikkunoiden ja muiden aukkojen tulee olla rakenteeltaan sellaisia, että niille ei kerry likaa. Ikkunalautoja tulisi olla mahdollisimman vähän. Ovien on oltava helposti puhdistettavia (pinnaltaan sileitä ja nestettä hylkiviä).

Sisä- ja välikattojen sekä kattoritilöiden tulee olla rakenteeltaan ja materiaaliltaan kosteutta ja lämpöä kestäviä sekä likaa hylkiviä ja helposti puhdistettavia. Tarvittaessa ne tulee voida huolto- ja korjaustöiden vuoksi irrottaa ja asentaa takaisin paikalleen.

Katossa, seinissä tai lattian rajassa ei tule olla näkyviä sähkö-, putki- ym. rakenteita, jotka vaikeuttavat pintojen puhtaanapitoa.

3.2 Tilat

Työtilaa tulee olla riittävästi. Jos raakoja ja kypsiä elintarvikkeita käsitellään samoissa työpisteissä tai samoilla työalustoilla ja välineillä, voi käsiteltävien tuotteiden hygieeninen laatu vaarantua. Multaisille tuotteille (esim. multaisille juureksille ja perunoille) tulee olla erilliset käsittelytilat.

Työpöytäpinta-alaa tulee olla riittävästi. Työpöydän pintamateriaalina teräs on suositeltavin. Se on helposti puhtaana pidettävä ja yleensä kestää hyvin kulu- tusta. Käytettäessä pinnoitettuja levyjä tulee myös levyjen reunat olla pinnoi- tettuja.

Vesipisteitä, joihin on johdettu juokseva kuuma ja kylmä vesi, on oltava toimin- nan laatuun nähden riittävästi. Käsienpesua varten tulee olla riittävästi erillisiä, tarpeeksi suuria, asianmukaisesti sijoitettuja ja varustettuja (pesuaineannoste- lija, kertakäyttöisiä pyyhkeitä ja roskakori) pesupisteitä. Valmistuskeittiön kä- sienpesupiste olisi hyvä varustaa automaattihanalla. Käsienpesuallasta ei saa käyttää esim. vihannesten pesuun tai lihanesteen kaatoaltaana, vaan näille molemmille tulee olla oma pesuallas.

Astioiden ja välineiden pesua varten tulee olla esipesusuihkulla varustettu esi- pesuallas ja astianpesukone, jonka huuhteluveden lämpötila on vähintään +80 °C. Astianpesukoneen tulee olla sellainen, että myös keittiössä käytettä- vät valmistus- ja tarjoiluastiat voidaan pestä sillä. Tarvittaessa keittiöön tulee hankkia erillinen pesukone isojen astioiden puhdistukseen. Astianpesukoneen yläpuolella tulee olla höyrykupu ilmanpoistoineen.

Astioiden pesupisteen luona tulee olla asianmukaiset jätteiden keräysastiat seka- ja biojätteelle. Astioiden palautus ja keräily tulee huomioida esim. tarjoi- lutilaa suunniteltaessa.

Ravitsemusliikkeessä tulee olla asianmukaiset tilat siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Siivousvälineet tulee puhdistaa, huoltaa ja säilyttää hygiee- nisesti. Siivousvälineille ja -laitteille varattavien tilojen lukumäärä, koko ja va- rustus määräytyy elintarvikehuoneiston toiminnan mukaan.

Hyvässä siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilassa on

- riittävä ilmanvaihto,
- telineitä ja hyllyjä siivousvälineille ja pesu- ja puhdistusaineille.
- vesipiste ja kaatoallas siivousvälineiden huuhtelemiseen ja pesemiseen.
- kuivauspatteri kosteiden siivousvälineiden kuivattamiseen.
- lattiakaivo, joka helpottaa tilan siivoamista.

Siivousvälineiden varustelussa tulee huomioida käytössä olevat siivousmene- telmät. Puhdistusaineita ei tule säilyttää alueella, missä käsitellään elintarvik- keita.

Keittiön, tarjoilutilojen ja wc-tilojen siivousvälineet on tarkoituksenmukaista säilyttää selvästi merkittyinä ja riittävän erillään toisistaan käyttötarkoituksen mukaan, niille erikseen varatuissa säilytystiloissa.

3.3 Säilytys

Kuivaelintarvikkeille (säilykkeet, jauhot, mausteet yms.), pakkausmateriaaleille, astioille, kertakäyttöastioille jne. tulee varata riittävät ja niiden säilytykseen soveltuvat tilat. Tiloissa/varastoissa tulee olla riittävästi hyllyjä tai pyöriä varustettuja alustoja. Elintarvikkeita ja muita tuotteita ei saa säilyttää lattialla.

Kylmäsäilytystilaa tulee olla riittävästi ja niiden tulee soveltua säilytettävälle elintarvikkeelle.

- Eri elintarvikeryhmille on tarvittaessa hankittava omat kylmälaitteet, koska kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet voivat aiheuttaa saastumisriskin sellaisinaan syötäviin tuotteisiin, ja elintarvikkeiden lakisääteiset lämpötilavaatimukset ovat erilaisia eri tuoteryhmille. Mikäli keittiössä säilytetään multajuureksia, tulee niiden säilytykseen olla oma kylmälaitte.
- Kypsentämätön liha sekä kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet on pidettävä erillään toisistaan ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista. Pakkaamatonta raakaa siipikarjan lihaa ei saa varastoida, myydä tai muuten käsitellä siten, että se voi joutua kosketukseen muun pakkaamattoman elintarvikkeen kanssa.

Taulukossa on esitetty MMM:n elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) ja pakasteasetuksen (165/1994) mukaiset lämpötilavaatimukset:

Tuoteryhmä	Lämpötila
jauheliha ja jauhettu maksa	enintään +4 °C
tuoreet kalastustuotteet sekä keitetyt äyriäiset ja nilviäiset	sulavan jään lämpötila
suojakaasu- ja tyhjiöpakatut kalajalosteet, suolattumäti	0...+3 °C
helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely (esim. juusto ja jogurtti)	enintään +8 °C
muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloittelut kasvikset sekä kalapuolisäilykkeet, elävät simpukat ja sushi	enintään +6 °C
jäätelö ja pakasteet	enintään -18 °C
kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva elintarvike, jota ei ole jäähdytetty	vähintään +60 °C

- Lisäksi saatetaan tarvita erillisiä kylmälaitteita esim. ruoka-annosten koamoispisteeseen (kylmävetolaatikosto) ja tarjoilulinjastoon (kylmälasivetriini) sekä virvoitus- ja alkoholijuomien jäähdyttämiseen.

- Pakasteiden säilytykseen tulee olla riittävästi pakastimia. Keittiössä saa jäädyttää siellä valmistettuja ruokia, jos keittiössä on siihen soveltuva pakastin.
- Jos keittiössä jäähdytetään säännöllisesti ruokia, tulee jäähdytystä varten varata oma erillinen riittävän tehokas jäähdytykseen suunniteltu jäähdytyskaappi. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu ruoka on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä +6 °C:n lämpötilaan tai sen alle.

Elintarvikkeiden kuljetukseen käytettäville laatikoille, rullakoille ja lavoille on varattava riittävästi asianmukaista sateelta, linnuilta ja haittaeläimiltä suojaavaa säilytystilaa. Mahdollisuuksien mukaan esim. muovilaatikat tulisi säilyttää sisätiloissa. Ateriakuljetuslaatikot ja vastaavat tulee säilyttää sisätilassa niille varatussa tilassa. Tarvittaessa säilytystilassa tulee olla riittävästi hyllyjä laatikoiden säilytykseen. Laatikoita ei saa säilyttää keittiön tai säilytystilan lattialla. Elintarvikkeiden ja aterioiden kuljetuslaatikoiden tulee olla helposti puhdistettavia.

3.4 Valmistus ja tarjoilu

Keittiössä tulee olla sen suunniteltuun toimintaan nähden riittävästi valmistuslaitteita, työvälineitä esim. leikkuuveitsiä, kauhoja, säilytys- ja valmistusastioita sekä työlautoja mm. erikseen vihannesten ja juuresten, broilerin, raa'an lihan, kalan ja kypsien ruokien käsittelyyn. Elintarvikkeiden käsittelyyn sopivasta materiaalista valmistettujen välineiden ja laitteiden tulee olla helposti puhdistettavia, tarvittaessa desinfioitavia ja niiden säilytykseen tulee varata riittävät säilytystilat (hyllyt ja/tai kaapit).

Ruoanvalmistustiloissa tulee olla hyvä yleisvalaistus sekä tarvittaessa eri työpisteissä kohdevalaisimia. Valaisimissa tulee olla suojakuvut, jotka voidaan tarvittaessa puhdistaa.

Multajuuresten käsittelypiste tulee olla vähintään seinämin erotettu muusta keittiötilasta. Pisteessä tulee olla työpöytä, jossa on vesipiste ja pesuallas.

Mikäli lämmintä ja/tai kylmää ruokaa tarjoillaan ns. tarjoilulinjastossa, tulee siellä olla lämpöhaude tai vastaava laite sekä kylmätarjoilulaite. Kuumana tarjottavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään +60 °C. Helposti pilaantuvien kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden, kuten salaatin, lämpötila saa tarjottuun aikana nousta enintään +12 °C:een. Tarjoilulaitteissa tulee olla pisarasuojat pakkaamattomille tuotteille.

3.5 Henkilökunnan sosiaalitilat

Henkilökuntaa varten tulee olla riittävät pukeutumistilat. Ulkovaatteita ja keittiössä käytettäviä työvaatteita varten tulee varata esim. kaksiosainen pukukaappi. Puhtaat ja likaiset työvaatteet on säilytettävä erikseen. Likaisille työvaatteille tulee olla asianmukainen säilytyspaikka.

Elintarvikehuoneistossa tulee tartuntatautien leviämisen ehkäisemiseksi olla **keittiöhenkilökunnalle erillinen wc-tila käsienpesupisteineen**. Henkilökunnalle tulee wc myös sellaisissa elintarvikehuoneistoissa, joihin ei vaadita asiakkaiden käytössä olevaa wc:tä. Wc-tila ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittely- eikä tarjoilutiloihin. Wc-tilan käsienpesupisteen yhteydessä tulee olla telineet paperipyyhkeille ja nestemäiselle käsienpesuaineella sekä roskakori. Työntekijöiden omia elintarvikkeita saa säilyttää ainoastaan työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalityötiloissa.

3.6 Asiakkaiden wc-tilat

Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli 6 asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytössä oltava riittävästi wc-tiloja. Wc-tila ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittely-, myynti- tai tarjoilutiloihin. Wc-istuinten määrä on mitoitettava asiakaspaikkojen mukaan. Lisäksi on selvitettävä liikuntaesteisten käyttöön soveltuvia wc-tiloja koskevat vaatimukset (lisätietoja rakennusvalvontakeskuksesta). Wc-tiloissa tulee olla käsienpesupiste, joka tulee varustaa pesuaineanostelijalla ja käsiensuuttimella.

Asiakkaille tarkoitettujen wc-tilojen mitoitus:

Asiakaspaikat	Naiset/istuin	Miehet/istuin + urinaali
Alle 25	yksi yhteinen wc-istuin*	
25 – 50	1	1
51 – 100	2	1+2
101 – 200	3	2+3
201 – 300	4	3+4
301 – 400	5	3+5
Isommat huoneistot 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 ulkoterrassin asiakaspaikkamäärä on enemmän kuin sisätarjoilupaikkojen, tulee wc-istuinten lukumäärä arvioida ulkotarjoilupaikkojen mukaan ilman kerrointa.

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

3.7 Ilmanvaihto

Terveydelliseltä kannalta vähimmäisilmanvaihtomäärinä pidetään Suomen rakentamismääräyskokoelman osassa D2 esitettyjä vaatimuksia.

Keittiössä ja muissa ruoanvalmistustiloissa on oltava toimintaan nähden riittävä koneellinen tulo- ja poistoilmanvaihto. Ruoanvalmistuslaitteiden (kuten lieden, uunin, rasvakeittimen, parilan, kebab-vartaan) yläpuolella on oltava erillinen höyrykuvullinen ilmanpoisto sekä rasvahormi ja -suodatin. Myös astianpesukoneen yläpuolelle tulee järjestää höyrykupu ja kohdepoisto. Ilmanvaihdon riittävydestä ja järjestelyistä sekä rasvahormin ja -suodattimen tarpeellisuudesta tulee neuvotella rakennusvalvontaviranomaisen ja palotarkastajan kanssa jo suunnitteluvaiheessa.

Tarjoilutilan koneellisen tulo- ja poistoilmanvaihdon ilmanmääriä suunniteltaessa ja toteutettaessa tulee valita henkilömäärän tai asiakastilan pinta-alan perusteella lasketusta mitoitusarvosta suurempi. Ellei henkilömäärän mukaiselle mitoitukselle ole riittäviä perusteita, mitoitetaan vähimmäisulkoilmavirta pinta-alan perusteella.

Ravintolan tai muun ravitsemusliikkeen sisätiloissa tupakointi voidaan sallia ainoastaan tupakointiin hyväksytyssä erillisessä tupakointitilassa. Tupakointitila vaatii rakennusluvan. Rakennusvalvontaviranomainen harkitsee lupatarpeen ja hyväksyy tilan käyttöön.

3.8 Talousveden saanti ja viemäröinti

Ravitsemusliike tulee liittää yleiseen vesijohto- ja viemäriverkostoon. Jos yleistä vesijohto- ja viemäriverkostoa ei alueella ole, tulee vesihuoltoon liittyvistä asioista ottaa yhteyttä terveystarkastajaan. Talousveden laatu tulee tällöin tutkituttaa ja jätevesijärjestelmän soveltuvuus selvittää suunnittelun alussa.

3.9 Jätehuolto

Jätteet tulee keittiössä kerätä niitä varten varattuihin astioihin, jotka on tyhjentävä ja pestävä vähintään kerran päivässä. Biojätteiden keräämistä varten tulee olla omat helposti puhtaana pidettävät astiat. Ulkotilassa jäteastioita on oltava riittävästi ja ne on sijoitettava riittävän kauaksi tuloilma-aukoista. Jäteastioista ei saa aiheutua haju- tai muuta haittaa elintarvikehuoneistoon tai läheisiin asuin- tai toimistotiloihin.

Jäteastioiden sijoituspaikan välittömässä läheisyydessä on tarvittaessa oltava jäteastioiden ja alueen pesua varten vesipiste ja letku sekä viemäri.

3.10 Tarjoiluterassi ja ympäristölle aiheutuva haitta

Tarjoiluterassin rakentamiseen tarvitaan maanomistajan tai haltijan lupa. Terrassin rakentaminen voi vaatia lisäksi kunnan rakennusvalvontaviranomaisen luvan. Terrassin asiakaspaikkojen lukumäärää mietittäessä tulee huomioida wc-tilojen riittävyys (katso kohdasta 3.6).

Mikäli ulkona olevalla tarjoilualueella (terassilla) halutaan sallia tupakointi, on ravintoloitsijan huolehdittava siitä, ettei tupakansavu kulkeudu avoimen ikkunan, oven, muun aukon tai ilmanvaihdon kautta ravitsemusliikkeen sisätiloihin.

Terassitupakoinnin yhteydessä on otettava huomioon lisäksi tupakkalain sisä- ja ulkotilan määritelmät. Terassi katsotaan ulkotilaksi, mikäli vähintään kaksi sivua on jätetty avonaiseksi.

Asuin- tai toimistorakennukseen sijoitettava ravitsemusliike ei saa aiheuttaa haittaa alueen asukkaille tai muiden tilojen käyttäjille. Hajuhaitat on ehkäistävä huolellisesti suunnitellulla ja toteutetulla ilmanvaihdolla. Meluhaitat on ehkäistävä asianmukaisin äänieristyksin. Ravitsemusliikkeessä soitettava musiikki ei saa aiheuttaa meluhaittaa ympäristöön.

3.11 Muuta huomioitavaa

Kun huoneiston käyttötarkoitus muuttuu, on sille haettava rakennusvalvontakeskuksesta rakennuslupa. Jolleivät olemassa olevat järjestelmät täytä rakentamismääräyksiä, ne tulee muuttaa määräysten mukaiseksi ja muutostöille tulee hakea rakennuslupa. Rakennuslupa tarvitaan edelleen, jos muutostöillä ilmeisesti voi olla vaikutusta rakennuksen käyttäjien turvallisuuteen ja terveydellisiin olosuhteisiin. Tällaisia muutoksia ovat ainakin lvis-tekniset muutokset kuten ilmanvaihto, palotekniset muutokset (poistumistiet ja alkusammutuskausto) sekä rakenteiden muutokset kuten kantavat rakenteet ja märkätilat.

4 OMAVALVONTASUUNNITELMA

Toimijan on tunnettava käsittelemiensä elintarvikkeiden hygieeniseen laatuun vaikuttavat tekijät. Toimijan on huolehdittava tarkoituksenmukaisten menettelyjen suunnittelusta, toteuttamisesta ja seurannasta elintarvikehygieenisen vaaran vähentämiseksi toiminnassaan.

Omavalvontasuunnitelmassa on selvitettävä huoneiston ja toiminnan luonteen mukaan ainakin seuraavat seikat:

- 1) toiminnan laatu

- 2) toiminnan vaiheet, joissa elintarvikehygieeninen vaara voi ilmetä (kriittiset valvontapisteet)
- 3) kriittisten valvontapisteiden tarkkailumenetelmät ja toimenpiderajat
- 4) korjaustoimenpiteet, joihin ryhdytään, jos kohdassa 3 mainitut toimenpiderajat ylitetään
- 5) tarkkailumenetelmien varmistustoimenpiteet
- 6) henkilökunnan perehdyttäminen ja hygieniasaaminen
- 7) jätehuolto-ohjelma
- 8) siivoussuunnitelma.

Oma- ja valvontasuunnitelman on oltava kirjallinen. Ohjeita ja lisätietoja saa terveystarkastajalta.

5 LAINSÄÄDÄNTÖÄ JA MUITA OHJEITA

Elintarvikelaki (23/2006, muutos 352/2011)
 Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)
 Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)
 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (N:o 852/2004) elintarvikehygieniasta
 Tupakkalaki (693/1976, muutos 549/2016)

Muiden viranomaisten lainsäädäntöä ja ohjeita:
 Maankäyttö- ja rakennuslaki sekä -asetus
 Rakentamismääräyskokoelma (Ympäristöministeriö) mm. osat
 C1 (Äänen eristys ja meluntorjunta),
 C2 (Kosteus ja vedeneristys),
 D2 (Sisäilmasto ja ilmanvaihto),
 E1 (Rakennusten paloturvallisuus),
 F1 (Liikuntaesteetön rakentaminen) ja
 F2 (Rakennusten käyttövallisuus).

6 YHTEYSTIEDOT

Espoon seudun ympäristöterveys
 PL 210
 02070 ESPOON KAUPUNKI
 käyntiosoite: Pihatörmä 1 C (Espoo) ja Ervastintie 2 (Kirkkonummi)
 asiakaspalvelu (09) 816 23900 (ma–pe klo 8.30–12.00)
 terveydensuojelu@espoo.fi
 www.espoo.fi/ymparistoterveys

