

Tarjoilupaikkojen vaatimusten pääperiaatteet

Espoon seudun ympäristöterveys
Ohje 22.5.2019



TARJOILUPAIKKOJEN VAATIMUSTEN PÄÄPERIAATTEET

3.9.2019

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	3
2	TILAT, TOIMINTA JA HENKILÖKUNTA.....	4
	2.1 Tilat.....	4
	2.2 Materiaalit	4
	2.3 Varustus	4
	2.3.1 Siivousvälinetila.....	5
	2.4 Säilytys ja tarjoilu	5
	2.5 Henkilökunta.....	6
	2.6 Asiakkaiden wc-tilat	7
	2.7 Ilmanvaihto	8
	2.8 Talousvesi ja viemärointi.....	8
3	OMAVALVONTA.....	8
4	LAINSÄÄDÄNTÖÄ JA MUITA OHJEITA	9
5	YHTEYSTIEDOT.....	9

1 JOHDANTO

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

Elintarvikehuoneistosta 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.

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.

Espoon seudun ympäristöterveys antaa toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä, jos kyseessä on toiminnan aloitus tai toiminnan olennainen muuttaminen. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä. Ilmoituksen käsittelystä peritään Espoon kaupunginhallituksen hyväksymän taksan mukainen maksu 116 €. Toimijanvaihtumisen yhteydessä ilmoituksesta ei peritä maksua eikä tehdä todistusta.

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.

Myös rakennusvalvontaan (tilan uusi käyttötarkoitus, ilmanvaihto) sekä palo- ja työsuojeluviranomaisiin, on hyvä olla yhteydessä suunnitteluvaiheessa. Kiinteistön omistaja hakee tarvittaessa rakennusvalvonnasta luvan käyttötarkoituksen muutokseen.

Alkoholin myyntilupa haetaan Aluehallintovirastosta ja tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden myyntilupa haetaan Valviralta, josta se ohjataan Espoon seudun ympäristöterveyden käsiteltäväksi. Lääkelain alaisten nikotiinikorvaustuotteiden vähittäismyyntilupa haetaan Espoon seudun ympäristöterveydeltä.

Tarkastuskäynnille terveystarkastaja tulee pääsääntöisesti toiminnan jo alettua elintarvikehuoneistossa. Ensimmäisen tarkastuksen ajankohta sovitaan etukäteen toimijan kanssa. Tarkastuksella arvioidaan mm. täyttävätkö tilat, toiminta ja omavalvontasuunnitelma elintarvikelainsäädännön vaatimukset. Seuraavat tarkastukset tehdään pääsääntöisesti ennalta ilmoittamatta.

2 TILAT, TOIMINTA JA HENKILÖKUNTA

2.1 Tilat

Elintarvikehuoneisto on suunniteltava ja varustettava toiminnan ja toiminnan laajuuden mukaan (esim. valmistus- ja jakelukeittiöiden erot). Huoneiston tilat ja toiminnot sijoitettava siten, että niissä voidaan toimia hygieenisesti ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä ja niiden aikana. Myös työskentelypinta-alaa on oltava riittävästi.

Elintarvikkeiden käsittelyyn ja säilytykseen tarkoitetut tilat on erotettava selvästi muista tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa elintarvikehuoneistossa käsiteltävien tai säilytettävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun.

Raa´at ja kypsät elintarvikkeet on pidettävä erillään. Multaisille tuotteille (esim. multaisille juureksille ja perunoille) tulee olla erilliset käsittelytilat. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet on pidettävä erillään toisistaan sekä elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.

Haittaeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon on estettävä. Elintarvikehuoneisto saa itse päättää, päästääkö se lemmikit asiakastiloihinsa. Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa aina tuoda asiakastiloihin.

2.2 Materiaalit

Lattia-, seinä-, ovi- ja sisäkattopintojen on oltava ehjät ja helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavissa. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä. Katossa, seinissä tai lattian rajassa ei tulisi olla näkyviä sähkö-, putki- ym. rakenteita, jotka vaikeuttavat pintojen puhtaanapitoa. Lattiakynnyksiä tulee olla mahdollisimman vähän.

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

2.3 Varustus

Keittiö tulee varustaa tarvittavilla työvälineillä ja -laitteilla. Välineiden ja laitteiden tulee olla helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien on sovellettava elintarvikekäyttöön ja haluttuun käyttötarkoitukseen.

Ruoanlaitossa on hyvä käyttää muovisia leikkuulautoja, jotka on helppo pitää puhtaina. Jokaiselle elintarvikeryhmälle on hyvä olla oma leikkuulauta (esim.

liha, kala, vihannekset). Puinen leikkuulauta soveltuu vain kuiville elintarvikkeille ja leivontaan.

Vesipisteitä, joihin on johdettu juokseva kuuma ja kylmä vesi, on oltava käsienpesua sekä elintarvikkeiden huuhtelemista ja astioiden huuhtelemista varten. Käsienpesupiste tulee varustaa nestesaippualla, paperipyyhkeillä ja roskakorilla. Valmistuskeittiön käsienpesupiste olisi hyvä varustaa automaattihannalla.

Astioiden ja välineiden pesua varten tulee olla esipesusuihkulla varustettu esipesuallas ja astianpesukone, jonka huuhteluveden lämpötila on vähintään +80 °C.

Jätteitä varten tulee olla riittävästi jäteastioita. Jäteastiat on sijoitettava erilleen muusta toiminnasta ja elintarvikkeista. Jäteastiat on tyhjennettävä usein, vähintään kerran päivässä. Ulkotilassa jäteastioita on oltava riittävästi ja niistä ei saa aiheutua haju- tai muuta haittaa ympäristöön. Ulkona sijaitsevien jäteastioiden on oltava suljettuja, jotta jätteet eivät houkuttele haittaeläimiä.

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

2.3.1 Siivousvälineetila

Elintarvikehuoneistossa tulee olla asianmukaiset tilat siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Siivousvälineet tulee puhdistaa, huoltaa ja säilyttää hygieenisesti. Siivousvälineille ja -laitteille varattavien tilojen lukumäärä, koko ja varustus määräytyy elintarvikehuoneiston toiminnan mukaan.

Hyvässä siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilassa on

- siivousmenetelmien mukaiset siivousvälineet ja -aineet
- 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

Keittiölle on oltava omat siivousvälineet. Keittiön, tarjoilutilojen ja wc-tilojen siivousvälineet on merkittävä ja säilytettävä selvästi erillään toisistaan. Puhdistusaineita ei tule säilyttää alueella, missä käsitellään elintarvikkeita.

2.4 Säilytys ja tarjoilu

Eri elintarvikkeet vaativat erilaiset säilytyslämpötilat. Siksi säilytystiloja tulee olla useita ja riittävästi. Lämpötiloja tulee valvoa lämpömittareiden tai mittalaitteistojen avulla. Kylmälaite toimii oikein, jos sitä ei ole ylitäytetty. Elintarvikkei-

den ristikontaminaatioriski on ehkäistävä myös kylmäsäilytyksessä. Esimerkiksi kypsentämätön liha sekä kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet on pidettävä erillään toisistaan ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista.

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	enintään + 2 °C
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 jäädytetty	vähintään +60 °C

Elintarvikkeen sisälämpötilan tulee nousta valmistuksen aikana yli + 70 °C:n lämpötilaan ja siipikarjan osalta yli + 75 °C:n lämpötilaan. Jos keittiössä jäädytetään säännöllisesti ruokia, tulee jäädytystä varten varata oma erillinen riittävän tehokas jäädytykseen suunniteltu jäädytyskaappi. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu ruoka on jäädytettävä välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa +6 °C:n lämpötilaan tai sen alle. Elintarvikkeiden uudelleenlämmityksessä sovelletaan valmistuslämpötiloja.

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

Kuivaelintarvikkeille (säilykkeet, jauhot, mausteet yms.), pakkausmateriaaleille, astioille, kertakäyttöastioille jne. tulee varata riittävät ja niiden säilytykseen soveltuvat tilat. Elintarvikkeita ja muita tuotteita ei saa säilyttää lattialla. Kuljetuslaatikoille ja rullakoille on oltava riittävät säilytystilat. Ateriakuljetuslaatikot ja vastaavat tulee säilyttää sisätilassa niille varatussa tilassa.

2.5 Henkilökunta

Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on oltava hygieniapassi, terveydentilan selvitys ja suojavaatetus. Hygieniapassi on oltava vii-

meistään kolmen kuukauden kuluttua töiden aloituksesta. Terveystilan selvitys on luotettava, terveydenhuollon tekemä selvitys siitä, että työntekijällä ei ole salmonellatartuntaa. Suojavaatetuksella ehkäistään elintarvikkeiden saastuminen. Suojakäsineitä on käytettävä tarvittaessa, korut ja haavat on peitettävä.

Henkilökunnan on tunnettava omiin työtehtäviin liittyvät ohjeet ja työtavat, jotka vaikuttavat elintarvikkeiden turvallisuuteen. Jokainen työntekijä on omalta osaltaan vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta.

Henkilökuntaa varten tulee olla riittävät pukeutumistilat. Puhtaat ja likaiset työvaatteet on säilytettävä erikseen. Henkilökunnan omat eväät tulee pitää omalla, nimetyllä hyllyllä tai astiassa.

Kun suunnitellaan ja rakennetaan uusia tiloja, lähtökohtana on, että henkilökunnalle ja asiakkaille on omat erilliset wc:t. Henkilökunnalle tulee olla wc myös sellaisissa elintarvikehuoneistoissa, joihin ei vaadita asiakkaiden käytössä olevaa wc:tä. Wc-tila ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittely- eikä tarjoilutiloihin.

2.6 Asiakkaiden wc-tilat

Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli 6 asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytössä oltava riittävästi wc-tiloja. Wc-istuinten määrä on mitoitettava asiakaspaikkojen mukaan. Lisäksi on selvitettävä liikuntaesteisten käyttöön soveltuvia wc-tiloja koskevat vaatimukset (lisätietoja rakennusvalvontakeskuksesta). Wc-tiloissa tulee olla käsienpesupisteitä, jotka tulee varustaa pesuaineannostelijalla ja käsienkuivausmahdollisuudella.

Asiakkaille tarkoitettujen wc-tilojen mitoitus: (RT-kortti 2014)

Asiakaspaikat**	Naiset/istuin	Miehet/istuin + urinaali
Alle 25	yksi yhteinen wc-istuin*	
25 – 50	1	1
51 – 100	2	1+1
101 - 150	3	1+2
151 – 200	4	2+2
201 - 250	5	2+3
251 – 300	5	3+3
301 – 500	6	3+4
Isommat huoneistot tapauskohtaisesti		

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

** Ulkotarjoilualueiden asiakaspaikkoja ei lasketa mitoitukseen mukaan, paitsi jos enemmistö asiakaspaikoista sijaitsee ulkona. Tällöin taulukon asiakasmäärät lasketaan ulkona sijaitsevien asiakaspaikkojen perusteella.

Työpaikan henkilöstöravintolassa ei välttämättä tarvita asiakas-wc:tä, jos työpaikan muissa tiloissa on wc-tilat. Kauppakeskuksissa tai vastaavissa voi useammalla ravitsemusliikkeellä (kahvilat yms.) olla yhteiset wc-tilat.

2.7 Ilmanvaihto

Elintarviketilojen ilmanvaihdon on oltava niin hyvä, että rakenteisiin ei kerry kosteutta eikä muodostu homeita. Ruoanvalmistuslaitteiden (kuten liedet, 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. Terveydelliseltä kannalta vähimmäisilmanvaihtomäärinä pidetään Suomen rakentamismääräyskokoelmassa esitettyjä vaatimuksia.

Elintarvikehuoneiston sisätiloissa tupakointi voidaan sallia ainoastaan tupakointiin hyväksytyssä erillisessä tupakointitilassa. Tupakointitila vaatii rakennusluvan ja rakennusvalvontaviranomaisen hyväksynnän.

2.8 Talousvesi ja viemärointi

Suurin osa elintarvikehuoneistoista käyttää vesijohtoverkoston vettä, jonka laadun valvonnasta huolehtii vesilaitos. Jos käytetään oman kaivon tai muun oman vesilähteen vettä tai hanoihin asennetaan vesisuodattimia, on veden laatu tutkittava säännöllisesti.

Elintarvikehuoneisto tulee liittää yleiseen viemäriverkostoon tai muuten järjestää jätevesien asianmukainen käsittely.

3 OMAVALVONTA

Ennen toiminnan aloittamista on tehtävä omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on kuvata toiminta ja auttaa hallitsemaan siihen liittyvät elintarvikehygieeniset riskit. Omavalvontasuunnitelman sisältö riippuu aina toiminnan laajuudesta ja luonteesta. Elintarvikehygieniariskien kannalta haastavimmat valmistusmenetelmät vaativat tarkempaa kuvausta omavalvontasuunnitelmassa.

Omavalvonnan toteutusta tulee seurata ja siitä tulee pitää kirjaa. Osin pelkkä poikkeamien kirjanpito riittää, mutta elintarvikkeiden lämpötiloja ja säilytyslämpötila tulee seurata ja kirjata säännöllisesti. Omavalvonnan kirjanpito on säilytettävä siten, että valvoja voi sen tarkastaa. Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään yksi vuosi siitä, kun olet käsitellyt elintarvikkeita.

Omavalvontasuunnitelmassa on huomioitava seuraavat asiat niiltä osin kuin ne koskevat omaa toimintaa:

- Henkilökunnan terveydentilan varmistaminen, perehdytys, opastus ja koulutus ja hygieniaosaaminen
- Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

- Ruoan valmistuksen menetelmät
- Erillään pito ja erityisjärjestelyt
- Lämpötilahallinta
 - säilytys ja varastointi
 - kypsennys ja kuumennus
 - jäähdytys
 - tarjolla pito ja tarjoilu.
- Jäljitettävyys ja takaisinvedot
- Elintarvikkeista annettavat tiedot
- Ruokamyrkytyspäilyt
- Kontaktimateriaalit
- Tilojen ja laitteiden puhtaanapito ja kunnossapito
- Talousvesi
- Haittaeläintorjunta
- Jätehuolto
- Näytteenottosuunnitelma
- Kuljetukset, luomu ja maahantuonti

Joissakin tapauksissa suunnitelmat voivat olla hyvinkin yksinkertaisia, esimerkiksi työohjeita. Esimerkiksi 1–2 työntekijän yrityksissä kaikkien omavalvontasuunnitelman osien ei tarvitse olla kirjallisia. Tällöin riittää, että pystyt kertomaan, miten asia hoidetaan.

4 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 (549/2016)

5 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 9.00-11.00)

elintarvikevalvonta@espoo.fi

www.espoo.fi/ymparistoterveys