



Kahvilan ja ravintolan perustaminen

elintarviketurvallisuuden
näkökannalta

14.2.2014

Leea Kultanen
johtava elintarviketarkastaja



1. Kahvilan ja ravintolan toiminnan
luonne: valmistuskeittiö,
kuumennuskeittiö, tarjoilukeittiö
2. Ohjeita kahvilan tai ravintolan
perustajille
3. Elintarvikesäädökset
4. Elintarvikevalvontatarkastukset
julkisia (Oiva)

Elintarvikehuoneistojen keittiöiden tyypitys:

- **Valmistuskeittiössä** ruokaa valmistetaan paistamalla pannussa, parilalla, uunissa tai uppokeittämällä rasvassa (mm. ranskalaiset perunat).

Ohje rasvakaivoista:

<http://www.hel.fi/wps/portal/Helsinki/Artikkeli?url=hki:path:/helsinki/fi/uutiset/rasvan-kasittely¤t=true>

- **Kuumennuskeittiössä** ruokaa kuumennetaan uunissa, höyrytetään tai keitetään liedellä.
- **Tarjoilu- eli jakelukeittiössä** annostellaan muualta kuljetettuja kuumana tai kylminä säilytettäviä ruokia.

14.2.2014

Leea Kultanen

3

Ohjeita kahvilan tai ravintolan perustajalle:

http://www.yrityshelsinki.fi/sites/bilbo34.lasipalatsi.net/files/article-attachments/201209/ravintolaopas_2012_web.pdf

Ohje elintarvikehuoneiston perustamisesta Toiminnan ilmoituksenvaraisuus

http://www.hel.fi/wps/wcm/connect/b05db5804bec6a5487dbafb13d194583/Elintarvikehuoneisto_2011_suomi.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=b05db5804bec6a5487dbafb13d194583

Omavalvontaohjeita elintarvikkeiden myyjille, valmistajille ja käsittelijöille

http://www.hel.fi/wps/wcm/connect/7d654804d8f70f8aa9b5eab090ae1/Omavalvontaohje_2011_suomi.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=7d654804d8f70f8aa9b5eab090ae1

14.2.2014

Leea Kultanen

4

Elintarvikesäädökset

- Elintarvikelaki (23/2006)
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

ELINTARVIKEHUONEISTOA KOSKEVAT YLEISET VAATIMUKSET (ETL 10 §):

suunnittelu, sijoitus, rakentaminen,
varustus, kunnossapito, hoito ja
toiminnan järjestäminen siten



ettei elintarvikehuoneistossa
tuotettavien, valmistettavien,
säilytettävien tai käsiteltävien
elintarvikkeiden turvallisuus
vaarannu.

(EY asetus 852/2004)

Pohjapiirros, suunnittelu, rakennustapa, sijainti, koko



- Asianmukainen huolto, puhdistus
- Ilman kautta tulevan saastumisen ehkäisy
- Riittävät työtilat hygieeniseen toimintaan
- Tuhoeläinten torjunnan mahdollistuminen.

(MMM:n asetus 1367/2011)

- Erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten.

(EY asetus 852/2004)

- Riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita
- Kylmä- ja kuuma juokseva vesi
- Käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet
- Elintarvikkeiden pesutilat erotettava tarvittaessa käsienpesutiloista.



- o EY asetus 852/2004
- o MMM:n asetus 1367/2011

Riittävä määrä käymälöitä, joissa on vesihuhtelu ja jotka on liitetty tehokkaaseen viemärijärjestelmään.

Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä.

Käymälät eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään.

Henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu käymälä.



Elintarvikealan toimijoiden vastuu

- o Elintarvikelaki (23/2006, luku 3) toimijan vastuu
- o Yritykset vastaavat itse tuottamiensa tuotteiden turvallisuudesta
- o Omavalvonta on oman toiminnan valvontaa. Kuluttajat voivat parantaa elintarvikkeiden laatua ilmoittamalla havaitsemistaan puutteista kunnan viranomaiselle.

Huolellista suunnittelua

Kahviloiden ja ravintoloiden tilojen suunnittelussa ja toteutuksessa on syytä olla erityisen huolellinen, jotta välttyään lisäkustannuksia aiheuttavilta jälkitöiltä.

Ongelmat voivat johtua esim. puutteellisesta tai väärin toteutetusta ilmanvaihdosta, joka ilmenee keittiön pintojen rasvoittumisena ja ruoan käryjen leviämisenä rakennuksessa.

Elintarvikkeisiin liittyvä neuvonta ympäristö- Keskuksessa:

ma, ke - pe: klo 9 - 12, ti klo 9 - 15
- ravintolat, myymälät, elintarvikkeet,
talousveden laatu, ruokamyrkytysepäilyt
puh. 09 310 14000

Ympäristökeskuksen nettisivut:

<http://www.hel.fi/ymk/>

Oiva- elintarvikevalvontatarkastukset

- o Oiva on elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä, jota koordinoi Elintarviketurvallisuusvirasto Evira.
- o Oiva tuo elintarvikehuoneistojen valvontatulokset kuluttajien tietoon
- o Oivassa kuntien elintarvikevalvojat arvioivat yritysten elintarviketurvallisuutta
- o Elintarvikealan yritysten on julkaistava 1.1.2014 alkaen sisäänkäyntiensä yhteydessä elintarvikevalvonnan tarkastuksesta kertova Oiva-raportti.

14.2.2014

Leea Kultanen

13

OIVA-RAPORTTI

OIVA-RAPORTTI
Tarkastusraportti elintarvikevalvonnasta

Yrityksen nimi ja toimipaikan osoite

yhteisarvosana + pvm
18.05.2011

Tarkastusraportin laatija
18.05.2011

Tarkastetun asian ryhmänimi ja annettu rivin arvosana
18.05.2011

Oiva-asteikko

Tarkastetun kuti-rivin sanallinen huomio eli OIVAhuomio

Valvontayhdyshenkilö

14.2.2014

Leea Kultanen

14

Oiva- arviointiasteikko

	OIVALLINEN Toiminta on vaatimusten mukaista.
	HYVÄ Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarvikeeturvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.
	KORJATTAVAA Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.
	HUONO Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan. Epäkohdat on korjattava välittömästi.



14.2.2014

Leea Kultanen

Käsienpesupiste

Oivallinen

Käsienpesupisteen varustelu on kunnossa.



Hyvä

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.



14.2.2014

Leea Kultanen

Käsienpesupiste

Korjattavaa



Käsienpesupisteen varustelussa on sellaisia epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuuden.



14.2.2014

Huono



Käsienpesupisteen varustelussa on sellaisia epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuuden.



Leea Kultanen

17

Oiva-tarkastukset

Oiva-tarkastuksia tehtiin vuonna 2013

1.5.2013 lähtien Helsingissä 1163

(koko Suomi 12 500)

www.oivahymy.fi

Oivallisia oli 442 (38 %) 😊

Hyviä oli 457 (39 %) 😊

Korjattavia oli 257 (22 %) 😊

Huonoja on 7 (1 %) 😞



Kiitos