

Hoitolaitosten ja lastensuojeluyksiköiden vaatimukset ja valvonta

Tähän ohjeeseen on koottu ne vaatimukset ja suositukset, joihin Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut kiinnittää huomiota valvoessaan erilaisten hoitolaitosten, lastensuojeluyksiköiden ja tehostetun palveluasumisen yksiköiden olosuhteita. Ohje koskee jatkuvaa hoitoa antavia sosiaalihuollon toimintayksiköitä, jotka ovat terveydensuojelulain mukaan ilmoitusvelvollisia ympäristöpalveluille. Näitä ovat mm. vanhusten, vammaisten, kehitysvammaisten tai muun erityisryhmän tehostetun palveluasumisen yksiköt, laitospalvelut (pois lukien terveydenhuollon yksiköt) kuten yksilöllisten tarpeiden mukaista kuntoutusta, hoitoa ja huolenpitoa tarjoavat laitokset (mm. kehitysvammalaitokset, mielenterveys- ja päihdekuntoutujien yksiköt), ensi- ja turvakodit sekä lasten- ja koulukodit.

Ohjeen toimenpiderajat perustuvat mm. terveydensuojelulakiin, asumisterveysasetukseen ja Valviran asumisterveysasetuksen soveltamisohjeeseen. Ohjeistus terveydensuojelulain mukaisesta omavalvonnasta ja hygieenisistä olosuhteista perustuu Valviran ohjeeseen koulun ja päiväkodin olosuhdevalvonnasta, terveyshaitan ennaltaehkäisemisestä sekä selvittämisestä. Hygieniaa koskevaan osa-alueeseen on sovellettu myös sosiaali- ja terveysministeriön opasta Infektioriskin vähentäminen päivähoidossa. Lisäksi ohjeessa on kerrottu lyhyesti elintarvikelainsäädännön vaatimuksista.

Suunniteltaessa tiloja toiminnanharjoittajan tai suunnittelijan on syytä olla mahdollisimman varhaisessa vaiheessa yhteydessä ympäristöpalveluihin. Ympäristöpalvelut voi antaa lausunnon tai neuvontaa uusien tilojen suunnitelmista tai olemassa olevien tilojen tarvitsemista muutostöistä. Ympäristöpalveluiden lisäksi toiminnalle ja tiloille omia vaatimuksiaan asettavat mm. aluehallintovirasto, sosiaali- ja terveystoimiala, rakennusvalvontapalvelut ja pelastuslaitos.

[Helsingin ympäristöpalveluiden ohje, päivitys 1/2023](#)
[Muutokset ja päivitykset esitetty ohjeen lopussa.](#)

Sisällys

HOITOLAITOKSIA JA LASTENSUOJELUYKSIKÖITÄ KOSKEVIEN ASIOIDEN KÄSITTELY YMPÄRISTÖPALVELUISSA	3
Terveydensuojelulain mukainen ilmoitus ja terveydensuojelun valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset	3
Elintarvikelain mukainen ilmoitus ja elintarvikevalvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset	4
OMAVALVONTA	5
Terveydensuojelulain mukainen omavalvonta	5
Elintarvikelain mukainen omavalvonta	6
TILOJA, TOIMINTAA JA YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET	7
Ympäristö ja piha-alue	7
Tilasuunnittelu	9
Sisäilmasto	9
Ääneneristys ja melu	10
Wc-, pesu- ja siivoustilat	10
Hygieeniset olosuhteet	11
Keittiö	12
Talousvesi ja käyttövesi	13
Allasvesi ja uima-allastilat	14
Jätehuolto	14
HIILINEUTRAALI HELSINKI JA YMPÄRISTÖVASTUULLINEN TOIMINTA	15
LISÄTIETOJA	15
Neuvonta	15
Ohjeet ja säädökset	16
Muutokset ja päivitykset	17

Hoitolaitoksia ja lastensuojeluyksiköitä koskevien asioiden käsittely ympäristöpalveluissa

Terveydensuojelulain mukainen ilmoitus ja terveydensuojelun valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset

Vanhainkodit (laitoshoito), vanhusten päivätoimintakeskukset, vanhusten tehostetun palveluasumisen yksiköt (laitostyyppiset), kehitysvammaisten työ- ja päivätoimintakeskukset, kehitysvammlaitokset tai muut kehitysvammaisten yksiköt (tehostettu palveluasuminen), mielenterveys- ja päihdekuntoutujien yksiköt (tehostettu palveluasuminen), ensi- ja turvakodit, perhekuntoutusyksiköt, lasten- ja nuorisokodit, koulukodit sekä ammatilliset perhekodit ovat terveydensuojelulain 13 §:n perusteella ilmoituksenvaraisia huoneistoja ja niiden terveydellisten olosuhteiden valvonta kuuluu kunnan terveydensuojeluviranomaiselle. Aikuisten ja vammaisten päivätoiminnan sekä ammatillisen perhehoitolain mukaisen perhehoidon ilmoituksenvaraisuus arvioidaan tapauskohtaisen riskinarvioinnin perusteella. Sen sijaan itselliseen asumiseen rinnastettava asumispalveluyksikkö tai lastensuojelulain perusteella järjestetty perhehoito ei ole ilmoituksenvaraista toimintaa.

Toiminnanharjoittajan tulee tehdä viimeistään 30 vuorokautta ennen toiminnan aloittamista ympäristöpalveluille terveydensuojelulain 13 §:n mukainen ilmoitus. Ilmoitusvelvollisuuden tarkoitus on saattaa viranomaisten tietoon sellaiset toiminnot, joiden turvallisuus terveyden suojelemiseksi on tarpeellista arvioida ja valvoa ja joiden turvalliseksi järjestämiseksi voi olla tarpeen antaa ohjeistusta tai määräyksiä.

Ilmoitus tehdään ensisijaisesti ympäristöterveydenhuollon sähköisessä ilmoituspalvelussa osoitteessa ilppa.fi. Yksityinen elinkeinonharjoittaja tai yrityksen nimenkirjoittaja eli yrityksen virallinen edustaja voi kirjautua suoraan ilppa.fi-palveluun Suomi.fi-tunnistautumisella. Muille ilppa.fi-palvelun käyttäjille tarvitaan yrityksen virallisen edustajan Suomi.fi-palvelussa antama valtuutus, jonka voi tehdä Suomi.fi-sivustolla. Ruokaviraston nettisivuilta löytyy tarkempia ohjeita ilppa.fi-palvelun käytöstä.

Ilmoitus on mahdollista tehdä myös ilmoituslomakkeella, joka on saatavilla ympäristöpalveluiden nettisivuilta. Tällöin ilmoitus toimitetaan sähköpostilla osoitteeseen kymp.terveydensuojelu@hel.fi (tai postitse Helsingin kaupunki, Kaupunkiympäristön toimiala, Palvelut ja luvat, Ympäristöpalvelut, Ympäristöterveysyksikkö, PL 58235, 00099 HELSINGIN KAUPUNKI).

Ilmoituksen käsittely (rekisteröinti) sisältää tietojen kirjaamisen valvontaviranomaisen ylläpitämään valvontakohdetietokantaan sekä toiminnan alustavan riskinarvioinnin. Valvontaviranomainen lähettää toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä ja arvion tarkastusajankohdasta. Ilmoituksen käsittelystä peritään kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaoston hyväksymän taksan mukainen maksu. Huoneisto ja toiminta tarkastetaan rekisteröinnin jälkeen. Tarkastusta varten ympäristöpalvelut pyytää toimittamaan huoneiston pohjapiirustuksen ja selvityksen ilmanvaihdesta.

Myös toiminnan olennaisesta muuttamisesta tulee tehdä ilmoitus ympäristöpalveluille. Tällaisia muutoksia ovat esim. asiakasmäärän huomattava lisäys, toimintatyyppin tai tilojen muutokset

(esim. tilojen laajentaminen). Menettelytapa on sama kuin edellä. Muutosilmoitusten käsittelystä peritään kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaoston hyväksymän taksan mukainen maksu.

Toiminnanharjoittajan vaihtuessa ympäristöpalveluille tulee ilmoittaa uuden toiminnanharjoittajan yhteystiedot. Ilmoituksen voi tehdä osoitteessa ilppa.fi tai samalla lomakkeella kuin toiminnan aloittamisilmoituksen. Myös toiminnan lopettamisesta tulee ilmoittaa ympäristöpalveluille.

Suunnitelmallisella valvonnalla tarkoitetaan kohteessa tehtäviä terveydellisten olojen tarkastuksia ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukaan. Suunnitelmallisen valvonnan tarkastuksista laskutetaan toiminnanharjoittajaa ympäristö- ja lupajaoston vahvistaman taksan mukaisesti. Valvonnalla pyritään ennaltaehkäisemään terveyshaittoja ja tunnistamaan niitä varhaisessa vaiheessa.

Elintarvikelain mukainen ilmoitus ja elintarvikevalvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset

Elintarvikealan toimijan tulee tehdä ympäristöpalveluille elintarvikelain 13 §:n mukaan kirjallinen tai sähköinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta, kuten hoitolaitoksen keittiöstä, viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista, olennaista muuttamista tai toimijan vaihtumista. Ilmoitukseen on suositeltavaa liittää keittiön kalustepiirustus ja kalusteluettelo.

Ilmoitus tehdään ensisijaisesti ympäristöterveydenhuollon sähköisessä ilmoituspalvelussa osoitteessa ilppa.fi. Yksityinen elinkeinonharjoittaja tai yrityksen nimenkirjoittaja eli yrityksen virallinen edustaja voi kirjautua suoraan ilppa.fi-palveluun Suomi.fi-tunnistautumisella. Muille ilppa.fi-palvelun käyttäjille tarvitaan yrityksen virallisen edustajan Suomi.fi-palvelussa antama valtuutus, jonka voi tehdä Suomi.fi-sivustolla. Ruokaviraston nettisivuilta löytyy tarkempia ohjeita ilppa.fi-palvelun käytöstä.

Elintarvikehuoneistoilmoituksen voi tehdä myös kirjallisella lomakkeella. Ilmoituslomake on saatavilla ympäristöpalveluiden nettisivuilta. Lomake toimitetaan osoitteeseen Helsingin kaupunki, Ympäristöpalvelut, elintarviketurvallisuusyksikkö, PL 58235, 00099 Helsingin kaupunki tai sähköpostitse osoitteeseen elintarviketurvallisuus@hel.fi

Elintarvikehuoneiston ilmoituksen käsittely (rekisteröinti) sisältää tietojen kirjaamisen valvontaviranomaisen ylläpitämään valvontakohdetietokantaan sekä elintarvikehuoneiston alustavan riskinarvioinnin. Valvontaviranomainen lähettää toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Huoneistoon tehdään elintarvikelain mukainen suunnitelmallinen tarkastus rekisteröinnin jälkeen.

Ilmoituksen käsittelystä ja elintarvikevalvontasuunnitelman mukaisista tarkastuksista, näytteenotoista ja tutkimuksista veloitetaan niistä aiheutuneet kustannukset. Maksut määräytyvät kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaoston hyväksymän taksan mukaisesti.

Tarkastusten ja näytteenottojen määrä perustuu toiminnan riskinarvointiin sekä omavalvonnan toimivuuteen.

Elintarvikehuoneiston toiminnan keskeyttämisestä sekä toiminnan lopettamisesta on viivytyksettä ilmoitettava ympäristöpalveluihin.

Omavalvonta

Terveydensuojelulain mukainen omavalvonta

Toiminnanharjoittajalla on velvollisuus tunnistaa toimintansa terveysriskit ja järjestää toimintansa siten, että terveyshaitat estetään mahdollisuuksien mukaan. Toiminnanharjoittajan tulee voida esittää, miten toimintaan vaikuttavat riskit on tunnistettu, miten niiden vakavuus on arvioitu ja mitä riskien hallintakeinoja toiminnanharjoittaja ja työntekijät ovat ottaneet käyttöön. Tätä tarkoitusta varten toiminnanharjoittajan on hyvä laatia omavalvontasuunnitelma.

Olosuhteiden ylläpidossa ja terveyshaittojen ennaltaehkäisemisessä kiinteistön omistajan toimet rakennuksen kunnon seurannassa ja ylläpidossa ovat erityisen tärkeitä. Toiminnanharjoittajan tulee järjestää toimintansa siten, ettei siitä aiheudu tilojen käyttäjille terveyshaittaa, esim. sallimalla huonetilan käytön liian suurelle henkilömäärälle taikka laiminlyömällä puhtaus ja hygienia. Toimivalla omavalvonnalla voidaan ennaltaehkäistä terveyshaittoja havaitsemalla puutteita sisäympäristössä tai toimintatavoissa ja korjaamalla oma-aloitteisesti havaitut puutteet. Toimiva omavalvonta on jatkuvan parantamisen prosessi.

Toiminnanharjoittajan on hyvä laatia kirjallinen omavalvontasuunnitelma, jotta se on kaikkien luettavissa, käytettävissä ja hyödynnettävissä toiminnan ylläpitämisessä sekä kehittämisessä. Vaikka laki velvoittaa omavalvontaan, on sitä tukemaan laaditun omavalvontasuunnitelman tarkoitus ennen kaikkea hyödyttää toiminnanharjoittajaa toiminnan järjestämisessä. Kirjallinen omavalvontasuunnitelma on hyvä työkalu esim. henkilökunnan perehdyttämistä varten.

Omavalvontaa on myös terveydellisiin olosuhteisiin liittyvien ilmoitusten ja toimenpiteiden kirjaaminen ja säilyttäminen. Kirjaaminen on myös omavalvonnan kehittämisen edellytys. Kun hoitolaitoksen toiminnasta vastaava taho ja sisäilman terveellisyydestä vastaava rakennuksen omistaja-taho huolehtivat itsenäisesti toiminnasta ongelmatilanteessa ja kirjaavat asian, he toteuttavat tällöin omavalvontatehtävänsä. Kaikki hoitolaitoksessa terveellisyyteen ja turvallisuuteen liittyvät toimet, esim. sisäilmaan liittyvä ilmoitus ja sen perusteella tehtävä vian korjaaminen kunnossapidollisin toimin sekä rakennuksen käyttäjille tiedottaminen korjauksen jälkeen, tulee olla dokumentoituna. Dokumentoidut toimet tulee tarvittaessa voida esittää terveydensuojeluviranomaiselle ja sisäilmatyöryhmälle.

Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan toimintaa, toiminnan riskitekijöitä sekä riskitekijöiden ennaltaehkäisyä, esim. seuraavassa lueteltuja osa-alueita:

Toiminta

Toiminnan kuvaus ja tilat

- Tilat ja niissä harjoitettava toiminta tai palvelu, toiminta-ajat
- Henkilömäärä, esim. asiakkaat, henkilökunta, suurin yhtäaikaan henkilömäärä
- Wc-istuinten ja vesipisteiden määrät ja sijainti
- Siivous ja pyykkihuolto
- Kiinteistöhuolto
- Jätehuolto
- Toiminnassa käytettävät laitteet
- Työvälineiden ja pintojen puhdistus ja desinfiointi

Tilojen terveydelliset olosuhteet

- Fysikaaliset olosuhteet, mm. Ilmanvaihto, lämpöolot, melu, valaistus, vesi

- Kemialliset ja biologiset olosuhteet, mm. rakenteiden ja toiminnan aiheuttamat kemialliset ja mikrobiologiset vaikutukset sisäilmaan, sisäilman hiukkasmaiset epäpuhtaudet

Toiminnan riskitekijät

- Sijainti ja ympäristö
- Toiminnot, joihin sisältyy terveystoiminta
- Herkät väestö- ja riskiryhmät, suuret henkilömäärät
- Toiminnassa ja tiloissa tapahtuvat muutokset
- Huoneiston korjaustarpeet
- Pintojen ja tilojen puhtaana pidettävyys
- Haittaeläimet ja tuholaiset
- Talousvesi ja käyttövesi

Riskitekijöiden ennaltaehkäisy

- Toiminta ja tilojen riittävyys sekä soveltuvuus toimintaan nähden
- Ajantasainen selvitys rakennuksen kunnosta on tehty
- Ajantasaiset käyttäjäkyselyt (mahdolliset sisäilmastokyselyt)
- Henkilökunnan perehdytys ja ajantasaiset työ- ja toimintaohjeet sekä asiakkaiden ohjeistus
- Sidosryhmien välinen yhteistyö ja viestintä
- Tilojen ylläpito, seuranta ja dokumentointi
 - Tilojen siisteys, järjestys ja hygieenisuus (mm. siivoussuunnitelma ja toteutumisen seuranta, tekstiilihuollon ohjeistus; lelujen, liikuntavälineiden ym. puhdistus)
 - Huoltosuunnitelmat kiinteistöön ja teknisiin laitteisiin liittyen (mm. ilmanvaihtolaitteiden nuohous ja puhdistus, tilojen korjaukset/toimivuus, käyttövesijärjestelmän toimivuuden seuranta ja ylläpito)
 - Toiminnassa käytettävien laitteiden toimivuuden seuranta
- Sisäilmaongelmissa toimiminen ja milloin on syytä epäillä sisäilmaongelmaa
- Epidemioihin ja muihin häiriötilanteisiin varautuminen
- Haittaeläimien ja tuhohyönteisten torjunta

Elintarvikelain mukainen omavalvonta

Kaikilla elintarvikealan toimijoilla on omavalvontavelvoite. Mitä laajemmasta tai riskialttiimmasta toiminnasta on kyse, sitä laajempi omavalvontajärjestelmä toimijalla tulee olla.

Omavalvonta tarkoittaa, että toimija itse jatkuvasti seuraa ja tarkistaa omaa toimintaansa sekä varmistaa, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja elintarvikelainsäädännön mukaisia. Omavalvonnan avuksi tulee pääsääntöisesti laatia kirjallinen omavalvontasuunnitelma, jossa kuvataan toimintaan liittyvät elintarviketurvallisuutta vaarantavat tekijät ja niiden hallinta. Omavalvontasuunnitelman laatimisessa voi käyttää mallipohjana esim. Helsingin kaupungin laatimia omavalvontamalleja. Mallipohja otetaan käyttöön täyttämällä sen kaikki kohdat toimipaikan tiedoilla ja käytännöllä.

Omavalvontaan tulee olla nimettynä vastuhenkilö, joka kehittää ja ylläpitää järjestelmää sekä huolehtii, että omavalvontaa käytännössä toteutetaan jokapäiväisessä työskentelyssä. Jokainen työntekijä on perehdytettävä omavalvontaan ja kaikkien on tiedettävä sekä osattava hoitaa oma osuutensa omavalvonnan toteuttamisessa.

Toimijan on pidettävä omavalvonnan tuloksista kirjaa. Tällaisia ovat esim. elintarvikkeiden lämpötilaseurantaan liittyvä kirjanpito elintarvikkeiden säilytys-, tarjoilu- ja jäähdytyslämpötiloista.

Tiloja, toimintaa ja ympäristöä koskevat vaatimukset

Seuraavassa on esitetty ympäristöterveydenhuollon ja ympäristönsuojelun keskeisiä vaatimuksia suunniteltaessa tai remontoitaessa hoitolaitosta, lastensuojeluyksikköä, tehostetun palveluasumisen yksikköä tai muuta tässä ohjeessa käsiteltyä huoneistoa. Rakentamiseen, tilasuunnitteluun, valaistukseen ja akustisiin olosuhteisiin (sekä lastenkotien osalta ulkoleikkipaikkoihin) on annettu tarkempia ohjeita mm. RT-korteissa.

Ympäristö ja piha-alue

Hoitolaitoksen ja lastensuojeluyksiköiden sijaintipaikkaa suunniteltaessa tulee selvittää, ovatko mm. alueen melutaso, ilmanlaatu ja maaperä toimintaan soveltuvat.

Terveysvaikutustutkimusten mukaan herkimpiä liikenteen päästöille ovat lapset ja vanhukset sekä sydän- ja hengityselinsairauksia potevat henkilöt. Näin ollen hoitolaitokset ja lastensuojeluyksiköt kuuluvat niin sanottuihin herkkiin kohteisiin. Mikäli huoneisto sijoittuu vilkasliikenteiseen ympäristöön, tulee paikan soveltuvuus aiottuun käyttöön selvittää aina tapauskohtaisesti yhteistyössä Helsingin kaupungin ympäristöpalveluiden kanssa. Tonttia ei voida pitää sopivana hoitolaitostoiminnalle, jos ilmanlaadun ja melutason ohjearvojen oletetaan ylittyvän.

Valtioneuvoston päätöksessä (993/1992) on suunnittelua varten annettu ympäristömelun yleiset ohjearvot sekä ulkona että sisällä esiintyvälle melulle. Päätöksen mukaan liikenteen ja muiden lähiympäristön melulähteiden aiheuttama päiväajan (klo 7-22) keskiäänitaso (LAeq) ei saa ylittää 55 dB ulko-oleskelualueilla. Sisätiloissa päiväajan keskiäänitaso saa olla enintään 35 dB ja yöajan keskiäänitaso enintään 30 dB (yöpäiväajan yksiköt).

Mikäli kohde sijaitsee liikenneväylän läheisyydessä, on piha- ja leikkialueet paras sijoittaa suojaan rakennuksen taakse. Jos melutason ohjearvo ylittyy, piha-alueiden suojaksi voidaan edellyttää meluntorjuntatoimia, kuten meluesteen, esim. tonttimeluidan, rakentamista ja sisätilojen suojaamiseksi tavanomaista parempaa rakennuksen ulkoseinien, ikkunoiden ja muiden rakenteiden ääneneristävyyttä. Tonttia ei voida pitää sopivana hoitolaitoskäyttöön, jos ohjearvo ylittyy meluntorjuntatoimista huolimatta.

Terveyden suojelemiseksi rikkidioksidin, typpidioksidin, hengitettävien hiukkasten, pienhiukkasten, lyijyn sekä hiilimonoksidin ja bentseenin pitoisuuksista ulkoilmassa on Euroopan unionin lainsäädännössä annettu sitovat raja-arvot, joilla tarkoitetaan ilman epäpuhtauksien korkeinta sallittua pitoisuutta. Näiden lisäksi Valtioneuvoston päätöksessä (480/1996) on annettu ohjearvot ilman epäpuhtauksille kuten typpidioksidille ja hengitettäville hiukkasille. Niillä ilmaistaan ilmanlaadun tavoitteita sekä lyhyellä että pitkällä aikavälillä. Ohjearvot on otettava huomioon mm. maankäytön ja liikenteen suunnittelussa sekä ilman pilaantumisen vaaraa aiheuttavien toimintojen sijoittamisessa. Tavoitteena on, että ohjearvojen ylittyminen estetään ennakolta.

Kaupunkialueella suurimmat ilmanlaatuun vaikuttavat tekijät ovat liikenteen pakokaasut sekä katupöly. Myös kohteen lähellä olevat teollisuuslaitokset tai muut teolliset tai liikennettä lisäävät toiminnot voivat vaikuttaa ilmanlaatuun paikallisesti. Pientaloalueilla ilmanlaatua voi merkittävästi heikentää puun pienpoltto.

Uudenmaan Ely-keskuksen oppaassa Ilmanlaatu maankäytön suunnittelussa on määritelty ilmanlaatuvyöhykkeiden suositukset, joita lähemmäs ei tulisi kaavoittaa asutusta tai herkkiä kohteita uusilla alueilla. Minimietäisyys on tarkoitettu sovellettavaksi kaavoja muutettaessa jo rakennetuilla alueilla ja täydennysrakentamisessa. Erityiskohteissa, kuten risteysalueella, tunnelin suulla ja huonosti tuulettuvilla alueilla, suositukset tarkastellaan tapauskohtaisesti. Tiedon sijaintipaikan liikennemäärästä saa Kaupunkiympäristön toimialan liikennejärjestelmäyksiköstä.

Ajoneuvoa vuorokaudessa	Herkän kohteen etäisyys tien reunasta (m)	Herkän kohteen etäisyys tien reunasta (m)
	minimi ¹	suositus ²
5 000	10	20
10 000	20	40
20 000	40	80
30 000	60	120
40 000	80	160
50 000	100	200
60 000	120	200
70 000	140	200
80 000	150	200
90 000	150	200
100 000	150	200

Taulukko 1. Herkän kohteen, kuten hoitolaitoksen, ja ulkoilualan vähimmäisetäisyys ajoradan reunasta liikennemäärän mukaan. Koskee ¹olemassa olevia ja täydennysrakentamiskohteita, ²uusia alueita.

Rakennuksen tuloilmanottoaukot tulee aina sijoittaa mahdollisimman puhtaaseen paikkaan ja etäälle liikenneväylystä, jätteiden keräily pisteistä ja rakennuksen huolto liikenteen käyttämistä väylyistä. Puhtainta ilma on yleensä kattotasolla, rakennuksen suojan puolella. Vilkasliikenteisessä ympäristössä myös tuloilman suodatuksen tasoon tulee kiinnittää huomiota.

Hoitolaitoksen sijaintipaikkaa suunniteltaessa tulee selvittää, onko alueen mahdollinen aiempi toiminta (esim. teollisuus-, varasto- ja varikkoalueet) aiheuttanut maaperän pilaantumista siinä

määrin, että se tulee puhdistaa. Niin ikään tulee varmistaa, ettei maaperästä kulkeudu rakenteiden läpi sisäilmaan haitallisia määriä radonia.

Tilasuunnittelu

Tilojen suunnittelussa ja materiaalivalinnoissa tulee huolehtia siitä, että tilat ovat helposti puhtaana pidettäviä. Suunnittelussa tulee välttää mm. korkealla sijaitsevia, hankalasti puhdistettavia tasoja.

Rakentamisessa tulee suosia ympäristöystävällisiä ja vähäpäästöisiä materiaaleja (M1-luokan materiaalit).

Valaistuksen tulee olla toimintaan nähden riittävä ja riittävän luonnonvalon saamisesta tulee huolehtia.

Tilat tulee suunnitella siten, että säilytystilaa on asuinhuoneissa ja yleisissä tiloissa riittävästi. Liikaiset pyykki- ja käytetyt vaipat tulee säilyttää asianmukaisesti. Myös tartuntavaarallisten pyykkien asianmukainen säilytys ja pesu tulee suunnitella.

Lääkkeiden jakelutilassa sekä sairaan- ja terveydenhoitotiloissa tulee olla vesipiste käsienpesua varten.

Sisäilmasto

Rakennuksen suunnittelun yhtenä tärkeänä tavoitteena on oltava hyvä ja terveellinen sisäilmasto. Tämä edellyttää suunnitelmia mm. rakennustyön aikaisten suojausten, kosteudenhallinnan, materiaalivalintojen ja ilmanvaihtolaitteiston puhtauden varmistamiseksi.

Sisäilmassa ei saa esiintyä terveyshaittaa aiheuttavina pitoisuuksina mikrobeja, pölyä, kaasumaisia yhdisteitä tai muita epäpuhtauksia.

Palvelutaloissa, vanhainkodeissa ja muissa vastaavissa tiloissa lämpötilojen tulee täyttää asuimisterveysasetuksen mukaiset toimenpiderajat:

- Huoneilman lämpötila lämmityskaudella + 20 °C - + 26 °C
- Huoneilman lämpötila lämmityskauden ulkopuolella + 20 °C - + 30 °C
- Seinäpinnan alin keskiarvolämpötila + 16 °C
- Lattiapinnan alin keskiarvolämpötila + 19 °C
- Alin pistemäinen pintalämpötila + 11 °C.

Pintalämpötiloja arvioidaan lämpötilaindeksiä käyttämällä silloin, kun lämpötiloja ei voida mitata - 5 °C ± 1 °C:n ulkolämpötilassa ja + 21 °C ± 1 °C:n sisälämpötilassa.

Hoitolaitoksissa ja vastaavissa oleskelutiloissa ulkoilmavirran tulee olla käytön aikana vähintään 6 l/s henkilöä kohden. Ulkoilmavirta saa kuitenkin olla 4 l/s henkilöä kohden, jos varmistetaan siitä, etteivät sisäilman epäpuhtauspitoisuudet tai lämpötila kohoa niin suuriksi, että ne aiheuttavat terveyshaittaa, taikka kosteus nouse niin suureksi, että se voisi aiheuttaa mikrobikasvun riskiä rakenteissa. Ilmanvaihto ei saa aiheuttaa vetoisuutta ja tuloilman epäpuhtaudet tulee poistaa

mahdollisimman hyvin. Yksi tapa arvioida ilmanvaihdon riittävyttä suhteessa tilan käyttöön on sisäilman hiilidioksidimittaus.

Asuinhuoneissa sekä muissa oleskelu- ja työskentelytiloissa on suositeltavaa olla ainakin yksi avattava tuuletusikkuna. Uloskäyntien yhteydessä (varauloskäyntejä lukuun ottamatta) tulee olla tuulikaappi tai muu tekninen ratkaisu vetohaittojen ehkäisemiseksi.

Sisäilman radonpitoisuuden ei tule ylittää säteilylain mukaista viitearvoa 300 Bq/m³ ilmaa. Radonpitoisuus tulee tarvittaessa selvittää asianmukaisin mittauksin, jos tiloista ei ole saatavilla aikaisempaa mittaustietoa. Radonpitoisuuden selvittäminen kuuluu kiinteistönomistajan/toiminnanharjoittajan vastuulle. Säteilyturvakeskuksen nettisivuilta löytyy toimintaohjeita mittauksen suorittamiseen sekä neuvoja radonin torjuntaan.

Ääneneristys ja melu

Hoitolaitosten ja lastensuojeluyksiköiden tilojen ääneneristys ja meluntorjunta on suunniteltava ja toteutettava niin, että riittävän hyvät ääniolosuhteet on mahdollista saavuttaa. Tilojen vaimennus tulee saattaa sellaiseksi, että kaikuminen leikki- ja ruokailutiloissa ja vastaavissa ei aiheuta melusta aiheutuvaa häiriötä. Erityisesti asuintalorungon sisällä sijaitsevista kohteista tulee huolehtia riittävästä ääneneristävyydestä ympäröiviin asuntoihin nähden.

Sisämelun keskiäänitasojen (LAeq) toimenpiderajojen ei tule ylittyä oleskelutiloissa ja asuinhuoneissa (päiväaikaan 35 dB, yöaikaan 30 dB). Ilmanvaihtolaitteista ja muista rakennuksen teknisistä laitteista aiheutuva melun keskiäänitaso saa asuinhuoneissa ja oleskelutiloissa olla päiväaikaan (klo 7-22) enintään 35 dB. Teknisten laitteiden yöaikaisen melun enimmäistaso (LAFmax) (klo 22-7) ei saa ylittää 33 dB:ä (ympäri vuorokautiset yksiköt).

Wc-, pesu- ja siivoustilat

Hoitolaitoksen jokaisen asuinhuoneen yhteydessä tulee olla oma wc-tila. Käsienpesupisteet tulee varustaa pesuaineannostelijalla ja käsipyyhetelineellä. Siivouksen helpottamiseksi kaikissa wc-tiloissa tulee olla lattiakaivo.

Lastensuojelun asuinyksikössä tai perhekodissa tulee olla riittävät wc- ja suihkutilat. Seitsenpaikkaisessa yksikössä tulee olla vähintään kaksi wc-tilaa lapsille. Henkilökunnalle tulee olla oma wc-tila ja tätä valvoo aluehallintoviraston työsuojeluhallinto. Lisäksi pienten lasten pesutilat suositellaan varustettavan suihkualtaalla tai vastaavalla alapesupaikalla. Pottien puhdistamista ja säilyttämistä varten on syytä olla riittävät tilat.

Oleskelutiloissa tai niiden välittömässä läheisyydessä on syytä olla vesipiste käsien pesua ja juomaveden saantia varten. Myös sisäänkäyntien yhteyteen suositellaan käsienpesupistettä. Käsienpesupisteet tulee varustaa nestesaippua-annostelijoilla ja hygieenisellä käsienkuivausmahdollisuudella (esim. kertakäyttöiset paperipyyhkeet tai pyyherulla telineissään).

Lastensuojeluyksiköihin on syytä suunnitella toimivat tilat kenkäsäilytystä ja kuravaatteiden kuivatusta varten, mieluiten sisäänkäynnin yhteyteen. Mikäli kuravaatteita pestään, suositellaan niiden pesupaikka varustettavan hiekanerotuskaivolla viemäreiden tukkeutumisen estämiseksi.

Siivousvälineille ja -aineille tulee varata erillinen tila, jossa tulee olla vesipiste, lattiakaivo, kuivauspatteri ja teline siivousvälineille sekä riittävästi hyllytilaa. Siivousvälinetilan on hyvä sijaita keskeisellä paikalla ja tarvittaessa niitä on syytä olla useampi. Siivousvälinetilaan kulkua ei tule järjestää wc-tilan kautta. Pyykinpesu ja -kuivaus tulee järjestää koneellisesti. Tekstiilit voi myös pestä pesulassa.

Hygieeniset olosuhteet

Hoitolaitosten valvonnassa hygieenisten olosuhteiden ylläpito on yksi oleellisimmista asioista lasten, vanhusten ja muiden herkkien väestöryhmien terveyden näkökulmasta. Huono hygienia lisää sairastelua ja voi näkyä osittain myös virheellisinä sisäilmaepäilyinä. Hygieniakäytännöt vaikuttavat merkittävästi infektioriskiä. Muita infektioriskiä vaikuttavia tekijöitä ovat esim. asiakasmäärä, tilojen ahtaus, siivouksen riittävyys, siivouksen laatu, pintamateriaalien kunto sekä tilojen toimivuus ja siivottavuus.

Luonnostaan ihmisen kehossa viihtyvät mikrobit eivät aiheuta sairastumista terveelle ihmiselle, vaan ne päinvastoin muodostavat ihmisen terveydelle tärkeän suojamuurin haitallisia mikrobeja vastaan. Ihmisen suolisto ei toimi ilman bakteereita. Tätä hyödyllistä bakteeristoa kutsutaan normaaliflooraksi. Ihmisessä, erityisesti käsissä, on jatkuvasti myös elinympäristöstä, kuten toisista ihmisistä, pinnoista ja maaperästä peräisin olevia mikrobeja.

Ihmisen mukanaan kuljettamat mikrobit voivat tarttua toiseen ihmiseen ja aiheuttaa hänelle sairastumisen. Mitä läheisemmässä kanssakäymisessä ihmiset ovat, sitä todennäköisemmin mikrobit tarttuvat henkilöstä toiseen suoraan esim. aivastettaessa toista ihmistä kohti tai välillisesti esineiden ja pintojen kautta. Wc-käynnin jälkeen huonosti pestyt kädet kuljettavat suolistomikrobeja paikasta ja ihmisestä toiseen.

Olemme jatkuvasti alttiina tartunnalle, sillä elinympäristössämme liikkuu jatkuvasti erilaisia infektioiden aiheuttajia. Tartunnassa ihmisen elimistö joutuu tekemisiin sille haitallisen mikrobin kanssa. Haitallisen mikrobin on päästävä alttiin henkilön limakalvolle, esim. silmään, nenään tai suuhun, jotta tauti voi tarttua. Taudin tarttuminen ei välttämättä merkitse sairastumista, sillä ihminen voi toimia myös taudin kantajana sairastumatta itse. Monet taudit tarttuvat erityisen herkästi juuri ennen sairauden tyyppisten oireiden puhkeamista.

Infektion syntymisessä tärkeitä tekijöitä ovat tartuntaa levittävä henkilö (taudinkantaja tai oireinen henkilö), tartuntatie ja tartuntakohde (tartunnalle altis henkilö). Hoitolaitoksissa ja asuinyksiköissä läheiset kontaktit edistävät mikrobien tarttumista asiakkaasta toiseen. Kaikki yhteiset esineet ja lelut (lastensuojeluyksiköissä) voivat toimia infektioiden levittäjinä. Päästessään tavallisimmin terveen henkilön suun, nenän tai silmän limakalvolle tartuttavassa eritteessä oleva mikrobi voi aiheuttaa taudin.

Tartuntaa ei tapahdu pelkästään terveen ihon kautta. Mikrobin välittyminen voi tapahtua esim. kätellessä tai käsien välittämänä erilaisista pinnoista, kuten ovenkahvoista tai leluista. Myös suora tai epäsuora sylkikontakti, esim. saman lusikan tai tutin käyttö, levittää mikrobeja. Erityisesti hampaiden reikiintymistä sekä suu- ja iensairauksia aiheuttavat bakteerit leviävät syljen välityksellä.

Hengitystieinfektioita aiheuttava RS-virus voi säilyä elossa iholla noin 30 minuuttia, huokoisen esineen pinnalla tunnin ja sileän esineen pinnalla jopa seitsemän tuntia. Parasiittien kuten kiho-
matojen munat voivat pysyä elinkykyisinä pölyssä ja elottomilla pinnoilla useita päiviä.

Infektoriskin vähentäminen on tärkeää. Kosketustartunnan tärkein välittäjä ovat kädet, sillä ne koskettelevat jatkuvasti ympäristömme eri kohteita, kuten ovenkahvoja ja toisia ihmisiä. Yksittäisistä toimenpiteistä tärkein on käsien pesu. Myös lelujen, kädensijojen sekä lasten tasolla olevien pintojen ja tavaroiden puhtaus vaikuttavat infektioiden leviämiseen. Eritteet (oksennus, uloste, virtsa tai veri) puhdistetaan klooripitoisella puhdistusaineella. Liinavaatteiden säännöllisellä pesulla ja käytössä olevien liinavaatteiden säilytyksellä toisistaan pyritään ehkäisemään päätäi- ja kihomatotartuntoja.

Tilojen siivouksen taso ja siivottavuus vaikuttavat sisäilman laatuun. Siivottavuuden arvioinnissa on syytä kiinnittää huomiota asioihin, jotka lisäävät pölyn kertymistä ja vaikeuttavat siivoamista. Kaappien päälliset, tasopinnot, lattiat ja nurkat tulisi pitää tyhjänä ylimääräisistä tavaroista, avohyllyjen sijasta tulisi suosia ovellista kaappitilaa, kalusteiden määrä tulisi olla kohtuullinen ja niiden alta / takaa tulisi voida siivota sekä kaikkien pintojen tulisi olla ehjät ja helposti puhtaana pidettävää materiaalia.

Keittiö

Hoitolaitoksen keittiö voi toimia esim. valmistus-, kuumennus- tai tarjoilukeittiönä. Keittiö tulee mitoittaa ja varustaa toiminnan sekä laajuuden mukaan.

Keittiön pintamateriaalien tulee olla helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestettävä vesipesua sekä mekaanista puhdistamista elintarvikehygienian ylläpitämiseksi. Keittiössä tulee olla riittävästi työskentely-, kuiva-ainevarasto- ja kylmäsäilytystä toimintaan nähden. Keittiö ei saa toimia läpikulkutilana ja myös tarjoilukeittiö on syytä olla erotettavissa oleskelutiloista riittävän hygieniatason varmistamiseksi.

Lähtökohtaisesti keittiössä, jossa käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee olla erillinen käsienpesuallas nestesaippua-annostelijoineen ja paperipyyheteineen sekä erilliset vesipisteet ruoanvalmistusta ja astioiden esipesua varten. Pienissä yksiköissä, joihin ruoka tulee valmiina (tarjoilukeittiö) ja keittiössä ei käsitellä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, voi keittiö olla varustukseltaan suppeampi esim. normaali kotikeittiö. Tällöin kaksialtaisen tiskipöydän toista alasta voidaan käyttää käsienpesuun ja toista astioiden esipesuun astianpesukoneen lisäksi. Altaan yhteyteen tulee järjestää nestesaippua-annostelija ja paperipyyheteine.

Keittiön siivousvälineet tulee voida puhdistaa, huoltaa ja säilyttää hygieenisesti. Yleisesti siivousvälineiden säilyttämiselle on hyvä varata tila, jonka varusteluun kuuluvat vesipiste, kaatoallas, kuivauspatteri, hyllytilaa siivousvälineille, teline pitkävartisille siivousvälineille ja riittävä ilmanvaihto. Ruuanvalmistus- ja muille tiloille tulisi varata erilliset siivousvälineet ja säilyttää/huoltaa näitä mahdollisimman erillään.

Pienemmissä ja vähäriskisissä yksiköissä, kuten pienessä asumisyksikön tarjoilukeittiössä, voi olla mahdollista säilyttää siivousvälineitä samassa säilytystilassa muun yksikön siivousvälineiden kanssa, mutta tällöin välineet tulee olla merkitty käyttötarkoituksiinsa ja säilytettävä mahdollisim-

man erillään sekä keittiöön tulisi varata hyllytilaa välittömään puhdistamiseen tarvittaville välineille ja puhdistusaineille. Suositeltavaa olisi käyttää kertakäyttöisiä siivousvälineitä keittiön puhtaanapidossa, kun siivousvälineiden huollolle ei ole varattu erillistä huoltotilaa (mm. vesipistettä ja kaatoallasta).

Keittiöhenkilökunnalle tulee varata keittiön läheisyydestä wc-tila ja pukeutumistila, jotka voivat olla yhteisiä muun henkilökunnan kanssa. Isommissa valmistuskeittiöissä tulee olla keittiöhenkilökunnalle oma wc-tila keittiön läheisyydessä. Wc-tilat eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Elintarvikkeiden kuljetuslaatikoita kuten maito- ja leipälaatikoita varten tulee järjestää sateelta ja vahinkoeläimiltä suojatut tilat.

Keittiöön tulee järjestää keittiötyypin vaatima riittävän tehokas tulo- ja poistoilmanvaihto. Keittiön lieden ja uunin yläpuolella tulee olla huuva ja rasvasuodatin sekä astianpesukoneen yläpuolella höyrykupu. Melua tuottavat laitteet kuten kylmälaitteiden kompressorit tulee mahdollisuuksien mukaan sijoittaa muualle kuin keittiöön meluhaittojen vähentämiseksi.

Keittiössä on syytä olla tila myös henkilökunnan toimistotarvikkeille tai suuremmissa keittiöissä mieluiten oma toimistotyöpiste.

Keittiössä muodostuvat jätteet tulee poistaa keittiöstä päivittäin asianmukaisesti kunnallisia jätehuoltomääräyksiä ja -ohjeita sekä jätelakia noudattaen. Keittiössä tulisi olla erilliset astiat biojätteille ja sekajätteille. Keittiön yhteyteen olisi syytä varata tilaa useille jäteastioille, jotta myös tarkempi lajittelu olisi mahdollista (esim. pahvi, kartonki, metalli ja lasijäte).

Ruokailutilaan tai sen välittömään läheisyyteen suositellaan asennettavan käsienpesuallas nestesaippua-annostelijoineen ja paperipyhytelineineen ruokailijoita tai muuta tarvetta varten.

Keittiön suunnittelussa voi käyttää apuna Helsingin kaupungin ohjeita kahvilan tai ravintolan perustajalle tai Ruokaviraston ohjeita kahvilan, ravintolan tai suurkeittiön perustamisesta. Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikkö antaa myös neuvontaa ja ohjeita tilojen ja toiminnan soveltuvuuteen liittyen.

Talousvesi ja käyttövesi

Vesilaitos vastaa toimittamastaan verkostoveden laadusta. Kiinteistön veden laadusta ja kiinteistön putkistojen kunnosta vastaa kiinteistön omistaja. Vettä ei tule käyttää, jos siinä havaitaan poikkeavaa hajua, makua tai väriä tai veden epäillään aiheuttavan oireita. Jos vedessä havaitaan poikkeamia, tulee ottaa yhteyttä isännöitsijään sekä tarvittaessa vesilaitokseen ja terveys- ja suojeluviranomaiseen (Helsingin kaupunki, elintarvikevalvonta). Vettä kannattaa aina juokuttaa ennen kuin sitä käyttää juomavedeksi tai ruuanlaittoon. Veden juokuttaminen on tärkeää varsinkin silloin, kun vesi on seissyt useita tunteja vesijohdossa, tai kun kiinteistön vesikalusteet esim. hana tai putkisto ovat uudet.

Lämmitetty vesijohtovesi eli käyttövesi on tarkoitettu pesuvedeksi, eikä sitä pidä juoda tai käyttää ruoan valmistamiseen. Kiinteistön lämminvesijärjestelmissä veden laatu huononee, koska läm-

pötilä lisää metallien, kemikaalien ja joskus myös haju- ja makuhaitta-aineiden liukenemista kiinteistön vesilaitteistosta ja vesikalusteista. Lämminvesivaraajiin voi kertyä ajan myötä myös veden laatua huonontavia saostumia.

Veden lämpötila on tärkeä legionellabakteerien kasvuun vaikuttava tekijä. Legionellat pystyvät lisääntymään vedessä, jonka lämpötila on + 20 °C – + 45 °C. Lämpimän käyttöveden lämpötilan tulisi olla uusissa ja peruskorjatuissa kiinteistöissä vähintään + 55 °C ja vanhoissa kiinteistöissä vähintään + 50 °C kaikkialla vesijärjestelmässä. Legionellojen torjumiseksi lämmin käyttövesi kannattaisi pitää noin + 55 °C – + 60 °C järjestelmän iästä huolimatta. Kylmän veden lämpötilan pitäisi olla alle + 20 °C legionellan kasvumahdollisuuksien estämiseksi. Vähällä käytöllä tai välillä kokonaan poissa käytöstä olevat vesijärjestelmät ovat mahdollisia legionellojen kasvupaikkoja. Kiinteistön kaikkien vesipisteiden tulee olla säännöllisessä käytössä, jotta vesi ei pääse seisoamaan kiinteistön vesijärjestelmässä. Kiinteistön vesijohtojen ja vesikalusteiden kunnosta ja toimivuudesta tulee huolehtia.

Allasvesi ja uima-allastilat

Uima-allasveden laatu on turvattava mm. vedenpuhdistusjärjestelmällä, omavalvonnalla ja ylläpitäjän säännöllisesti ottamalla käyttötarkkailunäytteillä. Jotta allasvedessä käytettävät kemikaalit, ja vedenlaadun seuranta pystytään järjestämään oikeaoppisesti, on vedenlaatuun vaikuttavia toimenpiteitä tekevällä henkilöllä oltava laitosteknistä ja allasvesihygieenistä osaamista osoittava todistus (ns. vesityökortti). Vesityökortti on oltava myös em. henkilöiden esihenkilöllä. Ympäristöpalvelut valvoo uima-allastiloja tarkastuksilla ja säännöllisesti otettavilla vesinäytteillä. Lisää tietoa uima-allasveden laadusta saa mm. Allasvesiasetuksen soveltamisoppaasta.

Uima-allastilat ja siellä järjestettävä toiminta on suunniteltava ja toteutettava siten, että terveyshaittoja aiheuttavat tilanteet pystytään minimoimaan. Uima-allastiloissa terveyshaittaa aiheuttavia tekijöitä voivat olla mm. allasvesi, likaiset pinnat ja sisäilma. Lisätietoja uima-allastilojen rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista saa ympäristöpalveluista.

Jätehuolto

Terveydensuojelun näkökulmasta jätehuolto on järjestettävä siten, ettei jätteistä aiheudu terveyshaittaa jätehuollon missään vaiheessa. Jätehuollolla tarkoitetaan jätteen keräystä, kuljettamista ja varastointia sekä kerätyn jätteen hyödyntämistä, loppukäsittelyä tai loppusijoitusta. Jätteen haltijan tai kiinteistön on järjestettävä jätehuolto.

Helsingissä kaikkien asuinkiinteistöjen, kunnan palvelu- tai hallintotoiminnan kiinteistöjen ja liikekiinteistöjen, joiden jätteet kerätään yhdessä asuinkiinteistön jätteen kanssa, on liityttävä HSY:n jätehuoltojärjestelmään. HSY:n järjestämistä vastuulle kuulumaton toimija voi pyytää HSY:ltä jätehuoltopalveluita kunnan toissijaisen jätehuollon järjestämiselvöllisyyden perusteella, tai hankkia jätehuoltopalvelut esimerkiksi yksityisiltä toimijoilta, joilla on oikeus ottaa vastaan kyseistä jätettä.

Kiinteistöjen on kiinnitettävä huomiota mm. jätteiden keräysastioiden sijoittamiseen ja hoitamiseen niin, ettei niistä aiheudu hajua tai muuta terveyshaittaa. Jäteastia on puhdistettava riittävän usein. Haittaeläinten pääsy jäteastioihin on estettävä huolehtimalla siitä, että jäteastiat ovat ehjiä

ja ne tyhjennetään niin usein, että jätteastioiden kannet saadaan aina kiinni. Jätteestä ei saa aiheutua ympäristön likaantumista tai roskaantumista tai hajua tai muuta hygieenistä haittaa.

Jätteen haltijan on järjestettävä yhdyskuntajätteen erilliskeräys ja erilliskerättävä biojäte, jos sitä kertyy viikossa yli 10 kg, muovipakkausjäte ja kartonkipakkausjäte, jos niitä kertyy viikossa yli 5 kg, metallipakkausjäte ja muu pienmetallijäte ja lasipakkausjäte, jos niitä kertyy viikossa yli 2 kg sekä paperijäte aina, ellei kiinteistö sijaitse haja-asutusalueella. Edellä tarkoitettu erilliskeräys voidaan järjestää yhteisesti samassa kiinteistössä olevien jätteen haltijoiden kesken.

Tilan suunnittelussa on syytä varautua lajittelun tehostumiseen tulevaisuudessa. Keräysvälineiden sijoituspaikkaa valittaessa tulee ottaa huomioon myös paloturvallisuus, rakennusjärjestyksen määräykset sekä riittävä etäisyys rakennusten ikkunoihin ja ilmanottoaukkoihin. Lisää yksityiskohtaisempia ohjeita jättilan suunnittelusta ja jätehuollon järjestämisestä on Pääkaupunkiseudun ja Kirkkonummen yleisissä jätehuoltomääräyksissä, jätelaissa (646/2011) ja jäteasetuksessa (978/2021).

Hiilineutraali Helsinki ja ympäristövastuullinen toiminta

Helsinki pyrkii hiilineutraaliksi vuoteen 2035 mennessä. Kasvihuonekaasupäästöjen merkittävimpiä lähteitä Helsingissä ovat rakennusten lämmitys, sähkönkäyttö ja liikenne. Ilmastotavoitteet koskevat kaupunkiorganisaation lisäksi kaupunkilaisia ja Helsingissä toimivia organisaatioita. Organisaatioille on tarjolla hyviä työkaluja toiminnan ympäristövastuullisuuden edistämiseen ja jatkuvaan parantamiseen.

Ekokompassi on käytännönläheinen konkreettisiin toimenpiteisiin keskittyvä ympäristöjärjestelmä. Ekokompassi soveltuu kaikille toimialoille ja se räätälöidään yhdessä neuvojan kanssa tukemaan toimintaa. Järjestelmä sisältää 10 kriteeriä, joiden noudattamiseen organisaatio sitoutuu. Järjestelmä myös auditoidaan ja siitä saa sertifikaatin. Helsingin kaupungin organisaatiossa tavoitteena on rakentaa Ekokompassi-ympäristöjärjestelmä kaikille toimialoille joko toimiala- tai palvelukokonaisuustasoisesti. Lisäksi kaupungin ympäristöpolitiikan tavoitteena on, että jokaiseen työyhteisöön on koulutettu ekotukihenkilö.

Ekotukitoiminta on toimintamalli ympäristöasioiden huomioimiseksi työpaikoilla. Työyhteisöjen koulutetut ekotukihenkilöt edistävät vastuullisia toimintatapoja yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Ekotukitoiminnan nettisivuilla on paljon käyttökelpoisia materiaaleja kaikille.

Lisätietoja

Neuvonta

Hoitolaitosten, lastensuojeluyksiköiden ja muiden vastaavien huoneistojen tilasuunnitteluun, ilmanvaihtoon, wc- ja siivoustiloihin ja hygieniaan sekä terveydensuojelulain mukaisen ilmoituk-

sen käsittelyyn ja omavalvontaan liittyvää neuvontaa saa ympäristöpalvelujen ympäristöterveysyksikön ympäristötarkastajilta, vaihde: (09) 310 2611 ja sähköpostiosoitteesta kymp.terveydensuojelu@hel.fi.

Keittiön suunnitteluun, elintarvikelain mukaisen ilmoituksen rekisteröintiin ja keittiön omavalvontaan liittyvää neuvontaa saa ympäristöpalveluiden elintarviketurvallisuusyksikön palvelunumerosta (09) 310 14000 ja sähköpostiosoitteesta elintarviketurvallisuus@hel.fi.

Meluntorjuntaan, ilmansuojeluun ja alueidenkäytön ympäristövaikutusten arviointiin liittyvää neuvontaa saa ympäristöpalveluiden ympäristönsuojelu ja ohjaus -yksikön ympäristövaikutukset -tiimiltä sähköpostiosoitteesta kymp.ymparistovaikutukset@hel.fi.

Ohjeet ja säädökset

- Terveydensuojelulaki (763/1994) ja -asetus (1280/1994)
- Sosiaali- ja terveysministeriön asetus asunnon ja muun oleskelutilan terveydellisistä olosuhteista sekä ulkopuolisten asiantuntijoiden pätevyysvaatimuksista (545/2015)
- Asumisterveysasetuksen soveltamisohjeet (Ohje 8/2016, osat I – V, Valvira)
- Sosiaali- ja terveysministeriön asetus ionisoivasta säteilystä (1044/2018)
- Säteilylaki (859/2018)
- Ohje koulun ja päiväkodin olosuhdevalvonnasta, terveyshaitan ennaltaehkäisemisestä sekä selvittämisestä (Ohje 12/2018, Valvira)
- Infektoriskin vähentäminen päivähoitossa (Sosiaali- ja terveysministeriön oppaita 2005:28)
- Omavalvonta terveydensuojelussa, Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut, <https://www.hel.fi/static/liitteet-2019/Kymp/asuminen-ja-ymparisto/ymparistoterveys/Omavalvonta.pdf>
- Elintarvikelaki (23/2006)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (72/2020)
Kahvilan tai ravintolan perustaminen, Helsingin rakennusvalvonnan ohje, https://www.hel.fi/static/rakvv/ohjeet/Ravintola_kahvila.pdf
- Kahvilan, ravintolan tai suurkeittiön perustaminen, Ruokavirasto, <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen/ravintolan-perustaminen/>
- Elintarviketurvallisuusyksikön omavalvontamallit, Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut, <https://www.hel.fi/helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/huoneistot/oma/>
- Sosiaali- ja terveysministeriön asetus talusveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista (1352/2015)
- Ympäristöministeriön asetus rakennusten vesi- ja viemärlaitteistoista (1047/2017)
- Sosiaali- ja terveysministeriön asetus uimahallien ja kylpylöiden allasvesien laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista (315/2002)

- Allasvesiasetuksen soveltamisohje, Uima-allasveden laatu ja valvonta (Valviran ohje 2/2017)
- Sosiaali- ja terveysministeriön asetus uimahallissa, kylpylässä tai vastaavassa laitoksessa työskentelevältä vaadittavasta laitosteknisestä ja allasvesihygienisestä osaamisesta ja osaamisen testaamisesta (1350/2006)
- Ympäristönsuojelulaki (527/2014)
- Valtioneuvoston päätös melutason ohjearvoista (993/1992)
- Valtioneuvoston päätös ilmanlaadun ohjearvoista ja rikkilaskeuman tavoitearvosta (480/1996)
- Valtioneuvoston asetus ilmanlaadusta (79/2017)
- Valtioneuvoston asetus ilmassa olevasta arseenista, kadmiumista, elohopeasta, nikkeleistä ja polysyklisistä aromaattisista hiilivedyistä (113/2017)
- Euroopan unionin ilmanlaatua ja hallintaa koskevat direktiivit (EY) N:o 50/2008 ja 107/2004
- Ilmanlaatu maankäytön suunnittelussa (Uudenmaan ELY-keskus, 2015)
- Ääniympäristö (Ympäristöministeriön ohje rakennuksen ääniympäristöstä, 2018)
- Jätelaki (646/2011)
- Jäteasetus (978/2021)
- Pääkaupunkiseudun ja Kirkkonummen yleiset jätehuoltomääräykset
- Helsingin kaupungin strategia
- Helsingin kaupungin ympäristöpolitiikka
- Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma ja taksa, <https://www.hel.fi/helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/valvontasuunnitelma/>

Muutokset ja päivitykset

Ohjeen viimeisimmässä päivityksessä (1/2023) tehdyt muutokset koskivat seuraavia aiheita

- jätehuolto.

Ympäristöpalvelut
p. (09) 310 2611
kymp.terveydensuojelu@hel.fi
www.hel.fi/kaupunkiymparisto