

# Peruskoulujen ja oppilaitosten vaatimukset ja valvonta

Tähän ohjeeseen on koottu ne vaatimukset ja suositukset, joihin Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut kiinnittää huomiota valvoessaan peruskoulujen, lukioden, ammattikoulujen, korkeakoulujen ja muiden oppilaitosten olosuhteita. 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.

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

Ympäristöpalveluiden lisäksi koulu- ja oppilaitostoiminnalle ja -tiloille omia vaatimuksiaan asettavat mm. aluehallintovirasto, kasvatuksen ja koulutuksen toimiala, rakennusvalvontapalvelut ja pelastuslaitos.

Helsingin ympäristöpalveluiden ohje, päivitys 4/2021  
Muutokset ja päivitykset esitetty ohjeen lopussa.

## Sisällys

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

# Peruskouluja ja oppilaitoksia koskevien asioiden käsittely ympäristöpalveluissa

## Terveydensuojelulain mukainen ilmoitus ja terveydensuojelun valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset

Peruskoulut ja oppilaitokset ovat terveydensuojelulain 13 §:n perusteella ilmoituksenvaraisia huoneistoja ja niiden terveydellisten olosuhteiden valvonta kuuluu kunnan terveydensuojeluviranomaiselle. 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.

Toiminnanharjoittajan tulee tehdä viimeistään 30 vuorokautta ennen toiminnan aloittamista ympäristöpalveluille terveydensuojelulain 13 §:n mukainen ilmoitus. Ilmoitusvelvollisuus koskee perusopetuksen lisäksi lukioita, ammatillisia oppilaitoksia ja korkeakouluja.

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 ymk@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. oppilas- tai opiskelijamäärän huomattava lisäys ja aiemmin muussa käytössä olleen tilan ottaminen opetustilaksi (esim. koulun yhteydessä oleva asunto). 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 ympäristölautakunnan 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 koulun 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](http://ilppa.fi). Yksityinen elinkeinonharjoittaja tai yrityksen nimenkirjoittaja eli yrityksen virallinen edustaja voi kirjautua suoraan [ilppa.fi](http://ilppa.fi)-palveluun Suomi.fi-tunnistautumisella. Muille [ilppa.fi](http://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](http://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](mailto: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 riskinarviointiin 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 opetus-toiminnasta vastaava taho ja sisäilman terveellisyydestä vastaava rakennuksen omistajataho huolehtivat itsenäisesti toiminnasta ongelmatilanteessa ja kirjaavat asian, he toteuttavat tällöin omavalvontatehtävänsä. Kaikki koulussa tai oppilaitoksessa 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 terveystarve
- 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 koulu- ja oppilaitoshuoneistoa. Rakentamiseen, tilasuunnitteluun (kuten siivousväline- ja sosiaalityilat sekä naulakko- ja eteistilat), valaistukseen, akustiikkaan ja ulkoleikkipaikkoihin on annettu tarkempia ohjeita mm. RT-korteissa sekä opetushallituksen suunnitteluoppaissa (kuvataide-, musiikki- ja kotitalousluokat).

Kauneushoitoalan koulujen ja opetustilojen suunnittelussa on otettava huomioon opetusalan erityistarpeet. Suunnittelussa voi käyttää apuna Helsingin kaupungin Hygieniahuoneistojen vaatimukset ja valvonta -ohjetta.

## Ympäristö ja piha-alue

Koulun tai oppilaitoksen sijaintipaikkaa suunniteltaessa tulee selvittää, ovatko mm. alueen melutaso, ilmanlaatu ja maaperä toimintaan soveltuvat.

Terveysvaikutustutkimusten mukaan herkimpiä liikenteen päästöille ovat lapset ja vanhuksat sekä sydän- ja hengityselinsairauksia potevat henkilöt. Näin ollen koulut kuuluvat niin sanottuihin herkkiin kohteisiin. Mikäli koulu sijoittuu vilkasliikenteiseen ympäristöön, tulee paikan soveltuvuus aiottuun käyttöön selvittää aina tapauskohtaisesti yhteistyössä Helsingin kaupungin ympäristöpalveluiden kanssa. Tonttia ei voida pitää sopivana koulutoiminnalle, 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 päiväjän (klo 7-22) keskiäänitaso (LAeq) ei saa ylittää 55 dB ulko-oleskelualueilla. Sisätiloissa päiväjän keskiäänitaso saa olla enintään 35 dB.

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 koulukäyttöön, 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 hengitettävälle 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 suosituksetäisyydet, 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, suosituksetäisyyksiä tarkastellaan tapauskohtaisesti. Tiedon sijaintipaikan liikennemäärästä saa Kaupunkiympäristön toimialan liikennejärjestelmäyksiöstä.

Ajoneuvoa vuorokaudessa	Herkän kohteen etäisyys tien reunasta (m)	
	minimi <sup>1</sup>	suositus <sup>2</sup>
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 koulun, ja ulkoilun alueen vähimmäisetäisyys ajoradan reunasta liikennemäärän mukaan.** Koskee <sup>1</sup>olemassa olevia ja täydennysrakentamiskohteita, <sup>2</sup>uusia alueita.

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



Koulun tai oppilaitoksen 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. Koulun piha-alueen suunnittelun ja vaatimusten osalta tarkempia tietoja antaa kasvatuksen ja koulutuksen toimiala.

## 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 oppilaiden käytössä olevissa tiloissa tulee olla ikkunat luonnonvalon saamiseksi.

## 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.

Oppilaitoksissa ja vastaavissa tiloissa lämpötilojen tulee täyttää asumisterveysasetuksen mukaiset toimenpiderajat:

- Huoneilman lämpötila lämmityskaudella + 20 °C – + 26 °C
- Huoneilman lämpötila lämmityskauden ulkopuolella + 20 °C – + 32 °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.

Opetustiloissa ulkoilmavirran tulee olla käytön aikana vähintään 6 l/s henkilöä kohden. Ulkoilmavirta saa kuitenkin olla 4 l/s henkilöä kohden, jos varmistutaan 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.

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

Erikoisluokissa (mm. tekstiili- ja tekninen käsityö, kemia, fysiikka, kuvataide) tulee järjestää riittävän tehokkaat kohdepoistot pölyä ja kaasumaisia epäpuhtauksia tai kuumuutta tuottaviin työpisteisiin. Kemikaalikaapeissa on syytä olla poistoilmanvaihto.

Sisäilman radonpitoisuuden ei tule ylittää säteilylain mukaista viitearvoa 300 Bq/m<sup>3</sup>. 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**

Opetuskäytössä olevien tilojen ääneneristys ja meluntorjunta on suunniteltava ja toteutettava niin, että riittävän hyvät ääniolosuhteet on mahdollista saavuttaa ja puheen ymmärrettävyys taataan. Tilojen vaimennus tulee saattaa sellaiseksi, että kaikuminen käytävä- ja ruokailutiloissa ja vastaavissa ei aiheuta melusta aiheutuvaa häiriötä. Erityisesti asuintalorungon sisällä sijaitsevista kohteissa tulee huolehtia riittävästä ääneneristävyydestä ympäröiviin asuntoihin nähden.

Sisämelun keskiäänitasojen (LAeq) toimenpiderajojen ei tule ylittyä oleskelutiloissa (päiväaikaan 35 dB). Ilmanvaihtolaitteista ja muista rakennuksen teknisistä laitteista aiheutuva melun keskiäänitaso saa opetuskäytössä olevissa oleskelutiloissa olla päiväaikana (klo 7-22) enintään 35 dB. Teknisen käsityön, musiikkiluokan tms. ääneneristävyyden tulee olla riittävä, jotta niitä ympäröivien opetustilojen melutasot pysyvät em. toimenpiderajan alapuolella.

## **Wc-, pesu- ja siivoustilat**

Peruskouluissa tulee olla vähintään yksi wc-istuin ja yksi käsienpesuallas 20 oppilasta kohti ja oppilaitoksissa yksi wc-istuin ja yksi käsienpesuallas 25 opiskelijaa kohti. Henkilökunnalla tulee olla omat wc-tilat ja tätä valvoo aluehallintoviraston työsuojeluhallinto. Jokaisessa luokassa tai sen 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).

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 pesettää pesulassa.

## **Hygieeniset olosuhteet**

Koulujen ja oppilaitosten valvonnassa hygieenisten olosuhteiden ylläpito on yksi oleellisimmista asioista lasten ja nuorten terveyden näkökulmasta. Huono hygienia lisää sairastelua ja voi näkyä

osittain myös virheellisinä sisäilmaepäilyinä. Hygieniakäytännöt vaikuttavat merkittävästi infektioriskiä. Muita infektioriskiä vaikuttavia tekijöitä ovat esim. oppilasmäärä, 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 päivittäin 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 tartuntakohta (tartunnalle altis henkilö). Kouluolosuhteissa läheiset kontaktit edistävät mikrobien tarttumista lapsesta toiseen. Kaikki yhteiset esineet ja välineet 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 koulutarvikkeista.

Infektioriskin 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 koulutarvikkeiden, liikuntavälineiden, kädensijojen sekä pintojen ja tavaroiden puhtaus vaikuttavat infektioiden leviämiseen.

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

Koulun 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 kylmäsäilytystilaa 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 paperipyyhelineineen 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 paperipyyheline.

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. Ruoanvalmistus- ja muille tiloille tulisi varata erilliset siivousvälineet ja säilyttää/huoltaa näitä mahdollisimman erillään.

Pienemmissä ja vähäriskisissä yksiköissä, kuten pienessä koulun tarjoilukeittiössä voi olla mahdollista säilyttää siivousvälineitä samassa säilytystilassa muun koulun siivousvälineiden kanssa, mutta tällöin välineet tulee olla merkitty käyttötarkoituksiinsa ja säilytettävä mahdollisimman 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 paperiptyyhetelineineen 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 juoksentaminen 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 lämpötila lisää metallien, kemikaalien ja joskus myös haju- ja makuhaitta-aineiden liukenemistä 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 ottamilla 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.

Kiinteistöjen on kiinnitettävä huomiota mm. jätteiden keräysastioiden sijoittamiseen ja hoitamiseen niin, ettei niistä aiheudu hajua tai muuta terveyshaittaa. Myös haittaeläinten pääsy jäteastioihin on estettävä huolehtimalla siitä, että jäteastiat ovat ehjiä ja ne tyhjenetään niin usein, että jäteastioiden kannet saadaan aina kiinni.

Kiinteistöllä tulee lajitella erilleen lasipakkaus-, kartonkipakkaus-/pahvi-, pienmetalli- ja biojäte, mikäli niitä poistetaan käytöstä vähintään 25 kg viikossa ja muovipakkausjäte, mikäli sitä poistetaan käytöstä vähintään 15 kg viikossa. Mahdolliset vaaralliset jätteet tulee toimittaa luvalliseen keräyspaikkaan, esim. Sortti-asemalle.

Tilan suunnittelussa on syytä varautua lajittelun tehostumiseen tulevaisuudessa. Keräysvälineiden sijoituspaikkaa valittaessa tulee ottaa huomioon myös paloturvallisuus sekä riittävä etäisyys rakennusten ikkunoihin ja ilmanottoaukkoihin. Lisää yksityiskohtaisempia ohjeita jättilan suunnittelusta ja jätehuollon järjestämisestä on mm. Pääkaupunkiseudun ja Kirkkonummen yleisissä jätehuoltomääräyksissä.

# Hiilineutraali Helsinki ja ympäristövastuullinen toiminta

Helsinki pyrkii hiilineutraaliksi vuoteen 2035 mennessä. Kasvihuonekaasupäästöjen merkittävimmistä lähteistä 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.

Päiväkotien, koulujen, oppilaitosten sekä lasten ja nuorten vapaa-ajan toimijoiden kestävän kehityksen ohjelma Vihreä Lippu on kokonaisvaltainen ympäristökasvatuksen toimintamalli. Täytettyään ohjelman kriteerit, palkitaan toimija sertifikaatilla.

Oppilaitosten kestävän kehityksen sertifiointi on OKKA-säätiön ylläpitämä järjestelmä, joka tarjoaa työkaluja, ohjausta ja koulutusta koulujen oppilaitosten kestävän kehityksen työn tueksi. Järjestelmä perustuu kestävän kehityksen kriteereihin, jotka mahdollistavat ulkoisen arvioinnin ja sertifiointin.

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.

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

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.

## Lisätietoja

### Neuvonta

Koulujen ja oppilaitosten tilasuunnitteluun, ilmanvaihtoon, wc- ja siivoustiloihin ja hygieniaan sekä terveydensuojelulain mukaisen ilmoituksen käsittelyyn ja omavalvontaan liittyvää neuvontaa saa ympäristöpalvelujen ympäristöterveysyksikön kouluja ja oppilaitoksia valvovilta ympäristötarkastajilta, vaihde (09) 310 2611 ja sähköpostiosoitteesta [kymp.ytposti@hel.fi](mailto:kymp.ytposti@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](mailto:elintarviketurvallisuus@hel.fi).

Meluntorjuntaan, ilmansuojeluun ja alueidenkäytön ympäristövaikutusten arviointiin liittyvää neuvontaa saa ympäristöpalveluiden ympäristönsuojelu ja ohjaus -yksikön ympäristövaikutukset -tiimiltä sähköpostiosoitteesta [kymp.ymparistovaikutukset@hel.fi](mailto: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)
- Terveellinen, turvallinen ja hyvinvoiva oppilaitos, Opas ympäristön ja yhteisön monialaiseen tarkastamiseen (Terveyden ja hyvinvoinnin laitos 2015)
- Infektoriskin vähentäminen päivähoidossa (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>
- Hygieniahuoneistojen vaatimukset ja valvonta, Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut, <https://www.hel.fi/static/liitteet-2019/Kymp/asuminen-ja-ymparisto/ymparistoterveys/Hygieniahuoneisto-valvontaohje.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](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 talousveden 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)
- Pääkaupunkiseudun ja Kirkkonummen yleiset jätehuoltomääräykset
- Helsingin kaupungin strategia
- Helsingin kaupungin ympäristöpolitiikka
- 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 (4/2021) tehdyt muutokset koskivat seuraavia aiheita:

- lisätty ilppa.fi-ilmoituspalvelu ilmoitusten tekokanavana
- tarkennettu ohjeistusta terveydensuojelulain mukaisesta omavalvonnasta
- lisätty ohjeistus elintarvikelain mukaisesta omavalvonnasta
- lisätty viittaus ympäristöpalveluiden Hygieniahuoneistojen vaatimukset ja valvonta -ohjeeseen kauneushoitoalan koulujen ja opetustilojen suunnittelun apuna
- lisätty ohjeistus sisäilman radonpitoisuuden selvittämisestä
- tarkennettu ohjeistusta sisämelun keskiäänitasosta
- tarkennettu ohjeistusta käsienpesupisteistä, siivousvälinelasta ja henkilökunnan wc-tilasta
- lisätty uudet aihekokonaisuudet Talousvesi ja käyttövesi sekä Allasvesi ja uima-allastilat
- päivitetty jätejakeiden lajitteluvaatimukset.

**Ympäristöpalvelut**  
**p. (09) 310 2611**  
**[ymp@hel.fi](mailto:ymp@hel.fi)**  
**[www.hel.fi/kaupunkiymparisto](http://www.hel.fi/kaupunkiymparisto)**