ELINTARVIKEHUONEISTON PERUSTAMINEN, MITÄ PITÄÄ OTTAA HUOMIOON?

Elintarvikehuoneistotoimintaa (esimerkiksi ravintolat, kahvilat, elintarvikemyymälät ja –kioskit) suunnitellessasi sinun tulee olla tietoinen elintarvikelain mukaisesta ilmoitusvelvollisuudesta ja elintarvikehuoneiston vaatimuksista. Tähän ohjeeseen on koottu elintarvikehuoneiston perustamiseen liittyviä asioita pääasiallisesti elintarvikelainsäädännön näkökulmasta. Ohje on tarkoitettu Helsingissä sijaitseville elintarvikehuoneistoille.

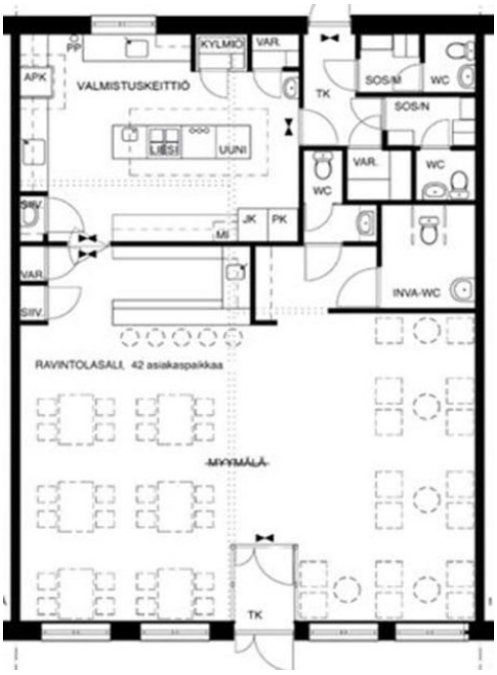
Elintarvikehuoneiston hankkiminen

Ennen huoneiston hankintapäätöksen tekemistä sinun on hyvä olla yhteydessä ainakin seuraaviin tahoihin:

Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikkö

- Jos tilassa on aiemmin ollut elintarvikehuoneisto: Saat tietää tarkemmin, minkälaista toimintaa huoneistossa on aiemmin ollut ja onko huoneistossa havaittu soveltuvuuteen liittyviä puutteita elintarvikelainsäädännön näkökulmasta.
- Jos suunnittelet perustavasi kokonaan uuden elintarvikehuoneiston tai aiot tehdä isompia muutoksia olemassa olevan elintarvikehuoneiston tiloihin ja/tai toimintaan: Voit lähettää suunnitelmat (pohjapiirros ja kuvaus toiminnasta) kommentoitavaksi elintarviketurvallisuusyksikköön. Pohjapiirrosluonnoksesta (katso esimerkkikuva alla) tulee käydä ilmi huoneiston tilat ja kalusteet. Kerro toiminnan kuvauksessa mm. seuraavista asioista: myytkö pakattuja vai pakkaamattomia elintarvikkeita, minkälaista ruokaa aiot valmistaa, mitä raaka-aineita aiot käsitellä (esim. kasviksia, raakaa lihaa/kalaa) ja miten raaka-aineita käsitellään (esim. kasvisten pesemistä, kasvisten/lihan leikkaamista).

Helsingin kaupungin rakennusvalvonta: Saat tietää rakennusvalvonnasta tarvitseeko toimintasi heidän lupaa ja vastaako huoneiston rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus suunnittelemaasi toimintaa. Tilanne kannattaa selvittää myös olemassa olevien elintarvikehuoneistojen osalta. Saat rakennusvalvonnasta lisätietoja myös ilmanvaihdon riittävyydestä ja soveltuvuudesta, keittiölaitteiden (esim. ruoanvalmistuslaitteet ja astianpesukoneet) kohdepoistoista ja rasvakaivon tarpeellisuudesta.



Taloyhtiö: Sinun pitää varmistaa taloyhtiöltä, tarvitseeko suunnittelemasi toiminta heidän suostumuksensa. Vaikka toiminta sopisikin taloyhtiölle, ole aina yhteydessä viranomaisiin toiminnan asianmukaisuuden varmistamiseksi.

Elintarvikehuoneiston yleiset vaatimukset

Elintarvikehuoneistojen ruoanvalmistustiloilta edellytetään yleisesti mm. seuraavia asioita:

- Riittävästi tilaa ja pöytäpinta-alaa elintarvikkeiden hygieenistä käsittelyä varten.
- Riittävästi vesipisteitä toimintaan
    - Esimerkiksi ruoanvalmistustilassa on lähtökohtaisesti kolme erillistä vesipistettä: yksi ruoanvalmistukseen (kasvisten pesu ym.), yksi astioiden pesuun/esipesuun ja yksi käsien pesuun. Ruoan valmistuksen vesipisteen tulee olla riittävän iso. Käsienpesupisteet tulee sijoittaa työskentelyalueelle, sillä kädet tulee pestä eri työvaiheiden välillä elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn varmistamiseksi. Vesipisteiden tulee olla helposti käytettävissä, eikä niitä tule asentaa esimerkiksi työskentelytasojen nurkkauksiin.
    - Valmistustilojen lisäksi myynti-/baaritiskillä tulee olla vesipiste käsienpesua varten, jos tiskillä annostellaan juomia tai käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita.

    - Vesipisteiden lopullinen tarve riippuu mm. elintarvikkeiden käsittelyn monipuolisuudesta, tilaratkaisuista ja eri toimintojen sijoittelusta.
- Riittävästi kylmä- ja pakastesäilytystilaa ja muuta säilytystilaa mm. kuivaelintarvikkeille ja pakkausmateriaaleille.
- Riittävät tilat astioiden asianmukaiseen puhdistamiseen, kuivaamiseen ja säilytykseen.
- Pintojen tulee olla helposti puhtaana pidettävät ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä sekä seinäpintojen osalta lisäksi sileää toimintojen kannalta sopivan korkealle ulottuvaa pintaa. Käsittelemätön puu, lastulevy tai muu huokoinen materiaali eivät ole helposti puhtaana pidettäviä materiaaleja.
- Ruuan säännöllistä jäähdytystä varten on oltava riittävästi soveltuvia kylmälaitteita (esim. jäähdytyskaappi).
- Ruoanvalmistustilojen riittävä erottaminen asiakastiloista ja asiakkaiden kulkureiteistä (esim. asiakkaiden ei tule päästä suojaamattomien työpisteiden viereen tai kulkea ruoanvalmistus-/astianpesutilojen kautta WC-tiloihin).
- Henkilökunnan kulkureitit ja tavaroiden kuljetusreitit: Läpikulku valmistus- ja käsittelytilojen kautta tulee minimoida. Lisäksi esimerkiksi saapuville elintarvikkeille on järjestettävä hygieeninen kuljetusreitti.
- Lattiakaivo, mikäli toiminta edellyttää tilojen vesipesua.
- Ruoanvalmistustila suositellaan varustamaan tuulikaapilla tai vastaavalla, jos tilasta on kulku ulos.

Tila siivousvälineiden huoltoon ja säilytykseen

- Tilan varustuksena on lähtökohtaisesti vesipiste, kaatoallas, kuivauspatteri, lattiakaivo, telineitä ja hyllyjä sekä riittävä ilmanvaihto.
- Jos huoneistossa on vain yksi siivousvälinetila, tilan riittävästä koosta tulee varmistua. Riittävyyttä arvioitaessa on hyvä huomioida, että ruoanvalmistustilalla tulee olla omat siivousvälineet, jotka säilytetään erillään (esim. omat hyllyt/pidikkeet) muiden tilojen siivousvälineistä.
- Jos siivousvälinetila sijoitetaan muualle kuin ruoanvalmistustilaan tai sen välittömään läheisyyteen, ruoanvalmistustilasta tulee osoittaa hygieeninen paikka jatkuvasti käytettäville siivousvälineille ja pesuaineille.
- Siivousvälineitä ei saa säilyttää WC-istuintilojen yhteydessä.

Henkilökunnan WC ja sosiaalitilat

- Henkilökunnalle tulee järjestää oma(t) WC-tila(t), joissa on käsienpesumahdollisuus. WC:n istuintila ei saa avautua suoraan pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelytiloihin.
- Henkilökunnalle tulee olla pukeutumistila(t) ja asianmukainen säilytyspaikka vaatteille ja henkilökohtaisille tavaroille (esim. pukukaapit). WC:n istuintilassa ei saa säilyttää työvaatteita eikä tilaa saa käyttää vaatteiden vaihtamiseen.
- WC:n ja sosiaalitilojen on hyvä sijaita mahdollisimman lähellä elintarvike-huoneistoa, jotta niiden käyttö on mahdollisimman helppoa.

Muut tilat ja niiden vaatimukset

- Varastojen pintojen on oltava helposti puhtaanapidettäviä.
- Jätteiden keräys ja säilytys tulee järjestää asianmukaisesti siten, ettei jätteet aiheuta haittaa tai houkuttele haittaeläimiä.
- Likaiset rullakot ym. täytyy lähtökohtaisesti säilyttää katoksessa tms. Puhtaiden rullakoiden ym. paras säilytyspaikka on sisätiloissa. Ulkona säilytettäessä on varmistettava, että haittaeläimet eivät pääse likaamaan niitä.
- Elintarvikelainsäädäntö ei ota kantaa asiakas-WC-tiloihin tai niiden määrään. Käytössä on suuntaa antava suositus WC:n määrästä. Toiminnan luonne vaikuttaa sopivaan WC-määrään. Esimerkiksi anniskeluravintolaan on hyvä suunnitella enemmän WC-tiloja kuin ruokaravintolaan. Terassin asiakaspaikoista on hyvä ottaa mitoituksessa huomioon noin puolet. Jos asiakaspaikkoja on 25 tai enemmän, on vähintään yhden WC-tiloista oltava esteetön eli liikkumisesteisille mitoitettu ja varustettu; lisätietoja rakennusvalvonnasta.

Suositus kahviloiden ja ravintoloiden asiakkaille tarkoitettujen käymälätilojen vähimmäismääristä		
Asiakas-paikkojen määrä	WC-tilat naisille (istuinten määrä)	WC-tilat miehille (istuinten + urinaalien määrä)
yli 6, alle 25	yksi yhteinen WC	
25-50	1	1
51-100	3	1+1
101-150	4	1+2
151-200	4	2+2
201-250	5	2+3
251-300	5	2+4
301-400	6	3+4
Yli 400	tapauskohtaisesti	

Elintarvikehuoneistoilmoitus

Elintarvikehuoneistoilmoitus on tehtävä viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista.

- Suosittelemme ilmoituksen tekemistä ensisijaisesti sähköisen järjestelmän kautta: https://ilppa.fi/ilmoitus-aloitus
- Word- ja PDF-muotoiset ilmoituslomakkeet ovat Helsingin kaupungin sivulla.

Elintarvikehuoneiston pohjapiirros on ilmoituksen pakollinen liite. Piirroksesta tulee ilmetä elintarvikehuoneiston kaikki tilat (esim. keittiöt, myynti-/baaritiskit, varastot, sosiaalitilat, wc:t, siivousvälinetilat, asiakastilat) ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu (esim. vesipisteet, työtasot, kylmäkalusteet, pukukaapit).

Tarkastamme lähettämäsi ilmoituksen ja olemme sinuun tarvittaessa yhteydessä ilmoituksen käsittelyn aikana. Saat ilmoituksen käsittelystä todistuksen erillisellä sähköpostiviestillä. Todistus on osoitus siitä, että olet tehnyt ilmoituksen elintarviketoiminnasta ja elintarvikehuoneisto on merkitty valvontaviranomaisen valvontakohdetietokantaan.

Tarkastukset

Teemme ensimmäisen tarkastuksen 1, 3 tai 6 kuukauden sisällä avaamispäivästä toiminnan riskiluokituksen mukaisesti. Tieto on merkitty todistukseen. Kokonaan uusien elintarvikehuoneistojen ensimmäinen tarkastus sovitaan etukäteen ja muiden huoneistojen tarkastus tehdään pääasiallisesti ennalta ilmoittamatta.

Tarkastukset ovat ns. Oiva-tarkastuksia. Oiva-tarkastuksiin ja niiden sisältöön voit tutustua https://www.oivahymy.fi/ -sivustolla. Ensimmäisellä tarkastuksella tarkastetaan mm. tilojen soveltuvuus ja tarkoituksenmukaisuus harjoitettavaan toimintaan.

Ensimmäisen tarkastuksen jälkeen Oiva-tarkastuksia tehdään säännöllisin väliajoin (kolmen vuoden välein – 2 kertaa vuodessa) riippuen toiminnan riskiluokituksesta. Lisäksi tarkastuksia tehdään esimerkiksi valitustapauksissa. Nämä tarkastukset ovat pääasiallisesti ennalta ilmoittamattomia.

Omavalvonta

Elintarvikealan toimijana sinulla on oltava järjestelmä, jonka avulla tunnistat ja hallitset toimintaan liittyvät vaarat ja varmistat, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset (= omavalvonta). Voit laatia omavalvonnan itse tai käyttää omavalvonnan pohjana Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön laatimia omavalvontamalleja. Omavalvonta tulee laatia heti toiminnan alkuun. Tarkastukset sisältävät omavalvonnan ja siihen liittyvän kirjanpidon tarkastamisen.

Valvonnan maksullisuus

Elintarvikelainsäädännön mukaiseen toimintaan liittyy erilaisia maksuja. Elintarvikelain mukaisen ilmoitusten käsittely on maksullista, kuten myös tehtävät tarkastukset. Lisäksi toimijoilta peritään valvonnan perusmaksu, joka on 150 €/vuosi kohteilta, jotka ovat rekisterissämme vuoden alussa.

Lisätietoja

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut, elintarviketurvallisuusyksikön neuvonta: kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

Lisätietoja elintarvikehuoneistojen perustamiseen ja vaatimuksiin liittyen löydät mm. näiltä sivuilta:

- Elintarvikeyrityksen perustaminen ja omavalvonta – Ruokavirasto
- Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta – Ruokavirasto
- Ravintola-alan ABC: Ohjeita kahvilan tai ravintolan perustajalle
- Elintarviketoiminnan rekisteröinti | Helsingin kaupunki
- Terassiohje, Helsingin kaupunki
- Ravintolan tai kahvilan perustaminen, Helsingin kaupunki

Helsingin kaupunki, Ympäristöpalvelut
Elintarviketurvallisuusyksikkö
PL 58235, 00099 HELSINGIN KAUPUNKI
Työpajankatu 8, 00580 Helsinki
Puh. 09 310 1635 (vaihde)
www.hel.fi/elintarviketoiminta