

INRÄTTANDE AV LIVSMEDELSLOKAL, VAD SKA JAG BEAKTA?

När du planerar livsmedelslokalverksamhet (till exempel restauranger, kaféer, livsmedelsaffärer och -kiosker) ska du vara medveten om anmälningsskyldigheten i enlighet med livsmedelslagen och kraven på livsmedelslokaler. Denna anvisning innehåller en sammanfattning av ärenden som i regel gäller inrättande av en livsmedelslokal ur livsmedelslagstiftningens perspektiv. Anvisningen är avsedd för livsmedelslokaler som är belägna i Helsingfors.

Anskaffning av livsmedelslokal

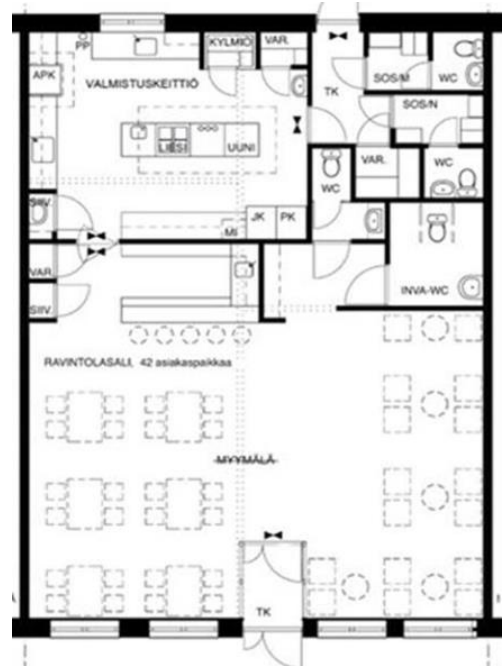
Innan du fattar beslut om anskaffning av en livsmedelslokal bör du kontakta åtminstone följande instanser:

Helsingfors stads livsmedelssäkerhetsenhet

- Om det tidigare har funnits en livsmedelslokal i lokalen: Du får närmare information om vad för verksamhet det tidigare har funnits i lokalen och om man upptäckt några brister som gäller lokalens lämplighet ur livsmedelslagstiftningens perspektiv.
- Om du planerar att du inrättar en helt ny livsmedelslokal eller tänker göra större ändringar i utrymmena i och/eller verksamheten för den befintliga livsmedelslokalen: Du kan skicka planerna (planritning och beskrivning av verksamheten) till livsmedelssäkerhetsenheten för kommentarer. Av planritningen ska framgå (se exempelbilden nedan) utrymmena och möblerna i lokalen. Ange bland annat följande saker i beskrivningen av verksamheten: säljer du förpackade eller oförpackade livsmedel, vad för mat ska du laga, vad för råvaror ska du hantera (till exempel grönsaker, rå kött/fisk) och hur hanterar du råvarorna (till exempel tvätt av grönsaker, skärning av grönsaker/kött).

Helsingfors stads byggnadstillsyn:

Byggnadstillsynen meddelar dig om din verksamhet behöver ett tillstånd av byggnadstillsynen och om lokalens byggnadstillsynsmässiga användningsändamål motsvarar den verksamhet som du planerar. Det lönar sig att även ta reda på situationen för de befintliga livsmedelslokalerna. Du kan också få mer information från byggnadstillsynen om tillräcklig och lämplig ventilation, punktutslug för köksutrustning (till exempel matlagningsutrustning och diskmaskiner) och behovet av en fettavskiljare



Husbolaget: Du ska fråga husbolaget om den verksamhet som du planerar kräver husbolagets samtycke. Även om husbolaget samtycker till verksamheten, kontakta alltid myndigheterna för att säkerställa att verksamheten är ändamålsenlig.

Allmänna krav på livsmedelslokaler

Livsmedelslokalernas matlagningsutrymmen omfattas av bland annat följande krav:

- Tillräckligt med utrymme och bordsyta för hygienisk hantering av livsmedel.
- Tillräckligt med vattenpunkter
 - Till exempel finns det i princip tre separata vattenpunkter i matlagningsutrymmet: ett för matlagning (tvätt av grönsaker m.m.), ett för diskning/förtvätt och ett för handtvätt. Vattenpunkten för matlagning ska vara tillräckligt stort. Vattenpunkterna för handtvätt ska placeras i arbetsområdet eftersom händerna ska tvättas mellan olika arbetsfaser för att garantera hygienisk hantering av livsmedel. Vattenpunkterna ska vara lättåtkomliga, och de ska inte installeras till exempel i hörnen av arbetsytorna.
 - Utöver matlagningsutrymmet ska försäljnings-/bardisken ha en vattenpunkt för handtvätt om man portionerar drycker eller hanterar förpackade livsmedel på disken.

- Det slutgiltiga behovet av vattenpunkter beror på bland annat mångsidig hantering av livsmedel, lokallösningar och placeringar av olika funktioner.
- Tillräckligt med kyl- och frysutrymme och annat förvaringsutrymme bland annat för torra livsmedel och förpackningsmaterial.
- Tillräckliga utrymmen för ändamålsenlig diskning, torkning och förvaring av kärl.
- Ytorna ska vara sådana att de lätt kan rengöras och vid behov desinficeras. Detta förutsätter användning av vattentäta, vätskeavvisande, tvättbara och ogiftiga material och vad gäller väggytor släta ytor med lämplig höjd med tanke på funktionerna. Obehandlat trä, spånskivor eller annat poröst material är inte material som lätt kan rengöras.
- För regelbunden kylning av mat ska finnas tillräckligt med lämplig kylutrustning (till exempel nedkylningsskåp).
- Matlagningsutrymmena är på ett behörigt sätt separerade från kundlokaler och passagerna för kunder (till exempel kunderna ska inte komma åt oskyddade arbetsställen eller gå genom matlagnings-/diskningsutrymmena till toaletter).
- Passager för personalen och transportrutter för varor: Genomgång genom utrymmen där man lagar och hanterar mat ska minimeras. Dessutom ska en hygienisk transportrutt för inkommande livsmedel ordnas.
- Golvbrunn om verksamheten förutsätter vattentvätt av lokalerna.
- Det rekommenderas att utrymmet förses med ett vindfång eller motsvarande om utrymmet har en utgång

Utrymme för underhåll och förvaring av städutrustning

- Utgångspunkten är att utrymmet har en vattenpunkt, en vask, ett torkelement, en golvbrunn, ställningar och hyllor samt tillräcklig ventilation.
- Om lokalen har bara ett utrymme för städredskap, ska man säkerställa att utrymmet är tillräckligt stort. När man bedömer om utrymmet är tillräckligt stort, är det bra att beakta att matlagningsutrymmet ska ha egna städredskap som förvaras separat (till exempel egna hyllor/ställningar) från städredskapen för de övriga utrymmena.
- Om utrymmet för städredskap placeras annanstans än i matlagningsutrymmet eller i dess omedelbara närhet, ska i matlagningsutrymmet anvisas ett hygieniskt ställe för städredskap och rengöringsmedel som kontinuerligt används.
- Städredskapen får inte förvaras i närheten av toaletterna.

Personalens toalett och personalrum

- För personalen ska anvisas en egen toalett/egna toaletter med handtvättställ. Toaletten får inte ligga i direkt anslutning till utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras.
- För personalen ska anvisas omklädningsrum och ett behörigt förvaringsutrymme för kläder och personliga föremål (till exempel klädsåp). I toaletten får inte förvaras arbetskläder, och toaletten får inte användas för ombyte av kläder.
- Toaletter och personalrum bör placeras så nära matlägenheten som möjligt, så att deras användning är möjlig under arbetsdagen.

Övriga utrymmen och krav på dem

- Ytmaterial i lager ska vara lätta att rengöra.
- Insamling och förvaring av avfall ska ordnas på ett behörigt sätt så att avfallen inte medför olägenheter eller lockar skadedjur.
- Smutsiga rullpallar etc. förvaras i regel i ett skyddstak e.d. Den bästa förvaringsplatsen för rena rullpallar eller dyl. är inomhus. Vid förvaring utomhus ska det säkerställas att skadedjuren inte kan smutsa ner dem.
- Livsmedelslagstiftningen tar inte ställning till kundtoaletter och deras antal. Det finns en riktgivande rekommendation om antalet toaletter.

Antalet toaletter beror på verksamhetens natur. Till exempel bör utskänkningsrestauranger ha flera toaletter än matrestauranger. Vid dimensioneringen av toaletterna bör man beakta cirka hälften av kundplatserna på en terrass. Om lokalen har 25 eller flera kundplatser, ska minst en av toaletterna vara tillgänglighetsanpassad, det vill säga dimensionerad och utrustad för personer med rörelsenedsättning; mer information av byggnadstillsynen.

Rekommendation om minsta antal kundtoaletter på caféer och restauranger		
Kundplatser	Toalettutrymmen för kvinnor (WCstolar)	Toalettutrymmen för män (WCstolar + urinämnor)
Över 6, under 25	en gemensam toalett	
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
Över 400	situationsbunden	

Anmälan om livsmedelslokal

Anmälan om livsmedelslokal ska göras senast fyra veckor innan verksamheten inleds.

- Vi rekommenderar att du i första hand gör anmälan via det elektroniska systemet: <https://ilppa.fi/etusivu>
- Anmälningsblanketter i Word- och PDF-format finns på [Helsingfors stads webbplats](#).

Planritningen för livsmedelslokalen är en obligatorisk bilaga i anmälan. Av planritningen ska framgå alla utrymmen i livsmedelslokalen (till exempel kök, försäljnings-/bardiskar, förråd, personalrum, toaletter, utrymmen för städredskap, kundlokaler) och deras användningsändamål samt placering av utrustning och möbler (till exempel tappställen, arbetsytor, kylmöbler, klädsåp).

Vi kontrollerar din anmälan och kontaktar dig vid behov under handläggningen av anmälan. Du får ett intyg i ett separat e-postmeddelande. Intyget är ett bevis på att du har gjort en anmälan om livsmedelsverksamhet och på att livsmedelslokalen har registrerats i tillsynsmyndighetens databas över tillsynsobjekt.

Inspektioner

Vi utför en första inspektion inom en, tre eller sex månader från inledningsdagen i enlighet med verksamhetens riskklass. Uppgiften är antecknad i intyget. Man kommer på förhand överens om en första inspektion av helt nya livsmedelslokaler och inspektioner av andra lokaler utförs i regel utan förhandsanmälan.

Inspektionerna är så kallade Oiva-inspektioner. Du kan ta del av Oiva-inspektioner och deras innehåll på webbplatsen <https://www.oivahymy.fi/>. Under den första inspektionen inspekteras bland annat lokalernas lämplighet och ändamålsenlighet för den verksamhet som bedrivs.

Efter den första inspektionen utförs Oiva-inspektioner regelbundet (vart tredje år – två gånger per år) beroende på verksamhetens riskklass. Dessutom utförs inspektioner till exempel vid klagomål. Dessa inspektioner utförs i regel utan förhandsanmälan.

Egenkontroll

Som livsmedelsaktör ska du ha ett system för att identifiera och hantera faror i samband med din verksamhet och säkerställa att verksamheten uppfyller de krav som ställs i livsmedelsbestämmelserna (= egenkontroll). Du kan själv upprätta en plan för egenkontroll eller utnyttja [modeller för egenkontroll](#) som Helsingfors stads livsmedelssäkerhetsenheten har upprättat. Planen för egenkontroll ska upprättas genast när verksamheten inleds. Inspektionerna omfattar egenkontroll och inspektion av bokföring i anknytning till egenkontrollen.

Inspektionens avgifter

Till verksamheten enligt livsmedelslagstiftningen hör olika [avgifter](#). Handläggningen av anmälningar enligt livsmedelslagen är avgiftsbelagd, liksom inspektionerna. Dessutom tas det av aktörerna ut en grundavgift för tillsyn på 150 euro/år för de lokaler som finns i vårt register vid ingången av året.

Mer information

Helsingfors stads miljötjänster, livsmedelssäkerhetsenhetens rådgivning:
kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

Mer information om inrättande av livsmedelslokaler och krav på dem finns på bland annat dessa webbsidor:

- [Bilda ett livsmedelsföretag och egenkontroll - Livsmedelsverket](#) (ruokavirasto.fi)
- [Anvisning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler – Livsmedelsverket](#) (ruokavirasto.fi)
- [Ravintola-alan ABC – Ohjeita kahvilan tai ravintolan perustajalle](#)
- [Registrering av livsmedelsverksamhet | Helsingfors stad](#)
- [Terrassanvisning](#)
- [Kahvilan tai ravintolan perustaminen](#)

Helsingfors stad, Miljötjänster
Livsmedelssäkerhetsenhet
PB 58235, 00099 HELSINGFORS STAD
Työpajankatu 8, 00580 Helsinki
Puh. 09 310 1635 (vaihde)
www.hel.fi/livsmedelsverksamhet