

ILMANVAIHDON RIITTÄVYYS JA TUPAKKALAIN TOTEUTUMINEN RAVITSEMISLIIKKEISSÄ

1. YLEISTÄ

Tampereen kaupungin ympäristövalvonnassa selvitettiin ravitsemisliikkeiden ilmanvaihtoon liittyviä kysymyksiä erillisellä projektilla tammi-toukokuussa 2002. Projekti oli elintarvikevalvonnan ja ympäristö-terveysosaston yhteisprojekti ja sen yhteydessä tehtiin tarkastuksia 41 tarjoilukohteeseen. Tarkastuksilla arvioitiin ilmanvaihdon riittävyttä tarjoilu- ja keittiötiloissa sekä uusiutuneen tupakkalain toteutumista kohteissa.

1.1 Projektin perustelut ja tarve

Terveysuojelulaki ja -asetus velvoittavat, että elintarvikehuoneistossa on toimintaan nähden riittävä ilmanvaihto. Käytännössä riittävyden arvioinnissa noudatetaan rakennusmääräyskokoelma D2:n mitoitusarvoja. Ilmanvaihto on asia, johon ei elintarvikevalvonnassa ole aikaisemmin kiinnitetty erityistä huomiota elintarvikekohteiden ilmoituksia hyväksyessä. Aikaisemmin ajateltiin, että rakennusvalvonta huolehtii asiasta omien lupamenettelyidensä puitteissa. Koska kaikista kohteesta ja sen toiminnassa tehdyistä muutoksista ei mene tietoa rakennusvalvontaan, on syntynyt tilanteita, joissa kohteen ilmanvaihto ei enää täytä muuttuneen tilanteen vaatimuksia.

Elintarvikevalvonnassa on tarkastuksilla havaittu, että ravitsemusliikkeiden ilmanvaihdossa on usein puutteita. Puutteet ovat ilmenneet yleensä liiallisena kosteutena keittiötiloissa tai tiloissa on ollut liian lämmintä. Joskus kohteessa on ilmoitettu olevan riittävä ilmanvaihto, mutta tarkemmissa selvityksissä on käynyt ilmi, että ilmanvaihtoa ei ole lainkaan tai se on ollut aivan olematon.

Asiaan on kiinnitetty viime aikoina erityistä huomiota tarkastuksilla ja ilmoitusten käsittelytilanteissa. Tarkastajilla on kuitenkin ollut tunne, ettei ilmanvaihdon riittävyden arviointiin ole käytettävissä tarpeeksi keinoja, koska asiaan ei ole ollut mahdollisuutta perehtyä riittävästi normaalin työn puitteissa. Tämän vuoksi katsottiin perustelluksi lähestyä asiaa erillisellä projektilla. Tällä haluttiin varmistua siitä, että kaikilla tarkastajilla on jatkossa samanlaiset valmiudet arvioida ilmanvaihdon riittävyttä kohteissa.

Tupakkaa ja tupakointia koskevat perussäännökset ovat laki tupakoinnin vähentämiseksi ja tämän lain nojalla annettu asetus toimenpiteistä tupakoinnin vähentämiseksi. Lakia ja asetusta on muutettu säättämisen jälkeen useita kertoja, viimeksi huhtikuussa 1999. Muutokset ovat astuneet voimaan portaittain ja viimeisin muutos astui voimaan 1.7.2001. Tupakkalain tarkoituksen toteuttamiseksi on edellytetty, että ravintoloiden tarjoilutilasta on varattava vähintään puolet tupakoimattomille asiakkaille kaikissa ravintoloissa, joiden tarjoilutila on yli 50 m². Tupakansavu ei myöskään saa tunkeutua baaritiskin eikä pelitilojen työntekijäpuolelle.

Terveysturvallisuusasetuksen mukaan tupakoiminen on kielletty elintarvikehuoneiston niissä tiloissa, joissa elintarvikkeita valmistetaan, pidetään kaupan, muutoin käsitellään tai säilytetään.

Koska viimeisin tupakkalain muutos astui voimaan viime kesänä, haluttiin projektilla selvittää, miten laki on toteutunut käytännössä erilaisissa tarjoilukohteissa.

1.2. Kohderyhmät ja osallistajat

Projektin kohderyhmänä olivat erityyppiset ravintolat. Tarkastuksia tehtiin 21 anniskeluravintolaan, 10 ruokaravintolaan, viiteen pikaruokapaikkaan ja viiteen kahvilaan.

Projektiin osallistui ympäristöterveydestä yksi henkilö, elintarvikevalvonnasta kolme henkilöä ja toimistohenkilökunnasta yksi henkilö.

Projekti tehtiin yhteistyönä LVI-tarkastajan ja työsuojelupiirin kanssa.

1.3. Projektin tavoitteet

Koska kyseessä oli kahden ympäristövalvonnan osaston yhteisprojekti, osa tavoitteista oli yhteisiä ja osa osastojen omia tavoitteita. **Yhteisiä tavoitteita olivat:**

- * Yhteistyöhön liittyvien pelisääntöjen luominen/hiominen ympäristöterveyden, työsuojelupiiriin, LVI-tarkastajien ja elintarvikevalvonnan kesken.
- * Elintarvikehuoneistosta laaditun tiedotteen tietojen päivittäminen.

Elintarvikevalvonnan tavoitteet olivat:

- * Työssä oppiminen: Ilmanvaihtoon ja tupakkalain muuttuneisiin vaatimuksiin liittyvien tietojen ja taitojen päivittäminen, tarkoituksenmukaisten keinojen löytäminen ilmanvaihdon riittävyyden arviointiin sekä mittauksen ja omien arvioiden vastaavuuden vertailu.
- * Valvontakohteiden ilmanvaihdon lisätarkastustarpeen arviointi.

Ympäristöterveyden tavoitteet olivat:

- * Tupakkalain toteutumisen valvonta ja arviointi.
- * Tupakkalain toteuttamiseksi tehtyjen käytännön ratkaisujen selvittäminen ja niiden toimivuuden ja soveltuvuuden arviointi.

2. PROJEKTIN TOTEUTUS

2.1 Yhteistyökumppanit / palaverit

Ennen projektin alkua tiedusteltiin LVI-tarkastajan sekä työsuojelupiirin kiinnostusta osallistua projektiin. Molemmat tahot olivat kiinnostuneita projektista. 18.1.2002 pidettiin palaveri, johon kutsuttiin em. tahojen lisäksi edustajat Pirkanmaan kiinteistöliitosta ja Pirkanmaan hotelli- ja ravintolayhdistyksestä. Palaverissa haluttiin tiedottaa projektin alkamisesta sekä sen tavoitteista ja selvittää, mitä asioita kiinteistöliiton ja ravintolayhdistyksen mielestä projektissa tulisi huomioida. Lisäksi heiltä pyydettiin kommentteja projektin yhteydessä tehtävään elintarvikehuoneisto-tiedotteen sisältöön sekä kiinteistöliitolta lisäksi ilmanvaihtoremonttien vastuukysymyksiin.

2.2 Kohteiden valinta / kohdetietojen hankinta

Tarkastuskohteet valittiin sattumanvaraisesti ja elintarvikehuoneistoilmoituksista selvitettiin tietoja kohteista tehtyyn yhteenvetoon (liite 1). Tarkastuskohteita valittiin 41, joista 21 oli anniskeluravintoloita, 10 ruokaravintolaa, 5 pikaruokapaikkaa ja 5 kahvilaa. LVI-tarkastaja selvitti kohteiden viimeisimmän lupatilanteen ja toimitti elintarvike-valvontaan ilmanvaihtokuvista kopiot niiden kohteiden osalta, joista kuvat löytyivät rakennusvalvonnan arkistoista.

2.3. Elintarvikehuoneiston perustaminen –tiedotteen laadinta

Elintarvikehuoneiston perustamisesta laadittiin uusi tiedote, johon huomioitiin myös työsuojelupiirin ehdottamia asioita. Ympäristö-terveysosasto laati tiedotteeseen liitteeksi tiedotteen tupakkalain vaatimusten huomioimisesta ja meluasioista sekä LVI-tarkastaja LVI-asioiden huomioimisesta. Tiedotteesta pyydettiin kommentteja Pirkanmaan kiinteistöyhdistykseltä ja Pirkanmaan hotelli- ja ravintolayhdistykseltä. Ympäristövalvonnan tiedottaja laati tiedotteille yhtenäisen ulkoasun.

2.4 Tarkastukset

Ennen tarkastuksille lähtöä oli tarkoitus tutustua tarkastettavan kohteen ilmanvaihtokuvaan ja arvioida alustavasti niiden pohjalta ilmanvaihdon riittävyttä. Ilmastointikuvia ei kuitenkaan ehditty tarkastelemaan ennen tai jälkeen tarkastuksen.

Ympäristö-terveysosaston ja elintarvikevalvonnan **yhteistarkastuksia** tehtiin kymmeneen kohteeseen (4 anniskeluravintolaan ja 5 ruokaravintolaan). Molemmat osastot tekivät omalla porukallaan tarkastukset yhteensä 32 valittuun kohteeseen. Ennen varsinaisia **tarkastuksia** tehtiin koko porukalla (ympäristöterveys, elintarvikevalvonta, LVI-tarkastaja, työsuojelupiiri) tarkastus yhteen ravitsemisliikkeeseen. Tästä tarkastuksesta saatiin pohjatietoa muille tarkastuksille.

Työsuojelupiiristä osallistui tarkastaja seitsemälle tarkastukselle ja LVI-tarkastaja osallistui kolmelle tarkastukselle. Lisäksi Länsi-Suomen lääninhallituksen alkoholitarkastaja osallistui muutamalle tarkastukselle.

Tarkastuksilla täytettiin tätä projektia varten laadittu kaavake ja tiedot siitä siirrettiin edelleen y-asemalle excel-taulukkoon yhteenvedon laatimista varten. Lisäksi osassa kohteita laadittiin paikanpäällä tarkastuspöytäkirja, johon kirjattiin ilmanvaihdon lisäksi muita asioita, joista huomautettiin.

Alun perin oli tarkoitus ottaa valokuvia tarkastusten yhteydessä, mutta asia ei myöhemmin tuntunut luontevalta ja niin siitä luovuttiin.

2.5. Tupakkalain tarkoituksen toteutumisen arviointi sekä ilmanvaihdon arviointikeinot

Tarkastuksilla arvioitiin oliko puolet tarjoilutiloista varattu tupakoimattomille asiakkaille. Ilmanvaihtoa arvioitiin suhteessa tupakkalakiin eikä varsinaisia ilmamääriä arvioitu tai mitattu. Myös ilmanvaihtomittausten teettäminen koettiin tässä yhteydessä tarpeettomaksi.

Ilmanvaihdon riittävyyden arvioimiseksi selvitettiin kohteessa poisto- ja tuloilmanvaihtoaukkojen lukumäärät ja arvioitiin niiden lukumäärän ja sijoittelun suhdetta toisiinsa nähden. Tarjoilutiloissa arvioitiin tupakansavun kulkeutumista tupakoimattomien alueelle ja työntekijöiden puolelle (baaritiskin taakse). Läheskään aina tämä ei ollut mahdollista, koska paikalla ei ollut riittävästi tupakoivia asiakkaita asian luotettavaa toteamista varten. Myös tupakan haju tiloissa rekisteröitiin.

Keittiöissä katsottiin olivatko laitteet sijoitettu kohdepoistojen alle. Kohdepoistoista tarkastettiin niiden puhtaus. Mikäli kohdepoiston sisäpuolella oli paljon rasvaa seinillä ja katossa, tulkittiin se siten, ettei rasvanpoisto toimi riittävän tehokkaasti. Myös vesihöyryn kulkeutuminen kohdepoiston ulkopuolelle tulkittiin siten, ettei höyrynpoisto ole riittävää. Keittiöiden osalta selvitettiin erikseen, miten korvausilman saanti oli järjestetty ja ettei korvausilman mukana tule savua tarjoilutiloista keittiöön. Keittiön lämpötilan katsottiin olevan yhteydessä ilmanvaihdon riittävyyteen siten, että mikäli lämpötila oli koholla tiloissa, ei ilmanvaihtoa pidetty riittävänä.

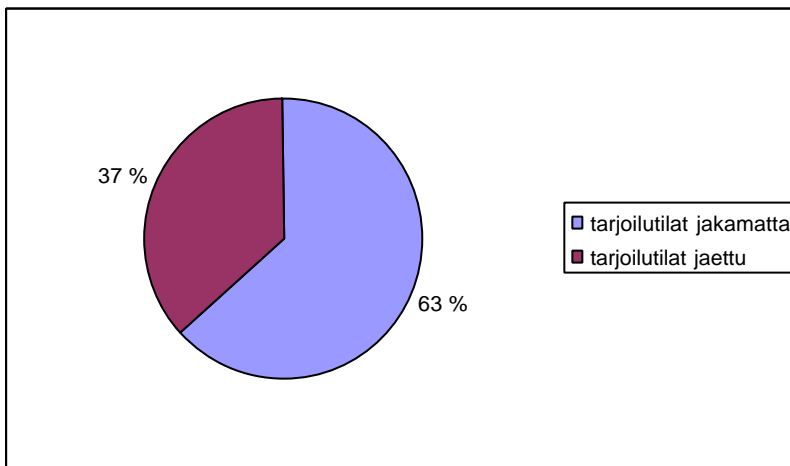
2.6 Raportointi

Projektin tuloksista raportointiin ympäristövalvonnalle ja ympäristölautakunnalle. LVI-tarkastajalle sekä työsuojelupiiriin raportointiin tuloksista kohdekohtaisesti projektin loppupalaverin yhteydessä. Myös Pirkanmaan kiinteistöliitolle ja hotelli- ja ravintolayhdistykselle raportointiin tuloksista yleisellä tasolla.

3. PROJEKTIN TULOKSET

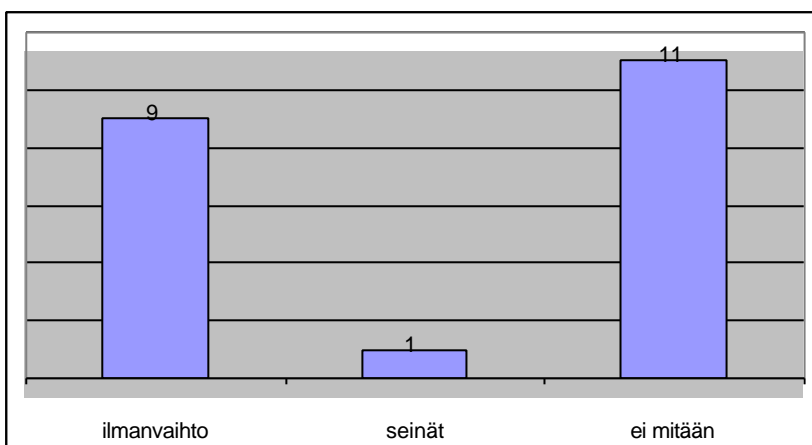
3.1 Anniskeluravintolat

Anniskeluravintoloita tarkastettiin 21 kpl (17 % kaikista anniskeluravintoloista). Näistä kohteista kaksi oli suurempia ravintolakokonaisuuksia, joissa oli useampia ravintoloita. 19 kohteessa tarjoilutilat olivat yli 50 m² ja näissä oli varattu tupakoimattomille puolet tarjoilutilasta seitsemässä (37 %) kohteessa.



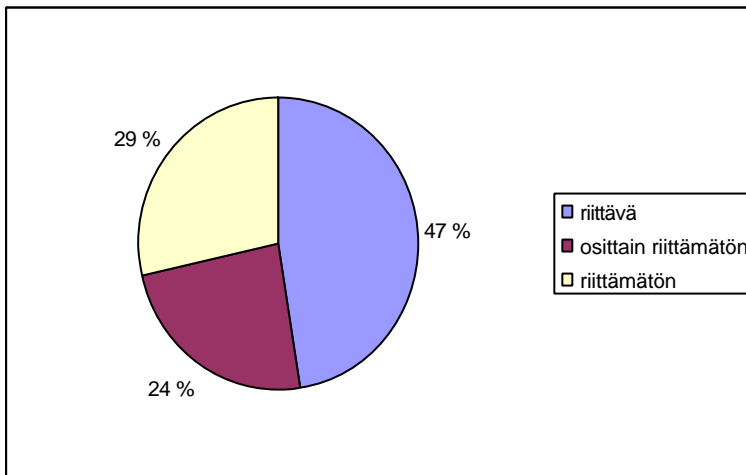
Kuva 1. Yli 50 m² tarjoilutilojen jakautuminen tupakoimattomien ja tupakoivien kesken anniskeluravintoloissa.

Näistä yhdeksässä (47 %) oli savun leviämiseen tupakoivien puolelta tupakoimattomien puolelle yritetty estää ilmanvaihdollisin ratkaisuin. Alueet oli erotettu seinämällä vain yhdessä (5 %) anniskeluravintolassa. Koko tarjoilutila ei ollut savuton yhdessäkään anniskeluravintolassa.



Kuva 2. Savun leviämisen ehkäisemiseksi tehdyt toimenpiteet anniskeluravintoloiden tarjoilutiloissa / kohteita yhteensä 21 kpl.

Tarjoilutilojen ilmanvaihto arvioitiin riittäväksi tarkastushetkellä 10:ssä (47 %) ja osittain riittämättömäksi viidessä (26 %) anniskeluravintolassa. Suurin syy miksi ilmanvaihto arvioitiin riittämättömäksi tai osittain riittämättömäksi oli savun leviäminen savuttomalle puolelle tarjoilutilaa.



Kuva 3. Anniskeluravintoloiden ilmanvaihdon riittävyys

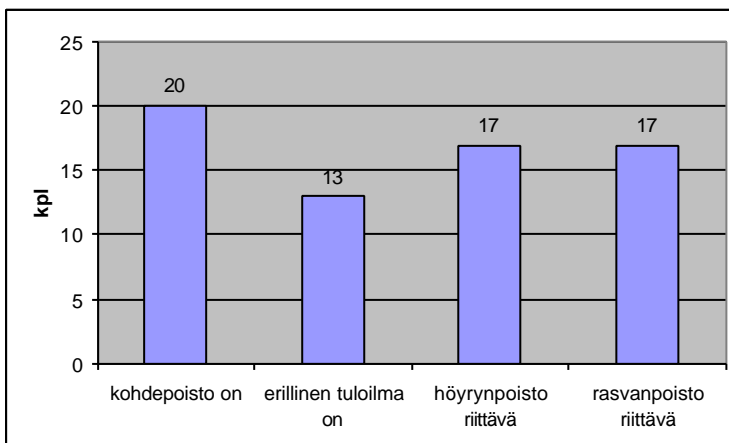
Erillinen pelitila oli yhdessä anniskeluravintolassa ja tämä oli savutonta aluetta. Tupakointi oli kielletty baaritiskillä kaikissa kohteissa.

3.2. Ruoanvalmistuspaikat

Erilaisia ruoanvalmistuspaikkoja tarkastettiin yhteensä 20 kpl. Näistä 10 oli ruokaravintoloita, viisi kahviloita ja viisi pikaruokapaikkoja.

Keittiötilat

Kaikkien kohteiden keittiössä oli ainakin yksi kohdepoisto. Erillinen tuloilma oli järjestetty 13 (65%) keittiötilassa. 17 (85 %) keittiössä arvioitiin höyrynpisto sekä rasvanpoisto riittäväksi. Huomautuksia keittiöille annettiin ilmanvaihtolaitteiden likaisuudesta ja siitä, ettei niitä välttämättä pidetty päällä. Ilmanvaihtokanavien eristeet olivat näkyvissä joissakin kohteissa.



Kuva 4. Keittiöiden ilmanvaihtoa kuvaavat määreet 20 ruoanvalmistuspaikasta.

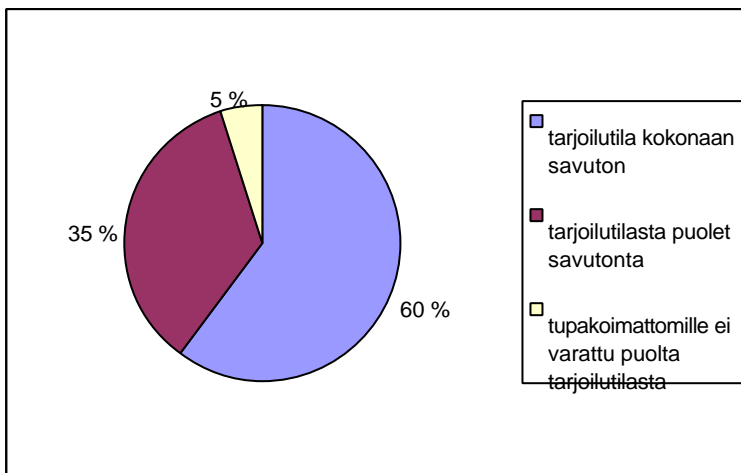
Keittiöiden lämpötilat vaihtelivat +19 – +28 °C:n välillä. Yli +25 °C:n lämpötila oli viidessä keittiötilassa. Erillinen tuloilma puuttui seitsemässä kohteessa ja näistä neljässä oli lämpötila yli 25 °C.

Taulukko1. Korkean (yli 25 °C) keittiölämpötilan suhde muihin keittiön ilmanvaihdon riittävyyttä kuvaaviin mittareihin.

°C	Riittävä höyrynpisto	Riittävä rasvanpoisto	Erillinen korvausilma	Ilmanvaihto ei päällä tai täysillä
26	X	X		X
26		X	X	
27				
28	X	X		
28	X			

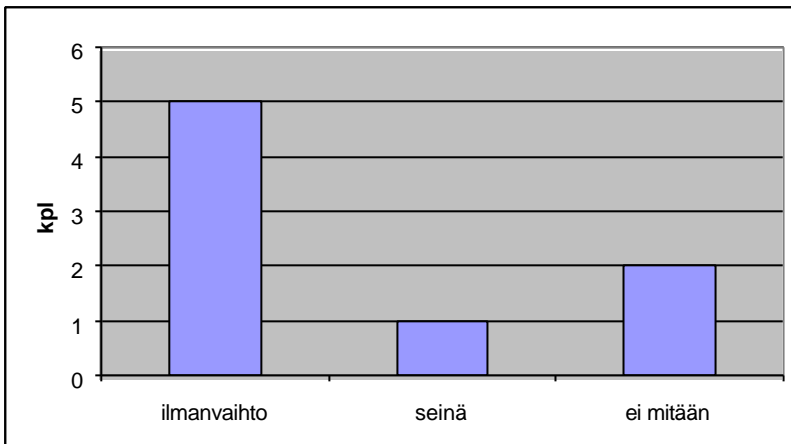
Ruoanvalmistuskohteiden tarjoilutilat

12 (60 %) ruoanvalmistuspaikan tarjoilutila oli kokonaan savutonta tilaa. Niissä kohteissa, joissa tupakointi oli sallittu, oli tarjoilutilasta jaettu vähintään puolet tupakoimattomille seitsemässä (88 %) kohteessa.



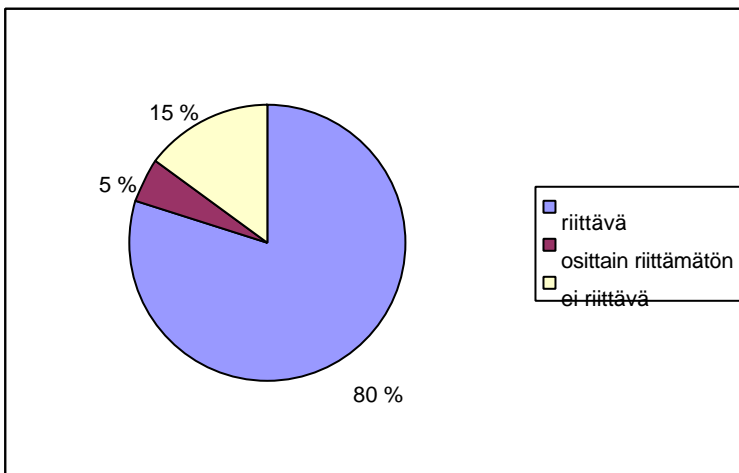
Kuva 5. Ruoanvalmistuskohteiden tarjoilutilojen jakautuminen tupakoimattomien ja tupakoivien kesken.

Savun leviäminen tupakoimattomien puolelle oli estetty ilmanvaihdolla viidessä (63 %) kohteessa ja erillisellä seinämällä yhdessä (12 %) kohteessa.



Kuva 6. Tarjoilutiloissa savun leviämisen estämiseksi tehdyt toimenpiteet sellaisissa ravintoloissa, joissa tupakointi oli sallittu (yhteensä 8 kpl)

Tarjoilutilojen ilmanvaihto arvioitiin riittäväksi 16 (80 %) ruoanvalmistuskohteessa ja osittain riittämättömäksi yhdessä (5 %) kohteessa. Tarjoilutilojen ilmanvaihto arvioitiin yleensä riittämättömäksi tai osittain riittämättömäksi savun leviämisen vuoksi sekä tuloilman riittämättömyyden vuoksi.



Kuva 7. Ruoanvalmistuskohteiden tarjoilutilojen ilmanvaihdon riittävyys.

3.3 Vastuukysymykset ilmanvaihtoremonteissa

Pirkanmaan kiinteistöyhdistykseltä pyydettiin kantaa siihen, kuka on vastuullinen kohteen ilmanvaihtoon liittyvissä kysymyksissä. Kannanotossaan kiinteistöliitto totesi, että huoneiston sisäpuoliset laitteistot/koneistot, liesituuletin, poistoventtiilien puhdistus ja ilmanvaihdon suodattimien puhdistus ja uusiminen kuuluvat pääsääntöisesti osakkaan vastuulle silloin, kun kyseessä on asunto-osakeyhtiö. Kun tilat on vuokrattu edelleen esim. toiminnanharjoittajalle, voidaan vuokrasopimuksessa määritellä, että tietyt laitteet ja niiden huolto kuuluu vuokralaiselle. Mikäli tällaisia määrittelyjä ei ole, noudatetaan yhtiön ja osakkaan välistä vastuunjako.

4. TULOSTEN ARVIOINTI JA JOHTOPÄÄTÖKSET

4.1. Tupakkalain toteutuminen kohteissa – käytännön ratkaisujen toimivuus

Tupakkalain säännöksiä toteutuminen oli kehnonlaista. Tiloja ei ole jaettu tai jako ei ole riittävä. Pääosassa paikoista oli kuitenkin jonkinlainen jako tehty.

Jakaminen oli pyritty toteuttamaan pääosin ilmanvaihdolla. Usein ilmanvaihdon ei kuitenkaan katsottu olevan riittävä ja/tai ilmavirrat olivat väärään suuntaan (tupakoivien puolelta tupakoimattomien puolelle). Kun tilat voidaan selvästi erottaa, voidaan myös ilmavirrat ohjata ja mitoittaa niin, että savun tavanomainen ja merkittävässä määrin tapahtuva kulkeutuminen estyy. Pelkästään ilmanvaihdolla ei tiloja voida jakaa silloin, kun alueet ovat välittömässä yhteydessä toisiinsa. Tilat on siis voitava erottaa toisistaan riittävällä välialueella, ilmaverholla, seinämillä tms. tavalla ilmanvaihdon lisäksi. Tämä vaatii kuitenkin hyvää tapauskohtaista suunnittelua, jolloin on huomioitava myös mahdolliset ulko-ovien ja ulkoseinien auki pitämiset. On todettava, että oli myös paikkoja, joissa katsottiin tilojen olevan kunnossa.

Tupakkalain tarkoittama pelitila oli vain yhdessä ravintolassa. Se sijaitsi alueella, jossa tupakointi oli kielletty, eikä siitä ollut huomautettavaa.

Tarkastuksissa kiinnitettiin päähuomio siihen, onko tupakoimattomille varattu vähintään 50 % tarjoilutilasta. Tarpeellisia ja merkittäviä kustannuksia aiheuttavia rakenteellisia ja ilmanvaihtoa parantavia muutoksia voidaan toteuttaa 1.7.2003 saakka, joten tupakansavun leviämiseksi tehdyt ratkaisut on viimeistään silloin oltava tehtynä ja tupakansavun kulkeutuminen tupakoimattomien puolelle estetty.

Valitusten ja tarkastusten myötä nähdään kuinka laki käytännössä toimii.

4.2. Ruoanvalmistuskohteet

Keittiöiden ilmanvaihto

Koska tarkastettavien kohteiden määrä oli pieni (vain 4 % ruoanvalmistuskohteista (kahvilat, pikaruokapaikat, ruokaravintolat)), ei saaduista tuloksista voida tehdä pitkälle meneviä johtopäätöksiä. Tarkastettujen ruoanvalmistuskohteiden ilmanvaihdon riittävyys vaihteli suuresti. Huomionarvoista on se, että joukkoon mahtui myös sellaisia kohteita, joille ilmanvaihdon puutteellisuus oli todellinen ongelma. Tämä vahvistaa sen, että asiaan on kiinnitettävä myös jatkossa huomiota elintarvikehuoneistojen ilmoituskäsittelyn ja haltijanvaihdosten yhteydessä. Erilliseen uusintaprojektiin ei tämän asian tiimoilta kuitenkaan näyttäisi olevan tällä hetkellä tarvetta vaan asiassa selvittää toimintatapoja selkeyttämällä.

Keittiöiden lämpötilan ja tuloilman välillä näyttäisi olevan yhteys. Suurimmassa osassa niissä kohteissa, joissa lämpötila oli korkea (yli + 25 °C), ei riittävää korvausilman saantia ollut järjestetty. Yleistä oli, että korvausilma otettiin ikkunoiden ja ovien raoista tai tarjoilu-tilan

puolelta. Silti yhdessäkin kohteessa ei havaittu tupakansavun siirtymistä tarjoilu-tiloista keittiötiloihin. Suuri osa (60 %) ruoanvalmistuskohteista olikin täysin savuttomia.

Tarjoilutilat

Ruoanvalmistuskohteissa tarjoilutilojen puolella ilmanvaihto ei näyttäisi olevan ongelmana silloin, kun tilat ovat savuttomat. Sen sijaan kohteissa, joissa tupakointi on sallittu jossain osassa tarjoilutilaa, on savun siirtyminen tupakoimattomien puolelle ongelma, johon ei ole välttämättä osattu vielä puuttua. Tupakansavun siirtymiseen voidaan usein vaikuttaa hyvin pienilläkin seikoilla. Tupakoivien asiakkaiden puoli tulisi asettaa siihen osaan tarjoilutilaa, jossa poistoilmanvaihto on suurimmillaan. Myös tuloilman voimakkuuden ohjaamisella/säätämällä tupakoimattomien puolella, voidaan vaikuttaa savun kulkeutumiseen oleellisesti. Joissakin kohteissa näytti siltä, että tupakoimattomien puoli oli järjestetty siihen osaan tarjoilutilaa, jossa oli suurin osa poistoilmanvaihdosta. Tästä oli seurauksena se, että tupakansavu siirtyi tupakoimattomien puolelle.

Suurin toimenpide, millä kohteissa oli reagoitu tupakkalain uudistuneisiin sääntöihin, oli tarjoilutilojen jakaminen osaksi tupakoimattomille. Läheskään aina tämä jako ei kuitenkaan ollut puolet tarjoilutilasta, kuten tupakkalaki edellyttää, vaan tupakoimattomille varattu tarjoilualue oli usein pienempi.

4.2 Yhteistyö

Yhteistyön kannalta on tärkeää, että työnjako elintarvikevalvonnan, ympäristöterveyden, LVI-tarkastajan sekä työsuojelupiirin kesken on selvä. Projektin aikana työnjako osittain selveni, mutta siihen on syytä kuitenkin myöhemmin palata ja luoda yhdessä selkeät toimintamallit sekä ilmanvaihdon riittävyteen liittyvissä asioissa että tupakkalain toteutumisen tarkastelulle. Elintarvikevalvonnassa ajateltiin aluksi, että olisi tärkeää, että osaamme erottaa kohteista ne, joiden ilmanvaihto vaatii tarkempaa selvittämistä ja yhteydenottoa LVI-tarkastajaan. Tällä tavoin pystyisimme välttämään turhaa LVI-tarkastajan kuormittamista, mutta toisaalta tekemään yhteistyötä niiden kohteiden osalta, joiden suhteen asiantuntijan kannanotto on tarpeen. Koska kuitenkin elintarvikehuoneistoilmoituksen hyväksynnän yhteydessä otetaan kantaa myös ilmanvaihdon riittävyteen kohteessa, on parempi, että sen riittävyys varmistetaan asiantuntijalla, jonka vastuulle ilmanvaihdon hyväksyminen muutoinkin kuuluu. Ohjeet laadituista toimintatavoista on tarpeen liittää osana elintarvikevalvonnan laatukäsikirjaan.

4.3. Elintarvikehuoneistotiedote

Kommentteja laadittuun elintarvikehuoneistotiedotteeseen ei pyynnöistä huolimatta saatu. Tiedote laitettiin esille internet-sivuille ja siitä otettiin paperikopioita jaettavaksi toiminnanharjoittajaksi ryhtyville. Tiedotteen täydentäminen/päivittäminen oli tärkeää, koska siitä on ollut jatkuvaa kysyntää ja aikaisempi tiedote oli useita vuosia vanha ja tiedoiltaan suppea. Tarkastajien työn helpottamiseksi on lisäksi tärkeää, että tiedote on saatavana internet-sivuilta.