



Mikä on elintarvikehuoneisto?

Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan rakennusta, huoneistoa tai niiden osaa, jossa myytäväksi tai muutoin luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään. Elintarvikehuoneisto voi olla ulko- tai sisätiloissa. Liikkuvana elintarvikehuoneistona pidetään liikkuvaa kioskia, myyntiautoa, telttakatosta, kojua tai muuta liikkuvaa laitetta. Elintarvikehuoneisto voi olla myös ns. virtuaalihuoneisto, jossa elintarvikkeita ei fyysisesti käsitellä (esim nettimyynä).

Elintarvikehuoneistoista tulee tehdä ilmoitus valvontaviranomaiselle. Pienimmät toimijat, kuten yksityishenkilöiden tai harrastekerhojen vähärisinen elintarvikkeiden myynti tai tarjoilu, on vapautettu kokonaan ilmoitusvelvollisuudesta. Toiminta voi olla satunnaista tai määrältään vähäistä vähäristä elintarvikkeiden käsittelyä.

Ilmoitus on tehtävä aina kirjallisesti 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai jo toiminnassa olevissa elintarvikehuoneistoissa ennen oleellisen muutoksen tekemistä. Ilmoituksen käsittelystä peritään kaupungin hyväksymän taksan mukainen maksu. Kaikkien elintarvikehuoneistojen toimijan vaihtumisesta, toiminnan keskeyttämisestä tai lopettamisesta on lisäksi viivytyksettä ilmoitettava valvontaviranomaiselle. Lisätietoa elintarvikehuoneistojen ilmoitusmenettelystä löytyy sivulta: <http://www.tampere.fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/elintarvikevalvonta/elintarvikehuoneistot.html>

Lomakkeet löytyvät sivuilta: <https://www.tampere.fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/elintarvikevalvonta/lomakkeet.html>

Elintarvikehuoneiston perustamisessa tulee lisäksi ottaa yhteyttä

- o Rakennusvalvontaan huoneiston rakennusvalvonnallisen käyttötarkoituksen ja ilmanvaihdon riittävyyden varmistamiseksi harjoitettavaan toimintaan. Lisätietoja saa myös taloyhtiön isännöitsijältä tai rakennuksen omistajalta.

Tarvittaessa on otettava yhteys myös

- o Pelastuslaitoksen palotarkastajiin (paloturvallisuus, poistumistiet yms)
- o Terveyskeskukseen tai muuhun terveydenhuollon yksikköön työterveyshuollon järjestämiseksi
- o Aluehallintoviraston työsuojeluun.

Elintarvikehuoneiston vaatimukset

1. Riittävästi työskentely-, säilytys- ja varastotilaa

Elintarvikkeiden käsittelyvaiheet on voitava riittävästi erottaa toisistaan. Toimintoja, joiden eriyttämiseen tulee kiinnittää erityistä huomiota ovat mm multajuuresten, erityisruokavaliovalmisteiden, kalan ja lihan säilytys ja käsittely sekä leipominen ja salaattien teko. Kypsat ja raat tuotteet on aina erotettava riittävästi toisistaan koska raaka tuote voi toimia mikrobin lähteenä. Kuljetuslaatikoille tulee varata oma säilytystila, jossa laatikot ovat suojassa haittaeläimiltä ja säiden vaihteluilta. Astioiden ja ruoan kuljetuslaatikoiden puhdistaminen tulee myös pitää erillään muusta toiminnasta.





Elintarvikehuoneistossa tulee olla riittävästi kylmäsäilytystiloja sekä tiloja kuivaelintarvikkeiden säilytystä varten. Jos toimintaan liittyy oleellisesti ruokien esikäsitteilyä ja jäädyttämistä, tulee jäädyttämiseen varata erillinen jäädytyskaappi.

2. Toiminnan edellyttämä ilmanvaihto, lämpötila ja valaistus

Ilmanvaihdon mitoituksessa on aina huomioitava valmistus-, varasto- ja asiakastilojen ilmanvaihdon tarve. Jos elintarvikehuoneistossa on ruoanvalmistusta, tulee yleisilmanvaihdon lisäksi ruoanvalmistuslaitteiden yläpuolella olla kohdepoisto. Myös astianpesukoneen kohdepoiston tarve tulee selvittää. Poistoilma tulee johtaa siten, ettei se aiheuta haju- tai muuta haittaa. Tarvittaessa neuvoja voi kysyä kaupungin LVI-tarkastajilta. Elintarvikehuoneiston lämpötila ei saa nousta liian korkeaksi, koska tällöin se voi aiheuttaa riskin siellä käsiteltäville elintarvikkeille ja haitata mm kylmälaitteiden toimintaa. Huoneiston lämpötilan nousu voi aiheuttaa myös työsuojelullisia ongelmia.

3. Riittävästi käsien-, astioiden ja välineiden pesupaikkoja

Tiloissa tulee olla riittävä määrä vesipisteitä, jotka on sijoitettu asianmukaisesti ja niihin tulee sekä kylmä että kuuma vesi. Veden tulee täyttää talousvedelle asetetut vaatimukset. Lisäksi käsienpesupisteessä on oltava nestemäinen saippua ja kertakäyttöiset käsipyyhkeet tai käsipyyherulla.

Keittiössä on suositeltavaa olla vähintään yksi vesipiste astianpesua varten, yksi käsienpesua varten ja yksi ruoanvalmistusta varten. Erillisessä tarjoilupisteessä tulee olla käsienpesupiste. Erittäin pienissä tarjoilukohteissa voidaan minimivaatimuksena hyväksyä kaksialtainen tiskipöytä, jossa toinen allas on varattu käsienpesua varten ja toinen välineiden pesua varten. Mikäli ruoan ja juomien tarjoilu tapahtuu pestävistä astioista, tulee huoneistossa olla astianpesukone. Elintarvikemyymälässä tulee olla käsienpesupisteet vähintään liha- ja kalatiskin läheisyydessä sekä palautuspullojen ja hedelmien/vihannesten käsittelypisteessä sekä tarvittaessa konsulenttipisteiden yhteydessä. Myymälöissä sijaitsevien valmistustilojen suhteen noudatetaan keittiötilojen vaatimuksia.

4. Siivousvälineet ja -aineet

Siivousvälineet on puhdistettava, huollettava ja säilytettävä hygieenisesti. Asianmukaisessa siivouskomerossa on vesipiste-kaatoallas, viemärinti, ilmanvaihto, teline varrellisille välineille, siivousliinujen kuivatusteline sekä riittävästi hyllytilaa. Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei saa varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita.

5. Henkilökunnan sosiaali- ja pukeutumistilat

Suuremmissa työpaikoissa tulee olla erillinen henkilökunnan ruokailu/taukotila. Pienimuotoisessa toiminnassa pitää henkilökunnalle varata vähintään pukukaapit. Työntekijöiden omia elintarvikkeita saa säilyttää ainoastaan työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalituloissa.





6. Helposti puhdistettavat ja desinfioitavat rakenteet, pinnoitteet, materiaalit, kalusteet, koneet ja välineet sekä astiat

Tilojen pintamateriaalit tulee valita toiminnan asettamien vaatimusten mukaan. Tarvittaessa niiden tulee kestää vettä, höyryä, lämpöä ja rasvoja. Erittäin tärkeää on, että pinnat ja rakenteet ovat helposti puhdistettavissa ja kestävät vesipesua. Puuta ei tulisi käyttää lainkaan valmistustilojen pintamateriaalina.

7. Viemäriin yhdistetty lattiakaivo ja laitteet lattioiden huuhtelua varten

Mikäli lattia joutuu olemaan jatkuvasti märkänä, tulee lattioissa olla viemäriin yhdistetyt lattiakaivot, jotka on varustettu ritilällä. Lattioiden tulee viettää lattiakaivoon. Lattiakaivot vaaditaan pääsääntöisesti ravintoloihin, joissa on ruoanvalmistusta. Tarvittaessa vaatimukset rasvanerotukseen tulee selvittää rakennusvalvonnasta.

8. Riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä asiakkaille ja henkilökunnalle

Wc-tiloja on varattava riittävästi (suosituksena 1 kpl 25 asiakaspaikkaa kohti). Mikäli tarjoilupaikassa on alle kuusi asiakaspaikkaa, ei huoneistossa tarvitse olla asiakkaille varattua wc:tä. Käynti asiakkaiden wc-tiloihin ei saa tapahtua keittiö- tai tarjoilutiskien kautta. Henkilökunnan wc-tilat eivät saa avautua suoraan tilaan, jossa elintarvikkeita käsitellään. Wc-tiloissa tulee olla käsienpesupiste, nestemäinen saippua sekä kertakäyttöiset käsien kuivauspaperit, käsipyyherulla tai kuivain.

9. Omavalvontasuunnitelma ja muut asiakirjat

Elintarvikehuoneistossa tehtävää toimintaa varten on laadittava omavalvontasuunnitelma, joka säilytetään aina elintarvikehuoneistossa. Mikäli elintarvikehuoneistossa käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, vaaditaan henkilökunnalta myös hygieniaoasaamistodistus sekä terveydentilaselvitys.

Lisäksi on huomioitava että asiakastilojen tupakointitilojen suhteen noudatetaan tupakkalakia. Lisätietoa tupakkalain huomioimisesta tilojen suunnittelussa löytyy: <http://www.tampere.fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/tupakkavalvonta.html>

Elintarvikehuoneistoa ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen siten, että siitä saattaa aiheutua terveyshaittaa.

