



Kun perustat elintarvikehuoneistoa tai suunnittelet muutosta/ laajennusta

Selvitä rakennusvalvontaviranomaisilta, tarvitaanko rakennuslupaa tai käyttötarkoituksen muutosta. Selvitä ilmanvaihdon riittävyys harjoitettavaan toimintaan (noudatetaan rakennusmääräyskoelman ohjearvoja). Tarvittaessa ole yhteydessä myös paloviranomaisiin ja työsuojeluviranomaisiin (aluehallintovirasto).

Esitä suunnitelmat terveystarkastajalle (toimisto 044 7307 991) hyvissä ajoin ennen toiminnan aiotua aloittamista. Toimita ilmoitus elintarvikehuoneistosta Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuollolle **viimeistään neljä viikkoa ennen** toiminnan suunniteltua aloituspäivää. Ilmoituksen käsittelystä peritään ympäristöterveyslautakunnan hyväksymän taksan mukainen maksu. Ilmoituksen käsittelystä lähetetään toiminnanharjoittajalle todistus.

Ilmoituksen liitteenä tulee olla huoneiston ajan tasalla oleva pohjapiirros, josta näkyy kalusteiden, laitteiden ja vesipisteiden sijoittelu.

Elintarvikehuoneisto tarkastetaan toiminnan riskiluokituksen mukaisessa aikataulussa. Kaikkia elintarvikehuoneistoja ei enää välttämättä tarkasteta ennen toiminnan alkamista. Huoneiston ensimmäinen tarkastus (alkutarkastus) ei sisälly ilmoituksen käsittelymaksuun, vaan siitä laskutetaan erikseen taksan mukaisesti.

Elintarvikealan toimijalla tulee olla omavalvontasuunnitelma, mutta valvontaviranomainen ei hyväksy sitä. Omavalvontasuunnitelman tulee olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa viimeistään alkutarkastukseen mennessä.

Toimijan vaihtuessa (ei olennaisia muutoksia toiminnassa tai tiloissa)

Selvitä rakennusvalvontaviranomaisilta, tarvitaanko rakennuslupaa tai käyttötarkoituksen muutosta. Selvitä ilmanvaihdon riittävyys harjoitettavaan toimintaan (noudatetaan rakennusmääräyskoelman ohjearvoja). Tarvittaessa ole yhteydessä myös paloviranomaisiin ja työsuojeluviranomaisiin (aluehallintovirasto).

Toimijan vaihtumista koskeva ilmoitus tulee tehdä Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuollolle ennen kuin edellinen toimija on lopettanut toimintansa. Mikäli tiloissa on tehty muutoksia, laita ilmoituksen liitteeksi tiloja koskeva pohjapiirros, josta näkyvät kalusteet, laitteet ja vesipisteet. Pohjapiirroksen tulee olla ajan tasalla. Omavalvontasuunnitelman tulee olla huoneistossa valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Huoneisto tarkastetaan toiminnan riskiluokituksen mukaisessa aikataulussa ja sen tulee täyttää elintarvikehuoneistolle asetetut vaatimukset.

Toimijan vaihtumista koskevan ilmoituksen käsittelystä ei peritä maksua, kun toiminnassa tai tiloissa ei tapahdu olennaisia muutoksia. Todistusta ilmoituksen käsittelystä ei lähetetä automaattisesti, vaan ainoastaan toimijan sitä erikseen pyytäessä.

Jos huoneistoa tai toimintaa muutetaan olennaisesti (esim. huoneistoon tehdään rakennuslupaa vaativia muutoksia tai uusi toiminta on suurempiriskistä), tulee huoneistosta täyttää elintarvikehuoneistoilmoitus, jonka käsittely on maksullinen. Elintarvikehuoneistoilmoitus tulee tehdä myös siinä tapauksessa, jos edellinen elintarvikealan toiminta huoneistossa on jo lopetettu ennen toimijan vaihtumista.



Huoneistoa koskevat vaatimukset

Elintarvikelain 23/2006 (muutos 352/2011) 10 §:ssä on annettu yleiset vaatimukset elintarvikehuoneistolle. Rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista on säädetty yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 4. artiklassa.

Tietoa elintarvikehuoneistoista ja aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä löytyy Ruokaviraston internet-sivuilta:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen/>

Elintarvikehuoneistossa on oltava

1. Riittävästi työskentely-, säilytys- ja varastotilaa (elintarvikkeille, työvälineille, kuljetuslaatikoille ym.)
 - huoneiston puhtaat ja likaiset tilat (esim. tuotteen loppuvalmistus ja multaisten tuotteiden käsittely) on erotettava riittävästi toisistaan
 - tuotteita/pakkauksia ei saa säilyttää eikä varastoida lattialla
2. Toiminnan edellyttämä ilmanvaihto, lämpötila ja valaistus (noudatetaan rakennusmääräyskokoelman ohjearvoja).
3. Riittävästi käsienpesupaikkoja sekä paikkoja astioiden ja välineiden pesua varten
 - pienissäkin elintarvikehuoneistoissa (pienet myymälät, kioskit ja vastaavat) tulee olla erilliset pesupisteet käsien ja työvälineiden pesua varten
 - vesipisteitä tulee olla jokaisessa työpisteessä (lihatiski, ruuan valmistuspaikka jne.), jossa käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita
4. Erilliset, asianmukaisesti varustetut säilytystilat siivouksessa käytettäville välineille
 - siivousvälinevarastossa on oltava vähintään vesipiste, kaatoallas, kuivauspatteri, lattiakaivo, riittävästi tilaa puhdistusvälineille ja -aineille sekä hyvä ilmanvaihto
5. Talousveden laatuvaatimukset täyttävä vesi.
6. Riittävästi asianmukaisia peseytymismahdollisuuksilla varustettuja pukeutumistiloja sekä käsienpesumahdollisuuksilla varustettuja käymälöitä henkilökuntaa varten. Wc ei saa avautua suoraan tilaan, jossa elintarvikkeita käsitellään.
7. Helposti puhdistettavat ja desinfioitavat rakenteet, pinnoitteet, materiaalit, kalusteet, koneet ja välineet sekä astiat.
8. Viemäriin yhdistetty lattiakaivo ja laitteet lattioiden huuhtelua varten, mikäli lattia joutuu olemaan jatkuvasti märkänä tai sitä joudutaan puhdistamaan usein.
9. Riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä asiakkaille, kun asiakaspaikkoja on enemmän kuin 6 kpl ja huoneistossa tarjoillaan elintarvikkeita tai alkoholijuomia (ks. taulukko 1.)



Taulukko 1.

| Asiakasluku | WC-kalusteiden lukumäärä | |
|--|--|--------|
| | Miehet | Naiset |
| 7-24 | Riittää yksi WC-kaluste yhteensä (jos huoneistossa tarjoillaan alkoholijuomia, tulee aina olla naisille ja miehille oma WC) | |
| 25-50 | 1 | 1 |
| 51-100 | 1 + 1 urinaali | 2 |
| 101-150 | 1 + 2 urinaalia | 3 |
| 151-200 | 2 + 2 (tai 1 + 3) | 3 |
| 201-250 | 2 + 3 | 4 |
| 251-300 | 2+4 (tai 3 + 3) | 4 |
| 301-400 | 3 + 4 | 5 |
| > 400 | Tapauskohtaisesti | |
| Yli 10 asiakaspaikan ravitsemusliikkeessä ainakin yhden WC-tilan kulkuteineen on sovelluttava liikuntaesteiselle. | | |

Lisäksi on huomioitava, että

- Elintarvikehuoneisto soveltuu alueelle tai kiinteistöön (muut läheiset toiminnot, piha-alue, liikennöinti).
- Elintarvikehuoneistossa tupakoiminen on sallittu vain tupakointiin tarkoitettussa erillisessä tilassa.
- Elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta, noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa. Omavalvontasuunnitelma on pidettävä ajan tasalla.
- Käymälät eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään.
- Elintarvikehuoneistoa ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen niin, että siitä aiheutuu terveyshaittaa.
- Jätetilat ovat asianmukaiset, jätehuollossa tulee noudattaa kaupungin antamia jätehuoltomääräyksiä
 - elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää pilaantuneita elintarvikkeita eikä muita jätteitä, joista saattaa aiheutua terveyshaittaa, pilaantuneet elintarvikkeet ja jätteet on poistettava huoneistosta vähintään kerran päivässä.
- Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä riittävä suojavaatetus (asianmukainen työpuku, hiukset peittävä päähine ja jalkineet), sekä hygieniosaamistodistus, selvitys terveydentilasta ja ulkomaan matkojen jälkeen salmonellatodistus.

Näiden ohjeiden lisäksi valvontaviranomaisella on oikeus antaa tapauskohtaisesti yksittäisiä kieltoja ja määräyksiä terveyshaitan poistamiseksi tai ehkäisemiseksi.



Omavalvontasuunnitelma

Huoneiston toiminnan luonteen mukaan omavalvontasuunnitelman tulee sisältää seuraavat osa-alueet:

- vastaanotettavan tavaran tarkastus ja kirjanpito
- kylmäsäilytyslaitteiden ja -tilojen lämpötilojen tarkkailu ja kirjaus
- elintarvikkeiden valmistuksen ja tarjoilun lämpötilojen seuranta ja kirjaus
- tuotteita ja pintahygieniaa koskeva näytteenottosuunnitelma
- takaisinvento-ohjeet
- siivous- ja puhdistusohjelma
- tuhoeläinten torjuntasuunnitelma
- selvitys jätehuollosta
- henkilökunnan hygieniamääräykset
- asiakaspalautteiden käsittely ja ruokamyrkytysepäilyt
- omavalvontasuunnitelman eri osa-alueista vastaavat henkilöt