

RAVITSEMISLIIKKEIDEN VAATIMUSTEN

PÄÄPERIAATTEET

SISÄLLYSLUETTELO

1. Ilmoitus
2. Ravitsemisliikkeiden varustetaso
 - 2.1. Keittiö
 - 2.2. Henkilökunnan käymälä- ja sosiaalityilat
 - 2.3. Asiakkaiden käymälätilat
 - 2.4. Siivousväline-tilat
 - 2.5. Ilmanvaihto
 - 2.6. Talousveden saanti ja viemärointi
 - 2.7. Jätehuolto
 - 2.8. Ympäristölle aiheutuva haitta
 - 2.9. Tupakointi ja tupakan myynti ravitsemisliikkeessä
 - 2.10. Muuta huomioon otettavaa
3. Omavalvontasuunnitelma
4. Lainsäädäntöä ja muita ohjeita

Ohje on tarkoitettu toimijoiden sekä tilojen suunnittelijoiden ja rakentajien käyttöön. Ohjeesta on mahdollista perustelluista syistä poiketa. Tällöin on kuitenkin syytä olla yhteydessä valvontaviranomaisiin jo suunnittelun alkuvaiheessa.

1. Ilmoitus

Elintarvikehuoneiston käyttöönotosta tai sen toiminnan olennaisesta muuttamisesta on tehtävä elintarvikelain 13 §:n mukainen ilmoitus. Ilmoitus tehdään lomakkeella, jonka voi noutaa viranomaisvalvonnan toimistosta tai Hämeenlinnan kaupungin Internet-sivuilta www.hameenlinna.fi/elintarvikehuoneistot. Ilmoituksesta selviää tarvittavat liitteet. Ilmoituksen käsittelystä annetaan todistus toimijalle.

Ilmoituksen käsittelystä peritään toiminnanharjoittajalta ympäristö- ja rakennuslautakunnan hyväksymän taksan mukainen maksu.

Ympäristöterveydenhuolto suosittelee, että toimija ottaisi yhteyttä terveystarkastajaan jo suunnitteluvaiheessa ja kävisi hänen kanssaan lävitse toimintansa ja sitä varten suunnitellut tilat. Tällöin mahdollisesti vaadittavat korjaus-, muutos- ym. työt voidaan huomioida hyvissä ajoin. Myös muihin viranomaisiin kuten rakennusvalvontaan (tilan uusi käyttötarkoitus, ilmanvaihto, rasvanerotuskaivon tarve), palo- ja työsuojeluviranomaisiin tulisi olla yhteydessä jo suunnitteluvaiheessa.

2. Ravitsemisliikkeiden varustetaso

2.1. Keittiö

Keittiöt voidaan jakaa valmistus-, kuumennus-, jakelu- ja kahvikeittiöihin, joilla on erilaiset vaatimukset.

- Valmistuskeittiössä lämpimän ruoan valmistus tapahtuu keittämällä, paistamalla pannussa, parilalla, uunissa tai uppokeittämällä rasvassa. Kylmien ruokien valmistusta varten on erotettu kalustein tai muutoin erillinen tila, jossa on vesipiste ja riittävät kylmätilat.
- Kuumennuskeittiössä esikypsennettyjä puolivalmisteita tai valmiita ruokia kuumennetaan uunissa tai vesihauteessa.
- Jakelukeittiössä annostellaan muualla valmistettuja kuumia ja/tai kylmiä ruokia.
- Kahvikeittiössä keitetään kahvia ja tarjoillaan valmiita tuotteita, kuten sämpylöitä tai leivonnaisia ja pullia.

Keittiön vaatimukset:

Keittiössä tulee olla toimintaan nähden riittävästi työskentely-, säilytys- ja varastointitilaa

- Työtilaa tulee olla riittävästi. Käsiteltävien tuotteiden elintarvikehygieeninen laatu voi vaarantua esim. jos raakoja ja kypsiä elintarvikkeita käsitellään samoissa työ pisteissä sekä samoilla työalustoilla ja välineillä. Multaisille tuotteille (esim. multaisille juureksille ja perunoille) tulee olla erilliset käsittelytilat.
- Työpöytäpinta-alaa tulee olla riittävästi

- Kuivaelintarvikkeille (säilykkeet, jauhot, mausteet yms.) tulee varata riittävät ja niiden säilytykseen soveltuvat tilat.
- Kylmäsäilytystilaa tulee olla riittävästi ja niiden tulee soveltua säilytettäville elintarvikkeelle. Eri elintarvikeryhmille on erilliset kylmätilat esim. valmistuskeittiössä omat maidolle ja maitotuotteille, lihalle ja lihatuotteille sekä hedelmille, vihanneksille ja juureksille. Lisäksi saatetaan tarvita erillisiä kylmälaitetta kalalle ja kalavalmisteille, ruoka-annosten kokoamispisteeseen (kylmävetolaatikosto), ruuantarjoilupaikalle (kylmätarjoiluvaunu) ja tarjoilulinjastoon (kylmälasivetriini).
- Pakasteiden säilytykseen tulee olla riittävästi pakastimia.

Mikäli keittiössä jäähdytetään kuumia ruokia, tulee jäähdytystä varten olla oma erillinen jäähdytykseen suunniteltu jäähdytyskaappi, jonka kapasiteetin ja tehon tulee olla tuotantoon nähden riittävä.

Mikäli lämmintä ruokaa tarjoillaan tarjoilulinjastossa, tulee siellä olla lämpöhaude tai vastaava laite, joka pitää ruuan yli 60 asteisena.

Mikäli kylmää ruokaa tarjoillaan tarjoilulinjastossa, tulee olla kylmäpöytä tai vastaava laite, joka pitää ruuan alle 12 asteisena.

- Keittiössä tulee olla riittävästi valmistuslaitteita, työvälineitä esim. leikkuveitsiä, kauhoja, säilytys- ja valmistusastioita sekä työautoja mm. erikseen vihannesten ja juuresten, broilerin, raa'an lihan, kalan ja kypsien ruokien käsittelyyn.
- Vesipisteitä, joihin on johdettu juokseva kuuma- ja kylmävesi, on oltava toiminnan laatuun nähden riittävä määrä. Käsienpesuun tulee olla riittävästi erillisiä, asianmukaisesti varustettuja vesipisteitä. Pesuaineannostelija, kertakäyttöiset paperit (tai kierrätettävä puuvillapyyherulla) ja roskakori kuuluvat vesipisteen asianmukaiseen varustukseen. Valmistuskeittiön käsienpesupiste on suositeltavaa varustaa automaattihanalla, joka käynnistyy ja sulkeutuu automaattisesti käsin koskematta. Käsienpesualtaassa ei saa pestä astioita, elintarvikkeita tai työvälineitä.
- Multajuuresten käsittelypiste tulee olla vähintään seinämin erotettu muusta keittiötilasta. Pisteessä tulee olla erillinen työpöytä varustettuna vesipisteellä ja pesualtaalla.
- Keittiön siivoustilat ja varusteet on esitetty kohdassa 2.4.
- Keittiön ilmanvaihto on esitetty kohdassa 2.5.

- Elintarvikkeiden kuljetuslaatikoille on varattava riittävästi asianmukaista säilytystilaa, joka mieluiten sijaitsee sisätiloissa. Mikäli säilytystila sijaitsee ulkona, tulee sen olla sateelta ja linnuilta ym. haittaeläimiltä suojattua.
- Katto-, lattia-, työ pöytä- ja seinäpintojen sekä koneiden, laitteiden, välineiden ja astioiden tulee olla helposti puhdistettavia ja vesipesun kestäviä sekä tarvittaessa desinfioitavia. (Keittiön rakenteet ja pintamateriaalit ovat Suomen rakentamismääräyskokoelman osan C2 mukaisia märkätiloja, jossa edellytetään jatkuvasti roiskevedelle alttiina olevien lattia- ja seinämateriaalien vesieristämistä.)
- Lattiamateriaaliksi keittiössä soveltuvat mm. akryylibetoni, mosaiikkibetoni tai muuten pinnoitettu betoni tai keraamiset laatat.
- Kynnyksiä ja ikkunautoja tulisi olla mahdollisimman vähän.
- Seinämateriaaliksi keittiötiloihin, jossa seinät ovat kosteudelle alttiina (pesu), soveltuvat esim. keraaminen laatta, kaakelilaatta, pinnoitettu profiilipelti, pinnoitettu betoni (alkyylimaali), huolellisesti saumattu muovi matto. Pinnoituksen tulee olla vähintään 2 m:n korkeuteen lattiasta.
- Katossa, seinissä tai lattian rajassa ei tulisi olla näkyviä sähkö-, putki- ym. rakenteita, jotka vaikeuttavat pintojen puhtaanapitoa.
- Valaisimissa tulee olla suojakuvut.
- Teräs on suositeltavin työpöydän pintamateriaali. Se on helposti puhtaanapitoon pidettävä ja kestää hyvin kulutusta. Käytettäessä pinnoitettuja levyjä myös sen reunat tulee olla pinnoitettuja.
- Valmistuskeittiössä tulee olla lattiakaivo. Lattian tulee viettää lattiakaivoon vähintään 1:100 kaltevuudella. Tiloissa, jossa lattia joudutaan usein puhdistamaan, tulee pesun suorittamista varten olla tarkoituksenmukaiset laitteet esim. lattianpesuletku omalla vesipisteellä. Rakentamismääräyskokoelman ohjeiden mukaan jätevesiviemäri tulee varustaa rasvanerottimella mikäli
 - - valmistuskeittiössä tarjottavien annosten määrä on suurempi kuin 50 annosta vuorokaudessa
 - - kuumennuskeittiössä tarjottavien annosten määrä on suurempi kuin 100 annosta vuorokaudessa
- Toiminnanharjoittajan tulee selvittää viemäroinnin rasvanerotin tarve rakennusvalvonnasta.
- Astioiden ja välineiden pesua varten tulee olla esipesusuihkulla varustettu esipesuallas ja astianpesukone, jonka yläpuolella on ilmanpoistollinen höyrykupu.

2.2. Henkilökunnan käymälä- ja sosiaalilat

Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu pukeutumistila, jossa olisi hyvä olla peseytymismahdollisuus. Ulkovaatteita ja

keittiössä käytettäviä työvaatteita varten tulee olla pukukaappi. Jokaisessa keittiössä tulee tartuntatautien leviämisen ehkäisemiseksi olla keittiöhenkilökunnalle erillinen käymälä. Käymälä ei saa suoraan avautua tiloihin, jossa käsitellään elintarvikkeita. Käymälässä tulee olla käsienpesupiste, jossa on vesipiste, pesuallas, kertakäyttöisiä pyyhkeitä, pesuaineannostelija ja roskakori.

2.3. Asiakkaiden käymälätilat

Elintarvikehuoneistossa, joissa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. Käynti asiakkaiden käymälätilaan ei saa tapahtua keittiötilan, raaka-ainevaraston tai muun elintarvikkeiden käsittelytilan kautta.

Asiakkaiden käymäläistuinten määrä tulee mitoittaa asiakaspaikkojen mukaan. Lisäksi on huomioitava, että rakennuslainsäädännön mukaan lähtökohtana on pidettävä, että kahviloissa ja ravintoloissa tulee olla käymälätila myös liikuntaesteisille (inva-wc). Käymälä tiloissa tulee olla käsienpesupiste, joka tulee varustaa pesuaineannostelijalla ja käsienkuivausmahdollisuudella.

Asiakkaille tarkoitettujen käymälätilojen mitoitus:

Asiakaspaikat	Wc/Naiset	Wc/Miehet
< 25	Yksi yhteinen wc-istuin N/M *	
25 - 50	1	1
51 - 100	2	1 + 1 urinaali
101 - 150	3	1 + 2 urinaalia
151 - 200	3	2 + 2 (tai 1 + 3)
201 - 250	4	2+3
251 - 300	4	2 + 4 (tai 3 + 3)
301 - 400	5	3+4
> 400	tapauskohtaisesti	

* Jos huoneistossa tarjoillaan pääasiassa alkoholijuomia, tulee aina olla erilliset käymälätilat naisille ja miehille riippumatta asiakaspaikkojen määrästä.

Käymälätiloja mitoitettaessa tulee huomioida myös ulkotarjoilupaikat esim. terassilla. Terassialueen asiakaspaikoista lisätään puolet sisätilan asiakaspaikkoihin ja tämä yhteisluku määrää käymälöiden lukumäärän.

Työpaikan yhteydessä olevan henkilökuntaruokalaan ei edellytetä erillisiä käymälätiloja asiakkaille silloin, kun työpaikan muissa tiloissa on riittävät käymälätilat. Suositeltavaa kuitenkin olisi, että asiakas käymälätilat järjestettäisiin henkilökuntaruokalojen yhteyteen.

Esim. kauppakeskuksissa voi useammalla ravitsemusliikkeellä (kahvilat yms.) olla yhteiset käymälätilat. Tällöinkin käymälätilojen mitoituksessa käytetään edellä olevaa taulukkoa.

Käymälä ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittelytilaan, vaan käymäläistuon tulee sijoittaa siitä kahden oven taakse. Käymälätilassa olisi hyvä olla lattiakaivo ja vesipiste pesuletkua varten.

2.4. Siivousvälinetilat

Ravitsemusliikkeissä tulee olla siivousvälinetilat. Siivousvälinetilassa on oltava vesipiste, kaatoallas, kuivauspatteri, hyllyt ja telineet työvälineille ja puhdistusaineille sekä koneellinen poistoilmanvaihto. Mikäli asiakaspaikkoja on yli 100, tulee olla erilliset siivousvälinetilat keittiön ja muiden tilojen siivousta varten.

2.5. Ilmanvaihto

Terveydelliseltä kannalta vähimmäisilmanvaihtomäärinä pidetään Suomen rakentamismääräyskokoelman osassa D2 esitettyjä vaatimuksia.

Keittiössä ja muissa ruoanvalmistustiloissa on oltava toimintaan nähden riittävä koneellinen tulo- ja poistoilmanvaihto. Ruoanvalmistuslaitteiden (kuten liedet, uunin, rasvakeittimen, parilan, kebab-vartaan) yläpuolella on oltava erillinen höyrykuvullinen ilmanpoisto sekä rasvahormi ja -suodatin. Myös astianpesukoneen yläpuolelle tulee järjestää höyrykuvullinen ilmanpoisto. Ilmanvaihdon riittävydestä ja järjestelyistä sekä rasvahormin ja -suodattimen tarpeellisuudesta tulee neuvotella rakennusvalvontaviranomaisen ja palotarkastajan kanssa jo suunnitteluvaiheessa. Valmistuskeittiön poistoilma on johdettava ulkoilmaan katon yläpuolelle aina erillisen paloluokkavaatimuksen EI 120 täyttävän hormin kautta (ns. rasvahormi) Suomen rakentamismääräyskokoelman ohjeiden mukaisesti. Hormin tulee olla alipaineinen rakennuksen sisällä. Hormin saa johtaa rakennuksen ulkosivun ulkopuolelle vain, mikäli rakennusvalvontaviranomainen on antanut toimenpiteeseen luvan.

2.6. Talousveden saanti ja viemärointi

Ravitsemusliike tulee liittää yleiseen vesijohtoon ja viemäriin asema- ja rakennuskaava-alueella, jos vesijohto ja/tai viemäri ovat enintään 20 metrin päässä tontin rajasta tai rakennuksesta.

Mikäli ravitsemusliikettä ei voida liittää yleiseen vesijohtoon ja/tai viemäriin, tulee toimijan kustannuksellaan selvittää, että ravitsemusliikkeellä on:

- käytössään riittävästi terveydelliset laatuvaatimukset täyttävää ja tarkoitukseen soveltuvaa talousvettä ja
- viemärijärjestelmä, josta ei aiheudu terveydellistä haittaa.

2.7. Jätehuolto

Jätteiden lajittelussa tulee huomioida jätehuoltomääräykset.

Jätteet tulee keittiössä kerätä niitä varten varattuihin astioihin, jotka on tyhjennettävä ja pestävä vähintään kerran päivässä. Ulkotilassa jäteastioita on oltava riittävästi ja ne on sijoitettava riittävän kauaksi tuloilma-aukoista. Jäteastioita ei tule sijoittaa alle 8 metrin etäisyyteen rakennusten ulkoilma-aukoista eikä suuria poistohormeja alle 16 metrin etäisyyteen koneellisen ilmanvaihdon tuloilma-aukoista vaakatasossa mitattuna.

Jäteastioiden sijoituspaikan välittömässä läheisyydessä on tarvittaessa oltava jäteastioiden ja alueen pesua varten vesipiste ja letku sekä viemäri.

2.8. Ympäristölle aiheutuva haitta

Asuin- tai toimistorakennukseen sijoitettavan ravitsemisliikkeen tulee toiminta-ajatukseltaan olla sellainen, että liike voi toimia aiheuttamatta haittaa alueen asukkaille tai muiden tilojen käyttäjille. Hajuhaitat on ehkäistävä huolellisesti suunnitellulla ja toteutetulla ilmanvaihdolla. Meluhaitat on ehkäistävä asianmukaisin äänieristyksin. Ravitsemusliikkeessä soitettava musiikki ei saa aiheuttaa meluhaittaa ympäristöön.

2.9. Tupakointi ja tupakan myynti ravitsemisliikkeessä

Ravintolat ja muut ravitsemisliikkeet ovat tupakkalain mukaisia työyhteisöjen yleisiä sekä asiakkaille tarkoitettuja sisätiloja, joissa tupakointi on pääsääntöisesti kielletty. Savuttomissa ravintoloissa ja muissa ravitsemisliikkeissä tupakansavu ei saa levitä ulkotarjoilualueelta sisälle ravintolaan ja tilat on merkittävä asianmukaisin tupakointikielto-opastein. Tupakointi on tietyin edellytyksin sallittua myös ravintoloiden ulkotarjoilualueilla (huom. asuinhuoneistojen läheisyys).

Ravintolayrittäjät voivat sisätilojen savuttomuudesta huolimatta niin halutessaan järjestää erilliset tupakointitilat tupakoiville asiakkailleen. Savuttomuuden varmistamiseksi tupakointitiloilta edellytetään rakennusvalvontaviranomaisten lupa ja hyväksyntä.

Tupakkatuotteita saa myydä tai muutoin luovuttaa vain **myyntipaikan sijaintikunnan** myöntämän vähittäismyyntiluvan perusteella. Tupakkatuotteiden ja tupakointivälineiden myynti alle 18-vuotiaalle on kiellettyä. Tupakkatuotteiden ja tupakointivälineiden myyjällä on oltava myynnin ikärajavaltvonnan toteuttamiseksi omavalvontasuunnitelma, joka esitetään pyynnöstä kunnan valvontaviranomaiselle.

Valviran internetsivuilla, www.valvira.fi, on lisäohjeita liittyen em. asioihin.

2.10. Muuta huomioitavaa

Huoneiston sisustuksessa tulisi huomioida, että käytettävät materiaalit eivät aiheuta esim. hajuhaittaa.

Jos huoneiston käyttötarkoitus muuttuu, on sille haettava rakennusvalvontatoimistosta rakennuslupa. Jolleivät olemassa olevat järjestelmät täytä rakentamismääräyksiä, ne tulee muuttaa määräysten mukaiseksi ja muutostöille tulee hakea rakennuslupa. Rakennuslupa tarvitaan edelleen, jos muutostöillä ilmeisesti voi olla vaikutusta rakennuksen käyttäjien turvallisuuteen ja terveydellisiin olosuhteisiin. Tällaisia muutoksia ovat ainakin Lvi-tekniset muutokset esim. ilmanvaihto, palotekniset muutokset esim. poistumistiet ja alkusammutuskalusto sekä rakenteiden muutokset esim. kantavat rakenteet ja märkätilat.

3. Omavalvontasuunnitelma

Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuus.

Elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi omavalvonnasta on laadittava kirjallinen suunnitelma, noudatettava sitä ja pidettävä sen toteutumisesta kirjaa. Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä siten, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa.

4. Lainsäädäntöä ja muita ohjeita

Elintarvikelaki (23/2006)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) N:o 852/2004

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

Tupakkalaki (693/1976)

Asetus toimenpiteistä tupakoinnin vähentämiseksi (225/1977)

Sosiaali- ja terveysministeriön asetus tupakkatuotteiden ja tupakointivälineiden vähittäismyynnistä (99/2009)

Sosiaali- ja terveysministeriön asetus ravintolan ja muun ravitsemisliikkeen tupakointitilasta (964/2006)

Muiden viranomaisten lainsäädäntöä ja ohjeita:

Maankäyttö- ja rakennuslaki sekä -asetus

Rakentamismääräyskokoelma osat esim.

C1 (Äänen eristys ja meluntorjunta),

C2 (Kosteus- ja vedeneristys),

D 2 (Sisäilmasto ja ilmanvaihto),

E 1 (Rakennusten paloturvallisuus),

F1 (Liikuntaesteetön rakentaminen) ja

F2 (Rakennusten käyttöturvallisuus)