

## ILMOITETTAVIEN ELINTARVIKEHUONEISTOJEN RAKENTEELLISET VAATIMUKSET

### Tausta

Elintarvikealan toimijan on viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan muuttamista tehtävä kirjallinen ilmoitus terveysvalvontaan. Ilmoituksen liitteenä tulee olla huoneiston ajan tasalla oleva pohjapiirros. Ilmoituksen vastaanottamisesta laaditaan todistus. Myös toimijan vaihtumisesta ja toiminnan lopettamisesta on ilmoitettava terveysvalvontaan. Ilmoituksen käsittelystä peritään ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukainen maksu. Toiminnan lopettamisilmoituksesta maksua ei peritä. Uuden toiminnan aloittaminen tai toimijan vaihtuminen ei edellytä etukäteen tehtyä tarkastusta, mutta toiminnan aloittamisen edellytyksenä kuitenkin on, että elintarvikehuoneisto on lainsäädännön vaatimusten mukainen. Lainsäädännön vaatimusten täytymisestä on aina vastuussa toimija.

Tähän ohjeeseen on kirjattu vähimmäisvaatimukset ilmoitetulle elintarvikehuoneistolle. Huoneiston rakenteellisten vaatimusten lähtökohtana on toiminnan laatu ja laajuus. Toiminnan laatu ja laajuus vaikuttaa myös huoneiston riskiluokkaan. Tämä ohje ei koske laitoksia, kontaktimateriaalialan toimijoiden huoneistoja ja ulkomyynniksi katsottua elintarvikkeiden myyntiä.

### Yleistä

Elintarvikehuoneistojen on oltava kooltaan sellaiset, että niissä on riittävät työtilat ja varastointitilat kaikkien toimien suorittamiseksi hygieenisesti. Käsittelyssä ja varastoinnissa on huomioitava mikrobi- ja allergenisaastutuksen esto. Toiminnot on järjestettävä niin, että ristisaastuminen estetään ja puhtaat ja likaiset työvaiheet suoritetaan erillään toisistaan, joko rakenteellisesti tai ajallisesti.

Elintarvikehuoneiston tilojen, laitteiden ja välineiden pintamateriaalien on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestettävä vesipesua ja mekaanista puhdistamista.

Tuhoeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon on estettävä esimerkiksi huolehtimalla rakenteiden tiivyydestä.

### Varastointi- ja kylmäsäilytystilat

Elintarvikehuoneistossa on oltava tilavuudeltaan ja jäähdytysteholtaan riittävät kylmätilat helposti pilaantuvien elintarvikkeiden hygieenistä säilytystä varten. Eri elintarvikkeille tulisi olla erilliset kylmätilat ristikontaminaation ehkäisemiseksi. Jos raat ja kypsät elintarvikkeet säilytetään kuitenkin samoissa kylmätiloissa, on raakojen elintarvikkeiden oltava huolellisesti suojattuja. Multaiset juurekset tulee säilyttää ja käsitellä siihen varatussa ja varustetussa paikassa. Jos kyseessä ei ole erillinen tila, tulee multaisen juuresten käsittely erottaa ajallisesti tai selkeästi toiminnallisesti muista tilan toiminnoista siten, ettei muiden samanaikaisesti käsiteltävien elintarvikkeiden hygieeninen laatu vaarannu. Tila tulee puhdistaa huolellisesti ennen muun toiminnan aloittamista.

Jos elintarvikkeita valmistetaan kuumentamalla ja valmistetut elintarvikkeet jäähdytetään, on elintarvikehuoneistossa oltava kylmätilaa myös

jäähdyttämistä varten. Jos jäähdyttäminen on laajaa, on tätä varten oltava riittävästi erillisiä jäähdytysteholtaan riittäviä kylmälaitteita. Vähäinen elintarvikkeiden jäähdyttäminen voidaan suorittaa kylmävarastointi tiloissa, kunhan se ei vaikuta säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilaan. Elintarvikkeiden jäähtymistä on seurattava ja varmistettava jäähdytyksen toteutuminen alle 4 tunnissa +6 °C:een.

Pakastettuja ja jäädytettyjä elintarvikkeita varten on oltava riittävät pakastevarastot. Jos pakastevarasto on 10 m<sup>3</sup> tai suurempi, siinä on oltava jatkuvatoiminen lämpötilan mittaus- ja tallennuslaite. Lämpötilan mittaus- ja tallennuslaitteiden on vastattava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 vaatimuksia.

Varastointi- ja kylmäsäilytystiloissa elintarvikelaatikoita on säilytettävä hyllyjen, rullakoiden tai lavojen päällä. Elintarvikkeita ei saa säilyttää lattialla suojaamattomina.

Kuivaelintarvikkeille on oltava varastointitilaa.

Jos elintarvikehuoneistossa myydään tai tarjoillaan elintarvikkeita pakkaamattomina, on myyntikaluste varustettava pisarasuojalla (ei koske kasviksia tai muita vastaavia elintarvikkeita).

## Talousvesi ja vesipisteet

Talousveden osalta on noudatettava Sosiaali- ja terveysministeriön asetuksia talousveden laatuvaatimuksista (1352/2015 ja 401/2001).

Elintarvikehuoneistossa, jossa on elintarvikkeiden pesua, on oltava sitä varten erillinen viemäroity vesipiste. Jos elintarvikkeita pestään vain pienimuotoisesti, erillistä vesipistettä ei vaadita, vaan työvaihe voidaan suorittaa ajallisesti erotettuna esimerkiksi astioiden huuhtelultaassa.

Elintarvikehuoneistossa on oltava paikka astiahuoltoon varten. Käytettävissä on oltava kaksi allasta, joista toinen on varattu astioiden pesuun ja toinen astioiden huuhteluun. Jos käytössä on astianpesukone riittää, että yksi allas on varattu astioiden huuhteluun. Toiminnan riskit huomioon ottaen voidaan tässäkin kohdassa soveltaa ajallisen erottelun käyttöä.

Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävästi viemäroityjä käsienpesupisteitä. Käsienpesupisteiden yhteydessä tulee olla nestemäistä käsienpesuainetta, kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä ja roskakori.

## Ilmanvaihto

Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävä ilmanvaihto. Jos elintarvikehuoneistossa on ruoan valmistusta kuumentamalla, on ilmanvaihdon oltava koneellinen. Ruoanvalmistuslaitteet on sijoitettava koneellisen poistoilmanvaihdon alle. Jos elintarvikehuoneistossa on koneellinen poistoilmanvaihto myös käymälöiden ja siivousvälinevaraston ilmanvaihdon on oltava koneellinen ja alipaineinen muihin tiloihin nähden. Ilmanvaihto voi vähäriskisissä elintarvikehuoneistoissa olla painovoimainen.

## Siivousvälinevarasto

Siivousvälineille ja -laitteille varattavien tilojen lukumäärä, koko ja varustus määräytyy elintarvikehuoneiston toiminnan luonteen ja laajuuden mukaan. Asianmukaiseen varustukseen voi sisältyä esimerkiksi riittävä ilmanvaihto, vesipiste, kaatoallas, kuivauspatteri ja lattiakaivo sekä telineitä ja hyllyjä siivousvälineitä ja pesu- ja puhdistusaineita varten.

## Käymälät

Elintarvikehuoneistossa, jossa tarjoillaan elintarvikkeita ja asiakaspaikkoja on yli 6, on asiakkaille oltava riittävästi käymäläpaikkoja. On suositeltavaa, että elintarvikehuoneistossa, jossa valmistetaan ruokaa tai muutoin käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on henkilökunnalle ja asiakkaille erilliset käymälät. Käymälöiden ohjeelliset vähimmäismäärät on esitetty seuraavassa taulukossa.

**Taulukko 1. Asiakaspaikkojen ja käymälöiden määrä**

Asiakaspaikkojen määrä	Wc naisten	Wc miesten
<6	asiakkaille ei tarvita käymälää	
<12	asiakkaat voivat käyttää henkilökunnan käymälää	
<25	yksi yhteinen asiakaskäymälä naisille ja miehille	
25-50	1	1
51-150	2	2 (joista yksi voi olla urinaali)
151-250	3	3 (2 wc ja 1 urinaali)
251-350	4	4 (2+2)
351-450	5	5 (2+3)
451-550	6	6 (3+3)
551-650	7	7 (3+4)
651-750	8	8 (4+4)
jne.		

WC-tilojen suunnittelussa tulee ottaa huomioon tilojen esteettömyys, josta on määrätty Suomen rakentamismääräyskokoelma F1:ssä. Lähtökohtaisesti uusia tiloja suunniteltaessa tulee vähintään yhden WC-tilan olla inva-mitotettu. Esteettömän rakentamisen vaatimuksista lisätietoja antaa kunnan rakennusvalvontaviranomainen.

Elintarvikehuoneiston käymälöissä on oltava riittävä poistoilmanvaihto. Käymälöissä tai niiden välittömässä läheisyydessä on oltava lisäksi asiallisesti varusteltu käsienpesupiste.

WC-tila ei saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään. Tarjoilu paikan asiakastilat eivät ole elintarvikkeiden käsittelytiloja, joten niitä tämä kielto ei koske. Rakennuslupalausuntovaiheessa suositellaan käymälään rakennettavaksi etuhuone ja että käymälä mahdollisuuksien mukaan avautuu eteistilaan tai vastaavaan. Asiakas-WC voi sijaita joissakin tapauksissa myös erillään muista elintarvikehuoneiston tiloista.

**Sosiaalitilat**

Elintarvikehuoneistossa henkilökunnalle on oltava tarvittaessa pukeutumistila tai pukukaapit, silloin kun toiminta edellyttää suojavaatteiden käyttöä. Sosiaalitilat voivat sijaita erillisessä tilassa tai rakennuksessa, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista, eikä aiheuta terveysvaaraa.

**Jätehuolto**

Elintarvikehuoneistossa on oltava jäteastioita jätteenkeräystä varten. Jäteastioiden on oltava ehjiä, vesitiiviitä, pestäviä ja lisäksi ulkotiloissa kannellisia. Jäteastiat tulee sijoittaa riittävän etäälle ikkunoista ja muista ilmanottoaukoista.

**Lastaustilat**

Elintarvikehuoneistoissa, joissa on merkittävää elintarvikkeiden lastausta ja purkua, on oltava lastausalue. Kuljetuslaatikoille ja rullakoille on varattava oma tiivis haittaeläimiltä ja säidenvaihtelulta suojattu säilytystila.

**Kuljetustoiminta**

Kuljetusajoneuvon kuljetustilan pintojen on oltava helposti puhtaana pidettävissä ja suositeltavaa on, että kuljetustila olisi erotettu ohjaamosta. Jos kuljetustilan pinnat eivät ole helposti puhtaana pidettävissä, elintarvikkeet on kuljetettava helposti puhtaana pidettävissä kuljetusastioissa. Kuljetustilan on oltava tiivis ja suojattu likaantumiselta tai pölyyntymiseltä.

Yli kaksi tuntia kestäviin helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kylmäkuljetuksiin on oltava käytettävissä kylmälaite. Alle kaksi tuntia kestävät kuljetukset voidaan suorittaa kylmäpattereita ja eristettyjä kuljetuslaatikoita käyttämällä. Kuumana kuljetettavien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetukseen on oltava riittävät lämmönhallintalaitteet tai välineet.

Jos kuljetustilassa kuljetetaan samanaikaisesti myös muita kuin elintarvikkeita, on kuljetustila erotettava selkeästi.

**Sovelletut säädökset**

Elintarvikelaki 23/2006  
EPNAs 852/2004/EY  
MMMa 1367/2011  
Eviran ohje 16025