

Elintarvikehuoneistolle asetetut vaatimukset

Elintarvikehuoneisto

Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan mitä tahansa rakennusta tai huoneistoa taikka muuta ulko- tai sisätilaa, missä myytäväksi tai luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, varastoidaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään. Elintarvikehuoneistona ei kuitenkaan pidetä alkutuotantopaikkaa.

Elintarvikehuoneistoa suunnitellessa on hyvä olla yhteydessä kunnan rakennusvalvontaviranomaiseen selvittämällä kiinteistön rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus sekä tarvittaessa pelastusviranomaiseen (sammutusvälineet, pelastautumistiet) Etelä-Suomen aluehallintovirastoon (AVI) mahdollisten anniskelulupien ja – vähittäismyyntilupien vuoksi sekä VALVIRA tupakan myyntiluvan johdosta. Tupakan myyntilupahakemus tehdään osoitteessa www.valvira.fi. Nikotiinikorvaustuotteiden myyntilupaa haetaan Päijät-Hämeen ympäristöterveydestä.

Elintarvikehuoneiston rekisteröinti

Elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Ilmoituksen voi tehdä sähköisesti ilppa.fi tai täyttämällä ilmoituskaavakkeen, joka löytyy osoitteesta <https://www.hollola.fi/ymparistoterveyden-hakemukset-ja-luvat>. Ilmoituksen voi toimittaa Ilppa-palvelun kautta, sähköpostitse terveysvalvonta@hollola.fi tai toimittamalla lomakkeen ympäristöterveyden toimipisteeseen:

Päijät-Hämeen ympäristöterveys
Hollolan kunta
PL 66 (Virastotie 3 C, 2. krs)
15871 Hollola

Päijät-Hämeen ympäristöterveys
Hollolan kunta
Rauhankatu 3a,
18100 Heinola

Ilmoituksen saavuttua elintarvikevalvontaviranomaiselle toiminta ja kohde kirjataan valvontaviranomaisen valtakunnalliseen tietokantaan ja toimijalle toimitetaan todistus ilmoituksen vastaanottamisesta. Toiminnan aloittamisesta, olennaisesta muuttamisesta, toimijan vaihtumisesta tai toiminnan lopettamisesta tehdyn ilmoituksen käsittelystä peritään ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukainen maksu.

Kohteen toiminnan valvonnassa sovelletaan Ruokaviraston laatimia ohjeita ja kohteen tarkastustiheys määräytyy Ruokaviraston laatiman riskinarviointiohjeen mukaisesti.

Omavalvonta

Elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Elintarvikealan toimijalla on oltavat järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta

täyttää elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on pidettävä kirjaa omavalvonnan tuloksista riittävällä tarkkuudella. Kirjanpito tulee olla viranomaisen tarkastettavissa.

Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmä (omavalvonta) voi olla osa laajempaa laadunhallintajärjestelmää tai toiminnassa voidaan käyttää viranomaisen arvioimia hyvien käytäntöjen ohjeita (PTY, MARA, SKAL). Lisää tietoa asiasta osoitteesta <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/omavalvonta/hyvan-kaytannon-ohjeet/>

Elintarvikehuoneiston tilojen vaatimukset

1. Työskentely-, säilytys- ja varastointitilat

Elintarvikehuoneiston rakenteiden, pintojen, kalusteiden, koneiden ja välineiden sekä astioiden tulee olla helposti puhdistettavissa ja niiden tulee kestää tarvittaessa vesipesua ja desinfiointia.

Elintarvikehuoneistossa tulee täytyä seuraavat määritelmät:

- Tilat, laitteet ja välineet tulee voida huoltaa, puhdistaa ja tarvittaessa desinfioida.
- Tiloja tulee olla riittävästi erilaisten toimien suorittamiseksi hygieenisesti.
- Tiloissa voidaan estää hiukkasten variseminen elintarvikkeisiin, kosteuden tiivistyminen rakenteisiin ja homeen muodostuminen pinnoille.
- Tiloissa voidaan torjua tuhoeläinten esiintyminen.
- Elintarvikehuoneistossa on toimintaan nähden riittävä määrä lämpötilavalvottuja varastointiolosuhteita.
- Elintarvikehuoneistossa on riittävä määrä vesihuutelulla varustettuja käymälöitä, jotka eivät avaudu suoraan elintarvikkeiden käsittelytiloihin.
- Elintarvikehuoneistossa on riittävä määrä käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita, joissa on sekä kuuma että kylmä juokseva vesi sekä käsien pesuun ja kuivaamiseen tarkoitetut hygieeniset välineet.
- Elintarvikehuoneiston kaikissa tiloissa on toimintaan nähden riittävä ilmanvaihto ja ilmanvaihtojärjestelmä on puhdistettavissa.
- Elintarvikehuoneistossa on asiallinen viemärointi ja mahdolliset kourut on ritalöity.
- Valmistavassa keittiössä viemärit on varustettu rasvaerotinkaivolla (yli 50 annosta päivässä valmistavat keittiöt).
- Henkilökunnalle on järjestetty asianmukaiset pukeutumistilat.
- Puhdistus- ja desinfiointiaineille on oma erillinen varastointitila.
- Kalusteissa on suositeltavaa käyttää metallijalkoja.
- Suositeltavia materiaaleja on esimerkiksi keraamiset ja kaakelilaatat, pinnoitettu profiilipelti, ruostumaton teräs, pinnoitettu betoni (akryylimaaali) tai muovimatto.

Elintarvikehuoneiston sisäkattojen tulee olla sellaisella tavalla rakennetut, että ne estävät lian kertymisen ja vähentävät kosteuden tiivistymistä, homeen muodostumista ja hiukkasten varisemista. Pintojen tulee olla sileitä ja ehjiä. Ilmanvaihtokanavat tulee sijoittaa mahdollisuuksien mukaan rakenteisiin. Valaisimet tulee sijoittaa kattorakenteisiin ja valaisimet tulee varustaa suojakuvin ja tarvittaessa suojaverkoin.

Ulkoikkunoissa on tarvittaessa oltava hyönteissuojat, jotka voidaan puhdistamista varten helposti irrottaa. Jos ikkunoiden avaaminen saattaisi aiheuttaa saastumisen, ikkunat on pidettävä suljettuina ja lukittuina tuotannon aikana.

2. Elintarvikkeiden käsittely, myynti ja varastointi

- Helposti pilaantuva, pakkaamaton elintarvike on pidettävä kaupan siten, että myyjä luovuttaa sen asiakkaalle. Kuitenkin leipomotuotteita saa pakkaamattomina pitää kaupan suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.
- Muut pakkaamattomat elintarvikkeet, lukuun ottamatta tuoreita kasviksia ja sieniä, on myyjän luovutettava asiakkaalle tai myytävä suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.
- Helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa myydä pakkaamattomana myyntitiskistä, jos huolehditaan siitä, että liha- ja lihavalmisteet, siipikarjan liha sekä kala ja kalavalmisteet pidetään erillään vähintään väliseinällä.
- Nestemäisiä maitotuotteita saa pitää kaupan ainoastaan pakattuina.
- Kalan perkaaminen/luonnonvaraisen riistan käsittely on sallittu vain siihen varatussa ja varustetussa paikassa.
- Ruokaa saa valmistaa vain paikassa, joka on sitä varten asianmukaisesti varustettu ja erillään muista myytävistä elintarvikkeista. Mainitunlaisen paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla erillinen käsienpesupiste, vesipiste työvälineiden pesua varten sekä jäteastia syntyvää jätettä varten.
- Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ja varastointi elintarvikehuoneistossa on järjestettävä siten, ettei myynti tai varastointi heikennä huoneistossa pidettävien elintarvikkeiden hygieenistä laatua.
- Työntekijöiden omia elintarvikkeita saa säilyttää ainoastaan työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalituloissa. Pienissä toimipisteissä, missä kylmäsäilytystä on rajallisesti, omia eväitä voi säilyttää samassa kylmiössä selkeästi erillään ja merkittynä.
- Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäädytetä, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa.
- Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:en. Tarjoilu-aika ei saa kuitenkaan olla em. tapauksissa yli 4 tuntia ja tuote on hävitettävä tarjoilun jälkeen.
- Kuumana palvelumyynnissä ollutta tai valmistustiloissa kuumana säilytettyä ruokaa saa jäädyttää ja myydä seuraavana päivänä jäädytettynä tai uudelleen kuumennettuna kunhan tuotteen lämpötila on pysynyt myynnin/säilytyksen ajan yli +60 °C ja jäädytys on tapahtunut +60 °C:sta +6 °C:seen 4 tunnissa.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden myynnin, säilytyksen ja varastoinnin lämpötilavaatimukset.

Elintarvike	Lämpötilavaatimus °C
Pastöroidut maitopohjaiset tuotteet kuten jogurtit yms.	0 - +8
Helposti pilaantuvat kuten maito, paloitetut kasvikset, sushi, itse valmistetut ruoat, liha ja lihavalmisteet	0 - +6
Jauheliha ja jauhettu maksa, siipikarja	0 - +4
Muu tuore liha ja lihavalmisteet	0 - +6
Kala, suolaamaton mäti sekä keitetyt äyriäiset ja nilviäiset, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet	0 - +2
Tyhjiöpakattu tuore kalastustuote, tuoresuolatut ja kylmäsavustettu kalastustuote, jalostetut kalastustuotteet (pakattu), suolattu mäti, sulatettu mäti	0 - +3
Pakastettu elintarvike	- -18
Idut Paloitetut kasvikset	0 - +6
Lyhytaikaisesti kuljetuksen aikana irtojäätelön myynnin aikana	-15

Huom! Elintarvikkeiden valmistajat voivat asettaa omia lämpötiloja tuotteilleen, joita tulisi pääsääntöisesti noudattaa tuotteen säilyvyyden varmistamiseksi.

Elintarvikkeiden valmistuksen ja käsittelyn lämpötilasuositukset.

Elintarvike/toiminto	Lämpötilasuositus (°C)
Kuumentamalla valmistettava elintarvike	Vähintään +70
Siipikarjan liha	Vähintään +75
Kuumana myytävä tai tarjoiltava elintarvike (max. 4 h)	Vähintään +60
Kylmäsäilytystä vaativat helposti pilaantuvat (esim. salaattit)	Vähintään + 12
Jäähdytys neljässä tunnissa	60 -> +6
Uudelleenkuumennus	Vähintään +75

3. Elintarvikehuoneiston ilmanvaihto ja valaistus

- Tiloissa on oltava asianmukainen ja riittävä luonnollinen tai koneellinen ilmanvaihto. Ilmavirtausta saastuneelta alueelta puhtaalle alueelle ei saa tapahtua.
- Ilmanvaihtojärjestelmät on suunniteltava siten, että suodattimet ja muut puhdistamista tai vaihtamista edellyttävät osat ovat helposti huollettavissa.
- Saniteettitiloissa on oltava asianmukainen luonnollinen tai koneellinen ilmanvaihto.
- Paisto- ja grillauspisteille sekä laitostiskikoneelle on oltava kohdepoisto.
- Uppopaistorasvaa käyttävien tai rasvaisia ruokia valmistavien keittiöiden poistoilma tulee johtaa ns. rasvahormin kautta ulkoilmaan katon yläpuolelle. Rasvahormi ei saa olla yhteydessä rakennuksen muiden tilojen hormien kanssa.
- Ilmanvaihtolaitteistot tulee puhdistaa säännöllisesti.
- Ilmanvaihdon osalta toiminnanharjoittajan on otettava yhteyttä kunnan

rakennusvalvontatoimistoon ja tarvittaessa ilmanvaihto tulee mittauttaa, jotta varmistutaan varsinkin poiston riittävydestä.

- Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä valaistus.

4. Vesipisteet ja viemärointi

- Keittiössä on oltava vähintään yksi vesipiste astiapesua varten, yksi käsienpesua varten ja yksi ruoanvalmistusta varten.
- Keittiön käsienpesupiste suositellaan varustettavan automaattihanalla.
- Käsienpesupisteen varusteina on oltava pesuaine, hygieeninen käsienkuivausmahdollisuus sekä roska-astia välittömässä läheisyydessä.
- Astioiden ja välineiden pesupaikan varustetaso määräytyy kohteen toiminnan mukaan.
- Viemärijärjestelmien on oltava tarkoituksenmukaisia. Ne on suunniteltava ja rakennettava siten, että niistä ei aiheudu saastumisriskiä. Jos viemärikourut ovat kokonaan tai osittain avoimia, niiden suunnittelulla on varmistettava, että jätevesi ei valu saastuneelta alueelta puhtaalle alueelle.
- Latioissa on tarpeen mukaan oltava asianmukaiset lattiakaivot.

5. WC-tilat

Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti varustettuja käymälöitä henkilökunnalle. Käymälät eivät saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittelytiloihin. Käymälä voidaan sijoittaa ns. kahden oven taakse tai muualle kuin käsittelyalueen välittömään läheisyyteen.

Elintarvikehuoneistossa, jossa valmistetaan ruokaa tai käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on pääsääntöisesti oltava henkilökunnalle ja asiakkaille erilliset käymälät. Asiakkaiden täytyy päästä käymälään suoraan asiakastiloista.

6. Henkilöstötilat

Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu pukeutumistila. Valvontaviranomainen voi sallia käymälän ja pukeutumistilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista ja samalla voidaan varmistua siitä, ettei tästä aiheudu terveysvaaraa.

7. Siivousvälinetila

Elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Valvontaviranomainen voi sallia siivousvälinetilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista ja samalla voidaan varmistua siitä, ettei tästä aiheudu terveysvaaraa.

- Siivousvälineiden säilytys- ja huolto tulee voida järjestää niin, että elintarvikkeiden hygienia ei vaarannu.
- Siivousvälinetila voidaan sijoittaa elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan, jos se toiminnan luonne huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista.
- Asianmukaisena siivousvälineiden varastointitilan varustukseen voi sisältyä esimerkiksi riittävä ilmanvaihto, vesipiste, kaatoallas, kuivauspatteri ja lattiakaivo sekä telineitä ja hyllyjä siivoustarvikkeiden säilytystä varten.

- Erityistapauksissa voidaan, toiminnan luonne huomioon ottaen, hyväksyä varustetasoltaan kevyempi ratkaisu.

8. Kuljetus

Elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävät kuljetusvälineet on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa elintarvikkeiden suojaamiseksi saastumiselta. Kuljetusvälineet on tarvittaessa suunniteltava ja rakennettava siten, että ne voidaan asianmukaisesti puhdistaa ja/tai desinfioida.

- Elintarvikkeiden kuljetusvälineitä saa käyttää ainoastaan elintarvikkeiden kuljetukseen. Kuljetusvälineillä tässä tarkoitetaan esim. elintarvikkeiden kylmä- ja kuumakuljetuksiin tarkoitettuja styrox-laatikoita.
- Jos kuljetusajoneuvoa käytetään elintarvikkeiden lisäksi myös muiden tuotteiden kuljetukseen tai eri elintarvikkeiden kuljetukseen samanaikaisesti, tuotteet on tarvittaessa pidettävä selvästi erillään.

9. Jätehuolto

Elintarvikejätteet on kerättävä suljettaviin astioihin, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytössä olevat astiat tai poistojärjestelmät ovat soveliaita. Astioiden on oltava rakenteeltaan tarkoituksenmukaisia ja ne on pidettävä hyvässä kunnossa. Jäteastioiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfiotavia.

Jätteet ja pilaantuneet elintarvikkeet on poistettava mahdollisimman pian elintarvikkeiden käsittelytiloista, kuitenkin vähintään kerran vuorokaudessa.

Jos elintarvikejätteitä joudutaan säilyttämään huoneistossa yli vuorokauden, tulee jätteille olla erillinen kylmäsäilytystila. Jätteiden säilytysalueet on suunniteltava ja hoidettava siten, että ne voidaan pitää jatkuvasti puhtaina ja tarvittaessa suojata ne eläimiltä ja tuhoeläimiltä.

10. Henkilökohtainen hygienia

Työvaatteet

Asianmukaisilla työ- ja suojavaatteilla estetään käsiteltävien elintarvikkeiden saastuminen. Toimijan tulee huolehtia, että kaikilla elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on asianmukaiset ja puhtaat työvaatteet.

Käsihygienia

Hyvä käsihygienia ja säännöllinen käsien pesu on tärkein elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn edellytys. Hyvällä käsihygienialla voidaan ehkäistä tartuntatautien leviäminen elintarvikkeisiin. Käsissä olevat ihotulehdukset ja haavat tulee peittää huolellisesti puhtaalla vesitiiviillä laastarilla tai kertakäyttöisillä suojakäsineillä.

Suojakäsineiden tarkoitus on suojata elintarvikkeita käsien kautta leviävältä lialta ja mikrobeilta. Suojakäsineitä on käytettävä hygieenisesti ja ne on vaihdettava riittävän usein ristikontaminaation ehkäisemiseksi. Suojakäsineiden soveltuvuudesta elintarvikkeiden kanssa kosketukseen tulee varmistua. Suojakäsineiden käyttö ei pois lue käsien pesun tarpeellisuutta.

Rakennekynsiä ei tule käyttää elintarviketyössä. Puhtaat, lyhyet kynnet ja terveet kynsinauhut estävät mikrobien leviämistä elintarvikkeita käsiteltäessä.

Korujen käyttö

Elintarvikealan toimija vastaa ja laatii ohjeet erilaisten lävistysten ja korujen tai muiden vastaavien kieltämisestä tai suojaamisesta työntekijöiltä, jotka käsittelevät pakkaamattomia elintarvikkeita. Elintarviketyössä suositellaan välttämään erilaisten lävistysten, korujen tai muiden vastaavien käyttöä.

Hygieniaosaamisen todentaminen

Jokaisella elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on oltava hygieniaosaamistodistus. Lisätietoja aiheesta löytää Ruokaviraston sivuilta (<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/hygieniapassi/>)

Terveydentilan selvitys

Työntekijän, joka käsittelee elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, tulee esittää ennen palvelussuhteen alkua työnantajalle luotettava selvitys siitä, ettei tällä ole salmonellatartuntaa. Selvitys tulee myös esittää aina, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja (kuumeinen ripuli tai esim. perheenjäsenellä todettu salmonellatartunta).

11. Eläinten pääsy elintarvikehuoneistoon

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin. Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä.

12. Tupakointi

Tupakointi on kielletty elintarvikehuoneistossa. Ravintoloiden asiakastiloissa tupakointi on sallittua ainoastaan erillisessä rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymässä tupakointitilassa.

13. Lainsäädäntö ja ohjeet

Elintarvikelaki 297/2021

Yleinen elintarvikehygienia-asetus 852/2004

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2023

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/opaat/huoneisto-ohje/ohje-rekisteroidyn-elintarviketoiminnan-elintarvikehygieniasta/>