



## ELINTARVIKEHUONEISTON VAATIMUKSET

### *Valmistustila*

- Elintarvikehuoneisto tulee olla suunniteltu ja rakennettu siten että toiminnan kaikki eri vaiheet voidaan suorittaa hygienisesti.
- Lian kertyminen, kosketus myrkyllisiin aineisiin, elintarvikkeiden saastuminen, tiivisteveden muodostuminen pinnoilla sekä mikrobien kasvu tulee estää.
- Elintarvikehuoneiston kaikki pinnat tulee olla helposti puhdistettavia ja tarpeen mukaan desinfioitavia. Pintamateriaaleista ei saa siirtyä haitallisia aineita elintarvikkeisiin.
- Tiloissa on oltava asianmukainen ja riittävä luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto. Mekaaninen ilmavirtaus saastuneelta alueelta puhtaalle alueelle on estettävä. Ilmanvaihtojärjestelmät on suunniteltava siten, että suodattimet ja muut puhdistamista tai vaihtamista edellyttävät osat ovat helposti käsillä.
- Valaistus on oltava riittävä. Lamput ja loisteputket on suojattava esim. suojakuvuilla siten ettei lasinsiruja joudu elintarvikkeisiin lamppujen rikkoutuessa.
- Tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet ja välineet. Valmistustiloissa suositellaan optisia hanoja. Elintarvikkeiden pesutilat on erotettava käsienpesutiloista.
- Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävästi elintarvikkeille sopivia kylmä- ja pakastesäilytystiloja. Liha-, kala- ja maitotuotteille sekä perunoille ja juureksille on oltava erilliset kylmiöt.
- Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä +6 °C:n lämpötilaan, tai sen alle. Jos elintarvikehuoneistossa säännöllisesti harjoitettavaan toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäähdyttäminen, siihen käytettävän kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon on oltava tuotantoon nähden riittävä.
- Pakastamiseen suositellaan erillistä pakastinta.
- Yli 10m<sup>3</sup> pakastuhuoneiden lämpötilaseuranta on oltava EY-astuksen 37/2005 ja standardien EN 12830, EN 13485 ja EN13486 mukaiset.

- Perunoiden ja multaisten juuresten kuoriminen tulee tehdä riittävästi erillään ruoan valmistuksesta.
- Jos elintarvikehuoneistossa käytetään kaivovettä ja yleisen vesijohtoverkon vettä, on ne johdettava erillisissä vesijohdoissa. Samoin teknisiin tarkoituksiin käytettävä vesi on johdettava eri vesijohdossa. Eri johdot on merkittävä selkeästi. Johdot eivät saa olla yhteydessä yleiseen vesijohtoverkkoon ja takaisinvirtaus on estettävä.
- Tavarain vastaanotto on oltava katettu ja pohjamateriaali pölytön. Kuljetuslaatikoille ja rullakoille on varattava asianmukainen säilytystila. Laatikot tulee suojata tuhoeläimiltä (linnut ja jyrsijät) ja säävaihteluilta.
- Elintarvikehuoneiston tulee olla asianmukaisella tavalla erotettu tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa tai heikentää elintarvikehuoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden hygieenistä laatua. Ulko-ovet tulee olla varustettu tuulikaapeilla tai ilmaverhoilla jotta pölyn ja muiden epäpuhtauksien pääsy elintarvikehuoneistoon estyy.

### ***Astianpesu, puhtaanapito ja jätteiden käsittely***

- Astianpesutila tulee olla asianmukainen. Likaisten astioiden pesu on oltava riittävästi erillään valmistustilasta. Astianpesukoneen yläpuolella oleva ilmanvaihto tulee olla asianmukainen.
- Siivouskomero on oltava asianmukaisesti varustettu lattiakaivolla, vesipisteellä (sekä kylmää että kuumaa vettä), kaatoaltaalla, kuivauspatterilla sekä riittävällä määrällä hyllyjä ja telineitä siivouksessa käytettäville välineille. Siivouskomerossa on oltava riittävä ilmanvaihto.
- Viemärijärjestelmien on oltava tarkoituksenmukaisia. Ne on suunniteltava ja rakennettava siten, että niistä ei aiheudu saastumisriskiä ja ettei jätevesi valu saastuneelta alueelta puhtaasta aluetta kohti tai puhtaalle alueelle. Huoneistossa tulee olla riittävä määrä lattiakaivoja. Grilleissä ja keittiöissä lattiakaivoon on asennettava rasvanerottaja rakennusmääräysten mukaisesti.
- Jätteiden käsittelytilat on suunniteltava siten että niiden puhtaanapito ja tuhoeläinten torjunta voidaan hoitaa helposti.

### ***Asiakastila***

- Lämpimän ruoan tarjoilussa käytetään lämpöhaudetta sekä kylmän ruoan kylmälaitetta. Lämmin ruoka tulee tarjoilla vähintään +60 °C-asteisena sekä kylmä ruoka korkeintaan +12 °C-asteisena. Tarjoiltava ruoka on suojattava asianmukaisesti pisaratartuntasuojalla.

### **Saniteettitilat**

- Saniteettitiloissa on oltava asianmukainen ilmanvaihto.
- Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu wc ja pukeutumistila, yleensä erilliset tilat naisille ja miehille. Henkilökunnan wc:t eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään. Wcistuin on oltava kahden oven takana ja wc:ssä tulee olla käsienpesupiste.
- Elintarvikehuoneiston työntekijöiden ja asiakkaiden yhteiskäyttökäymälöitä ei lähtökohtaisesti suositella. Elintarvikelainsäädännössä ei ole asetettu vaatimuksia asiakas-WC:lle. Ruokavirasto suosittelee, että keittiöhenkilökunnalle on oma erillinen käymälä, jota eivät käytä muut kuin henkilökunta. Elintarvikehuoneiston työntekijöiden ja asiakkaiden yhteiskäyttökäymälöitä ei lähtökohtaisesti suositella. Yhteiskäyttöisissä käymälöissä on suurempi riski tartuntatautien leviämiseksi asiakkaista keittiöhenkilökuntaan kuin jos henkilökunnalle ja asiakkaille on varattu omat erilliset käymälät. Yleinen käytäntö on, että ravintolassa on asiakas-WC tai jos ravintola sijaitsee kauppakeskuksessa, ravintolan asiakkaat käyttävät kauppakeskusten yleisiä käymälöitä.

### **Muuta**

- Elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta valvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä hyväksymispäätöstä, vaan Terveysvalvonta antaa käsittelytodistuksen siitä että ilmoitus on käsitelty. Ilmoituksen käsittelystä laskutetaan 2 tuntia ympäristöterveydenhuollon taksan mukaisesti.
- Toiminnanharjoittajan tulee tuntea ne hygieeniset riskit, jotka kuuluvat toimintaan sekä laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma.
- Tupakointi on kielletty niissä tiloissa, joissa elintarvikkeita valmistetaan, myydään tai säilytetään.
- Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävät konttoritilat.
- Henkilöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee olla riittävät tiedot elintarvikehygieniasta, eli hygieniosaamistodistus (hygieniapassi).
- Työnantajan on vaadittava työntekijältä luotettava selvitys siitä, ettei tällä ole salmonellatartuntaa, jos työntekijä on sellaisissa tehtävissä, joihin liittyy salmonellatartunnan tavallista suurempi leviämiskaava. Selvitys on vaadittava myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta. Terveystilan selvityksellä työsuhteen alussa voi olla esimerkiksi työterveyshuollon, terveyskeskuksen tai opiskeluterveydenhuollon lääkärin tai hoitajan tekemää haastattelua. Haastattelu voidaan tehdä puhelimitse.

- Toiminnanharjoittajan on oltava yhteydessä kaupungin/kunnan rakennusvalvontaan ennen toiminnan aloittamista varmistaakseen että huoneiston rakennustekninen käyttötarkoitus on oikea.

**Sovellettu lainsäädäntö**

Elintarvikelaki 297/2021

Hygieniasetus 852/04 EY

Maa- ja metsätalousministeriön asetus  
elintarvikehygieniasta 318/2021

Asetus elintarvikevalvonnasta 420/2011

Asetus elintarvikehuoneistossa  
työskentelevältä vaadittavasta  
elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja  
osaamisen testaamisesta

(hygieniasetus) 1115/2001

Terveysturvallisuuslaki 763/1994

Terveysturvallisuusasetus 1280/1994