



Vantaa

ELINTARVIKE- HUONEISTON PERUSTAMINEN

MITÄ ON OTETTAVA HUOMIOON?

MIKÄ ON ELINTARVIKEHUONEISTO?

Elintarvikehuoneisto on rakennus tai huoneisto tai niiden osa tai muu ulko- tai sisätila, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai käsitellään muutoin.

Elintarvikehuoneistoja ovat muun muassa ravintolat, kahvilat, pubit, myymälät, pizzeriat, leipomot, kioskit, torimyyntipisteet (telttakatokset ja kojut) ja elintarvikevarastot.

Elintarvikehuoneistoksi katsotaan myös sellainen toiminta, jonka tarkoitus on pelkäästään elintarvikkeiden kuljetus tai säilyttäminen kuljetusajoneuvossa/kontissa tai elintarvikkeiden maahantuonti tai maastavienti.

Elintarvikehuoneisto on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettävä ja hoidettava siten, ettei siellä valmistettävien, säilytettävien ja käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu.

SUUNNITTELUVAIHE

Jo toimintaa suunnitellessa kannattaa kysyä neuvoa Vantaan ympäristökeskuksen terveys- ja elintarviketarkastajilta. Jos elintarvikehuoneistoon ollaan tekemässä rakenteellisia muutoksia, ottakaa yhteyttä myös Vantaan kaupungin rakennusvalvontavirastoon.

Rakennusvalvonta

Kohteessa harjoitettavan toiminnan on vastattava huoneiston rakennusvalvonnallista käyttötarkoitusta. Huoneiston suunnittelussa tulee noudattaa Suomen rakentamismääräyskokoelman määräyksiä.

Huoneiston ilmanvaihdon, vesi- ja viemärijärjestelmien sekä rasvanerotuskaivon vaatimusten mukaisuutta valvovat rakennusvalvonta ja pelastuslaitos, joihin tulee ottaa yhteyttä jo huoneiston suunnitteluvaiheessa.

ILMOITUSVELVOLLISUUS

Elintarvikealan toimijan on tehtävä ympäristökeskukseen kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneiston perustamisesta ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaisesta muutoksesta* viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista.

*) Olennaisia muutoksia ovat esim. huoneiston laajennus ja muutokset LVI-laitteissa, merkittävä asiakaspaikkojen lisäys ja uusien toimintojen käyttöönotto.

Jos elintarvikkeen valmistukseen käytetään raakoja eläinperäisiä tuotteita, eikä elintarviketta myydä suoraan kuluttajalle vaan toiseen elintarvikehuoneistoon tai eläinperäisiä elintarvikkeita varastoidaan, on haettava elintarvikehuoneiston hyväksymistä laitokseksi.

Tämä ohje koskee ilmoituksenvaraista toimintaa, laitoshyväksyntää haettaessa ole yhteydessä kaupungineläinlääkäriin tai elintarviketarkastajiin.

Tori- tai muun ulkoalueen haltija voi tehdä ilmoituksen elintarvikehuoneistosta sisältäen kuvauksen alueella harjoitettavasta toiminnasta.

Elintarvikehuoneiston ilmoituksen vastaanottava viranomaisena voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia lisätietoja ja selvityksiä, kuten kohteen rakennusvalvonnallisesta käyttötarkoituksesta ja asiakaspaikkojen lukumäärästä.

Tiedottaminen liikkuvasta elintarvikehuoneistosta

Liikkuvalla elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan myyntiä esim. siirrettävästä kojusta, telttakatoksesta tai myyntiautosta.

Liikkuvan elintarvikehuoneiston toiminnan saapumisesta Vantaalle tulee tiedottaa elintarvikevalvontaviranomaista vähintään 4 arkipäivää ennen myyntitapahtumaa.

ILMOITUKSEN KÄSITTELY JA MAKSUT

Elintarvikehuoneiston ilmoituksen käsittely sisältää tietojen kirjaamisen valvontakohdetietokantaan sekä elintarvikehuoneiston alustavan riskinarvioinnin. Ilmoituksen käsittelystä peritään Vantaan ympäristölautakunnan hyväksymän taksan mukainen maksu. Toimija saa todistuksen ilmoituksen käsittelystä.

TARKASTUKSET JA MAKSUT

Kohteelle tehtävän ensimmäisen tarkastuksen ajankohta määräytyy rekisteröinnin yhteydessä tehdyn riskinarvioinnin perustella. Toiminnasta riippuen tarkastus tehdään 1 - 6 kk kuluessa toiminnan aloittamisesta.

Ensimmäisen tarkastuksen jälkeen elintarvikehuoneistoja valvotaan säännöllisin tarkastuksin ja näytteenotoin Vantaan valvontasuunnitelman mukaisesti. Tarkastukset tehdään Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti ja tulokset julkaistaan nettisivulla www.oivahymy.fi.

Valvonta on maksullista

Valvontamaksun suuruus määräytyy tarkastuksen valmisteluun, tarkastukseen, keskimääräiseen matkaan ja tarkastuskertomuksen laadintaan kuluneen ajan perusteella (tuntiveloitus).

Tarkastusten ja näytteenottojen määrä perustuu toiminnan riskinarviointiin sekä omavalvonnan toimivuuteen.

Hyvin toimiva omavalvonta vähentää viranomaisvalvonnan tarvetta ja alentaa siten valvontamaksua.

OMAVALVONTA

Elintarvikelaki velvoittaa, että jokainen elintarvikealan toimija tunnistaa yrityksessään elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvät terveysvaarat ja laatii omavalvontasuunnitelman vaarojen ehkäisemiseksi.

Hyvin hoidettu omavalvonta turvaa elintarvikkeiden laadun ja tyytyväiset asiakkaat sekä parantaa yrityskuvaa. Viranomaiset seuraavat omavalvontasuunnitelman toteuttamista ja antavat opastusta.

Käytettävissä on omavalvontamalleja, mm. tarjoilupaikkoja ja ulkomyyntiä varten. Nämä mallit löytyvät Vantaan kaupungin internet-sivuilta Omavalvonta -kohdasta.

SÄILYTYS-, VARASTOINTI- JA MYYNTITILAT

Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävä määrä kalusteita ja laitteita, jotka soveltuvat erilaisia säilytys- ja tarjoilulämpötiloja vaativille elintarvikkeille.

Käsiteltäessä elintarvikkeita kypsät ja raat tuotteet tulisi säilyttää eri kylmälaitteissa, ja aina suojattuna. Jos toimintaan liittyy oleellisesti ruokien esikäsitteilyä ja jäähdyttämistä, tulee niitä varten varata erillinen jäähdytyskaappi. Lisäksi kuiva-aineille, astioille ja pakkausmateriaaleille tulee olla riittävästi säilytystilaa.

Tarjoilu- ja myyntipaikoissa suojaamattomat elintarvikkeet, joita ei voi pestä tai kuoria ennen käyttöä, tulee tarjoilla tai myydä piasarasuojuksella varustetusta myyntilaitteesta. Mymälän myyntikalusteissa tulee huomioida myytävä tuotevalikoima ja varata riittävästi tilaa, jotta eri tuoteryhmät voidaan erottaa toisistaan. Palvelutiskin raat ja kypsät tuotteet tulee erottaa väliseinällä.

Elintarvikekuljetuksiin käytettäville laatikoille ja rullakoille on varattava säilytystila, jossa laatikot ja rullakot ovat suojassa haittaeläimiltä ja sääolosuhteilta. Lämpö- ja kylmäkuljetuslaatikoille/- tarjottimille on myös varattava pesu- ja säilytystilaa.

Henkilökunnan toimistotarvikkeille tulee olla säilytystila tai suuremmissa yksiköissä tulee olla erillinen toimistotyöpiste.

TALOUSVESI JA VESIPISTEET

Elintarvikehuoneistossa käytettävän veden tulee täyttää talousvedelle asetetut laatuvaatimukset.

Vesihuollon toiminta-alueella elintarvikehuoneisto tulee liittää yleiseen vesi- ja viemäriverkostoon. Mikäli elintarvikehuoneistoa ei ole liitetty yleiseen vesi- ja viemäriverkostoon, toimijan on tehtävä erillinen selvitys veden hankinnasta, laadusta ja viemäroinnistä. Selvityksen perusteella harkitaan, onko elintarvikealan toiminta paikassa mahdollista.

Elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytiloissa on oltava toiminnan laajuuteen nähden riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja varustettuja käsienpesupisteitä. Elintarvikkeiden valmistukselle ja astioiden pesulle on varattava omat erilliset vesipisteet.

SIIVOUSVÄLINEIDEN SÄILYTYS JA HUOLTO

Elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Elintarvikkeiden käsittelytiloja varten tulee olla erilliset siivousvälineet ja ne tulee säilyttää erillään huoneiston muista siivousvälineistä.

ASIAKASTILAT JA HENKILÖKUNNAN SOSIAALITILAT

Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. Asiakkaille tulee olla WC- tiloja vähintään seuraavasti:

asiakaspaikat	WC / naiset	WC / miehet	
≤ 25	Yksi yhteinen käymälä		
26 - 50	1	1	
51 - 150	2	2	(toinen voi olla urinaali)

asiakaspaikat	WC / naiset	WC / miehet	
151 - 250	3	3	(2 WC ja 1 urinaali)
251 - 350	4	4	(2WC ja 2 urinaalia)
351 - 450	5	5	(2 WC ja 3 urinaalia)

Vähintään yksi wc-tila tulisi mitoittaa niin, että se soveltuu liikuntaesteisille.

Henkilökunnalla tulee olla asianmukaisesti varustettu käymälä ja pukeutumistila.

Käymälätilat eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään.

JÄTEHUOLTO

Jäteastioita on oltava riittävästi. Jätteet ja pilaantuneet elintarvikkeet on poistettava elintarvikehuoneistosta riittävän usein ja vähintään kerran päivässä. Jos ruokajätteitä joudutaan säilyttämään huoneistossa pidempään, tulee jätteille olla erillinen kylmäsäilytystila. Tila tulee varustaa lattiakaivolla ja jäteastioiden puhdistukseen tarvittavalla välineistöllä. Suositeltavaa on, että ulkona säilytettävät jäteastiat ja -puristimet sijoitetaan erilliseen katokseen riittävän kauas rakennuksen tuloilma-aukoista ja tavarantoimitus-tilasta. Myös jätealueiden puhdistus ja viemärointi tulee huomioida.

TUPAKKATUOTTEET JA NIKOTIINIVALMISTEET

Tupakkatuotteita saa myydä vain myyntipaikan sijaintikunnan myöntämän vähittäismyyntiluvan perusteella.

Hakemus tehdään lomakkeella, joka on ohjeineen Valviran* internet-sivuilla www.valvira.fi.

Sähköinen hakemus ohjautuu automaattisesti myyntiluparekisteriin ja toimipisteen sijaintikuntaan. Hakemukseen tulee liittää tupakkatuotteiden vähittäismyyntiä koskeva omavalvontasuunnitelma (esim. Valviran mallipohjan mukainen).

*) Sosiaali- ja terveydenalan lupavalvontavirasto Valvira
Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskus Fimea

Tupakan myyntilupahakemuksen käsittelystä peritään Vantaan kaupungin hyväksymän taksan mukainen käsittelymaksu sekä myynnin valvonnasta vuosittainen valvontamaksu. Luvan käsittelymaksu ja vuosittainen valvontamaksu määräytyy tupakkatuotteiden myyntipisteiden lukumäärän ja tarjoilupaikan mahdollisen ikärajan perusteella.

Nikotiinivalmisteiden myynnistä tulee tehdä hakemus myyntipaikan sijaintikuntaan. Kunta käsittelee hakemuksen ja toimittaa tiedon viranhaltijan päätöksestä Fimeaan*. Hakemuksen käsittelystä peritään käsittelymaksu.

Hakemuslomake on saatavilla Vantaan kaupungin verkkoasiointipalvelussa (www.vantaa.fi → asioi verkossa → asuminen ja ympäristö → ympäristöterveydenhuolto).

TUPAKOINTI JA TUPAKOINTITILA

Tupakointi on kielletty elintarvikehuoneiston niissä tiloissa, joissa elintarvikkeita valmistetaan, pidetään kaupan, muutoin käsitellään tai säilytetään.

Ravintolan sisätiloissa tupakointi on sallittu ainoastaan erillisessä tupakointitilassa, jonka kunnan rakennusvalvontaviranomainen on hyväksynyt. Tupakointitilojen koolle, ilmanvaihdon vaatimuksille ja rakenteille on tarkat vaatimukset. Tupakointitilasta tulee olla omavalvontasuunnitelma, jossa esitetään, miten tupakointitilan toimivuus varmistetaan ja miten tupakointitilan olosuhteita ja järjestystä voidaan valvoa tilan ulkopuolelta.

TOIMIJAN VAIHTUMINEN, TOIMINNAN KESKEYTYS TAI LOPETUS

Toimijan vaihtuessa on varmistettava, että tilan rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus vastaa toimintaa, ilmanvaihtolaitteet ja -kanavat ovat asianmukaiset ja riittävät, asiakaspaikkamäärä on rakennusluvan mukainen ja että pelastustiet ovat kunnossa ja palontorjunta hoidettu vaatimustenmukaisesti.

Elintarvikehuoneiston toimijan vaihtumisesta, toiminnan keskeyttämisestä sekä toiminnan lopettamisesta on viivytyksettä ilmoitettava ympäristökeskukseen.

Ilmoituksen käsittely toimijan vaihtuessa tai toiminnan loppuessa/keskeytyessä, on maksutonta. Tällöin toimijalle lähetetään viranomaisen merkinnöin täydennetty kopio ilmoituslomakkeesta.

LISÄTIETOJA JA NEUVONTAA

Vantaan kaupungin ympäristökeskus

Terveystarkastajien päivystyspuhelin 09 839 231 10, (arkisin klo 8.30 - 11.30)

Toimisto 09 839 231 26 (arkisin klo 8.15 - 16.00)

Pakkalankuja 5, 01510 Vantaa

sähköpostiosoite: ymparistoterveys@vantaa.fi

www.vantaa.fi/elintarvikevalvonta

LOMAKKEET

Vantaan kaupungin verkkoasiointipalvelussa www.vantaa.fi

→ asioi verkossa → asuminen ja ympäristö → ympäristöterveydenhuolto

Vantaan kaupungin rakennusvalvontavirasto

Puhelin 09 839 224 56 tai 09 839 223 21 (ma-to klo 8.15-16.00, pe klo 8.15-15)

Kielotie 20 C, 01300 Vantaa

sähköpostiosoite: rakennusvalvonta@vantaa.fi

www.vantaa.fi/rakennusvalvonta

Keski-Uudenmaan pelastuslaitos

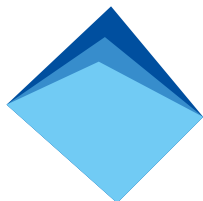
p. 09 8394 0000, www.ku-pelastus.fi

Elintarviketurvallisuusvirasto

www.evira.fi

SÄÄDÖKSIÄ:

- Elintarvikelaki (23/2006, muut. 352/2011)
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)
- Lait ja asetukset ovat luettavissa osoitteessa <http://www.finlex.fi>



Vantaa

Vantaan kaupunki
Ympäristökeskus / Ympäristöterveys
Pakkalankuja 5
01510 Vantaa