



Vanda

# INRÄTTANDE AV EN LIVSMEDELSLOKAL

VAD BÖR MAN TÄNKA PÅ?

## VAD ÄR EN LIVSMEDELSLOKAL?

En livsmedelslokal är en byggnad, lokal eller en del därav eller annat utrymme utomhus eller inomhus där livsmedel som är avsedda för försäljning eller annan överlåtelse framställs, förvaras, transporteras, saluförs, serveras eller på annat sätt hanteras.

Livsmedelslokaler är bland annat restauranger, caféer, pubar, butiker, pizzerior, bagerier, kiosker, torgförsäljningsplatser (tält och marknadsstånd), styckningsanläggningar och livsmedelslager.

En livsmedelslokal inbegriper också sådan verksamhet som enbart avser transport eller förvaring av livsmedel i transportfordon/ containrar eller import eller export av livsmedel.

En livsmedelslokal ska planeras, placeras, byggas och utrustas, underhållas och skötas så att inte livsmedelssäkerheten äventyras i fråga om de livsmedel som framställs, förvaras och hanteras där.

## PLANERINGSSTADIET

Redan under planeringen av verksamheten lönar det sig att rådfråga hälso- och livsmedelsinspektörerna vid miljöcentralen i Vanda. Om strukturella ombyggnader planeras i en livsmedelslokal, kontakta också Vanda stads byggnadstillsynsverk.

### Byggnadstillsynen

Den verksamhet som bedrivs i livsmedelslokalen ska motsvara lokalens användningsändamål med tanke på byggnadstillsynen. Under planeringen av lokalen ska bestämmelserna i Finlands byggbestämmelsesamling efterföljas.

Byggnadstillsynen och räddningsverket övervakar att lokalens ventilation, vatten- och avloppssystem samt fettavskiljningsbrunn uppfyller kraven, och man bör vara i kontakt med dem redan i planeringsstadiet.

## ANMÄLNINGSSKYLDIGHET

En livsmedelsföretagare ska lämna in en skriftlig anmälan till miljöcentralen om inrättandet av en livsmedelslokal innan verksamheten inleds eller om verksamheten väsentligt ändras\* senast fyra veckor innan verksamheten inleds.

\*) Väsentliga ändringar är t.ex. en utbyggnad av lokalen och ändringar i VVS-anordningar, en betydande utökning av antalet kundplatser och införande av nya funktioner.

Om råa produkter av animaliskt ursprung används vid framställningen av livsmedel och livsmedlet inte säljs direkt till konsumenterna utan till en annan livsmedelslokal eller om livsmedlen förvaras, ska en ansökan lämnas in om godkännande av livsmedelslokalen som anläggning.

Denna anvisning gäller anmälningspliktig verksamhet, vid ansökan om godkännande som anläggning ska man vara i kontakt med stadsveterinärerna eller livsmedelsinspektörerna.

En innehavare av ett torg- eller annat utomhusområde kan lämna in en anmälan om en livsmedelslokal med en beskrivning av den verksamhet som bedrivs på området.

Den tillsynsmyndighet som tar emot anmälan om livsmedelslokal kan av företagaren begära ytterligare upplysningar som är nödvändiga för handläggningen av anmälan, som objektets användningsändamål med tanke på byggnadstillsynen och antalet kundplatser.

## Meddelande om mobil livsmedelslokal

Med försäljning från en mobil livsmedelslokal avses försäljning från t.ex. ett flyttbart marknadsstånd, tält eller en försäljningsbil. Livsmedelsmyndigheten ska meddelas senast fyra vardagar innan försäljningen inleds om att verksamhet som bedrivs från en mobil livsmedelslokal kommer till Vanda.

## HANDLÄGGNING AV ANMÄLAN OCH AVGIFTER

Handläggningen av en anmälan om en livsmedelslokal omfattar registrering av uppgifterna om livsmedelslokalen i en databas över tillsynsobjekt samt en preliminär riskbedömning av livsmedelslokalen. För handläggningen av anmälan uppbärs en avgift i enlighet med den taxa som godkänts av Vanda stads miljönämnd. Aktören får ett intyg över handläggningen av anmälan.

## INSPEKTIONER OCH AVGIFTER

Tidpunkten för den första inspektionen av livsmedelslokalen fastställs på basis av den riskanalys som görs i samband med registreringen. Beroende på verksamheten görs inspektionen 1-6 månader efter det att verksamheten inlett.

Efter den första inspektionen övervakas livsmedelslokalerna genom regelbundna inspektioner i enlighet med Vandas tillsynsplan. Inspektionerna utförs i enlighet med Oivas bedömningsanvisningar och resultaten publiceras på webbplatsen [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi).

## Tillsynen är avgiftsbelagd

Storleken på tillsynsavgiften fastställs utifrån den tid som gått åt för att förbereda inspektionen, utföra inspektionen, de genomsnittliga transportsträckorna och utarbetandet av en inspektionsrapport (timdebitering).

Antalet inspektioner och prover baseras på verksamhetens riskanalys samt på hur egenkontrollen fungerar.

En välfungerande egenkontroll minskar behovet av myndighetstillsyn och sänker därmed tillsynsavgiften.

## EGENKONTROLL

Livsmedelslagen förpliktat att varje livsmedelsföretagare känner till de hälsofaror som är förknippade med hanteringen av livsmedel i det egna företaget och utarbetar en plan för egenkontroll för att förebygga faror.

En välskött egenkontroll utgör en garanti för livsmedlens kvalitet och nöjda kunder samt stärker företagets image. Myndigheterna följer upp hur planen för egenkontroll förverkligas och ger handledning.

Det finns olika egenkontrollmodeller att tillgå, bl.a. för serveringsställen och försäljning utomhus. Modellerna finns på Vandas webbplats, under rubriken Egenkontroll.

## FÖRVARINGS-, LAGER- OCH FÖRSÄLJNINGSLOKALER

En livsmedelslokal ska ha tillräckligt med utrustning och anordningar som är lämpade för livsmedel som kräver olika förvarings- och serveringstemperaturer.

Vid hanteringen av livsmedel bör tillredda och råa produkter förvaras i olika kylanläggningar, och alltid så att de är skyddade. Om verksamheten väsentligt anknyter till beredning och kylning av mat, ska ett separat kylskåp skaffas för maten. Dessutom ska det finnas tillräckligt med förvaringsutrymme för torrvaror, kärl och förpackningsmaterial.

Oskyddade livsmedel på serverings- och försäljningsställen som inte kan sköljas eller skalas före användningen, ska serveras eller säljas från en försäljningsanordning som försetts med droppskydd. I fråga om försäljningsutrustningen i en butik ska man beakta det produktsortiment som säljs och reservera tillräckligt med utrymme så att olika produktgrupper ska kunna skiljas åt. Råa och tillredda produkter på servicedisken ska avskiljas med en mellanvägg.

För lådor och rullpallar som används för livsmedelstransporter ska förvaringsutrymme reserveras, där lådorna och rullpallarna är skyddade från skadedjur och väderleksförhållanden. För värme- och kyltransportlådor/-brickor ska också tvätt- och förvaringsutrymme reserveras.

Det ska finnas förvaringsutrymme för personalens kontorstillbehör och i större enheter ska det finnas en separat plats för kontorsarbete.

## HUSHÅLLSVATTEN OCH VATTENPOSTER

Vatten som används i en livsmedelslokal ska uppfylla kvalitetskraven som ställts på hushållsvatten.

I ett verksamhetsområde för vattentjänster ska livsmedelslokalen anslutas till det allmänna vatten- och avloppsnätet. Om livsmedelslokalen inte har anslutits till det allmänna vatten- avloppsnätet ska aktören lämna in en separat redogörelse för vattenförsörjning, kvalitet och avloppshantering. På grundval av redogörelsen övervägs om det är möjligt att bedriva verksamhet i livsmedelsbranschen på platsen.

I utrymmen där livsmedel framställs och hanteras ska det med tanke på verksamhetens omfattning finnas ett tillräckligt antal lämpligt utplacerade och utrustade handtvättställ. För framställning av livsmedel och diskning ska egna separata vattenposter reserveras.

## FÖRVARING OCH UNDERHÅLL AV STÄDTRUSTNING

I livsmedelslokalen ska det finnas ett separat och ändamålsenligt utrustat utrymme för förvaring och underhåll av städredskap. I lokaler för livsmedelshantering ska det finnas separata städredskap och de ska förvaras åtskilda från lokalens övriga städredskap.

## KUNDTRYMMEN OCH PERSONALRUM

I en livsmedelslokal med fler än sex kundplatser ska det finnas tillräckligt med ändamålsenligt utrustade toaletter för kunderna. Det ska finnas ett minimiantal kundtoaletter enligt följande:

kundplatser	WC / damer	WC / herrar	
≤ 25	Yksi yhteinen käymälä		
26 - 50	1	1	
51 - 150	2	2	(den andra kan bestå av en urinoar)

kundplatser	WC / damer	WC / herrar	
151 - 250	3	3	(2 WC och 1 urinoar)
251 - 350	4	4	(2WC och 2 urinoar)
351 - 450	5	5	(2 WC och 3 urinoar)

Minst en wc bör dimensioneras så att den lämpar sig för rörelsehindrade.

Personalen ska ha en lämpligt utrustad toalett och ett omklädningsrum.

Toaletterna får inte öppnas direkt mot utrymmen där livsmedel förvaras.

## AVFALLSHANTERING

Det ska finnas tillräckligt med avfallskärl. Avfall och förskämda livsmedel ska avlägsnas från livsmedelslokalen tillräckligt ofta och minst en gång per dag. Om man under en längre tid tvingas förvara livsmedelsavfall ska det finnas ett särskilt kylförvaringsutrymme för avfallet i lokalen. Lokalen ska utrustas med en golvbrunn och med redskap som behövs för rengöring av avfallskärl. Rekommendationen är att avfallskärl och -pressar som förvaras utomhus placeras under ett separat avfallstak på tillräckligt långt avstånd från byggnadens luftintag och varumottagningsplatsen. Också renhållningen av avfallsplatser och avloppshanteringen ska tas i beaktande.

## TOBAKSPRODUKTER OCH NIKOTINPREPARAT

Tobaksprodukter får säljas endast på grundval av ett detaljhandelstillstånd som beviljats av den kommun där försäljningsstället ligger.

Ansökan görs på en blankett som jämte bilagor finns på Valvira webbplats [www.valvira.fi](http://www.valvira.fi).

Den elektroniska ansökan styrs automatiskt till försäljningstillståndsregistret och till den kommun där verksamhetsstället ligger. Till ansökan ska det bifogas en plan för egenkontroll gällande detaljhandel av tobaksprodukter (t.ex. på basis av Valvira modellunderlag).

För handläggningen av ansökan om försäljningstillstånd för tobak uppbärs en handläggningsavgift i enlighet med en taxa som godkänts av

\*) Tillstånds- och tillsynsverket för social- och hälsovården Valvira  
Säkerhets- och utvecklingscentret för läkemedelsområdet Fimea

Vanda stad samt en årlig tillsynsavgift för övervakning av försäljningen. Handläggningsavgiften och den årliga tillsynsavgiften fastställs utifrån antalet ställen för försäljning av tobaksprodukter och serveringsställets eventuella åldersgräns.

Ansökan om försäljning av nikotinpreparat ska lämnas in till den kommun där försäljningsstället ligger. Kommunen behandlar ansökan och meddelar Fimea om tjänsteinnehavarens beslut\*. En handläggningsavgift uppbärs för behandlingen av ansökan.

Ansökningsblanketten finns på Vanda stads e-tjänst ([www.vantaa.fi](http://www.vantaa.fi) → asioi verkossa → asuminen ja ympäristö → ympäristöterveydenhuolto).

## RÖKNING OCH RÖKRUM

Rökning är förbjuden i de delar av en livsmedelslokal där livsmedel framställs, saluförs, eller på annat sätt hanteras eller förvaras.

Inne i en restaurang är rökning tillåten endast i ett separat rökrum som kommunens byggnadstillsynsmyndighet har godkänt. Det finns strikta bestämmelser för rökrummens storlek, ventilationskrav och konstruktioner. Det ska göras upp en plan för egenkontroll där det framgår hur man säkerställer att rökrummet är ändamålsenligt och hur förhållandena och ordningen i rökrummet kan övervakas utanför rökrummet.

## BYTE AV FÖRETAGARE, AVBRYTANDE ELLER NEDLÄGGNING AV VERKSAMHETEN

Vid byte av företagare ska man säkerställa att lokalens användningsändamål med tanke på byggnadstillsynen motsvarar verksamheten, att ventilationsanordningar och -kanaler är ändamålsenliga och tillräckliga, att antalet kundplatser överensstämmer med bygglovet och att räddningsvägarna är i skick och att brandbekämpningen har skötts i enlighet med kraven.

Miljöcentralen ska utan dröjsmål underrättas om byte av företagare, avbrytande samt nedläggning av verksamheten i en livsmedelslokal.

Handläggningen av en anmälan om byte av företagare eller nedläggning/avbrytande av verksamheten är avgiftsfri. I samband med detta skickas en kopia av anmälningsblanketten med kompletterande myndighetsanteckningar till företagaren.

# NÄRMARE INFORMATION OCH RÅDGVNING

## Vanda stads miljöcentral

Hälsoinspektörernas jourtelefon 09 839 231 10, (vardagar kl. 8.30–11.30)  
Byrå 09 839 231 26 (vardagar kl. 8.15–16.00)  
Backasgränden 5, 01510 Vanda  
e-postadress: ymparistoterveys@vantaa.fi  
[www.vantaa.fi/livsmedelstillsyn](http://www.vantaa.fi/livsmedelstillsyn)

## BLANKETTER

Vanda stads e-tjänster [www.vantaa.fi](http://www.vantaa.fi)  
→ asioi verkossa → asuminen ja ympäristö → ympäristöterveydenhuolto

## Vanda stads byggnadstillsynsverk

Telefon 09 839 224 56 eller 09 839 223 21 (mån.–tors. kl. 8.15–16.00, fre. kl. 8.15–15)  
Konvaljvägen 20 C, 01300 Vanda  
e-postadress: rakennusvalvonta@vantaa.fi  
[http://www.vantaa.fi/boende\\_och\\_milj%C3%B6/byggnation/byggnadstillsynen](http://www.vantaa.fi/boende_och_milj%C3%B6/byggnation/byggnadstillsynen)

## Mellersta Nylands räddningsverk

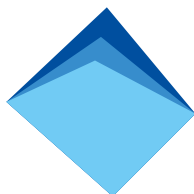
tfn 09 8394 0000, [www.ku-pelastus.fi](http://www.ku-pelastus.fi)

## Livsmedelssäkerhetsverket

[www.evira.fi](http://www.evira.fi)

## FÖRFATTNINGAR:

- Livsmedelslagen (23/2006, ändr. 352/2011)
- Statsrådets förordning om livsmedelstillsyn (420/2011)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler (1367/2011)
- Lagarna och förordningarna finns tillgängliga på adressen <http://www.finlex.fi>



**Vanda**

Vanda stad  
Miljöcentralen / Miljöhälsa  
Backasgränden 5  
01510 Vanda