



Elintarvikehuoneistolle asetetut vaatimukset

Elintarvikehuoneisto

Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan mitä tahansa rakennusta tai huoneistoa, missä myytäväksi tai luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, varastoidaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin luovutetaan. Elintarvikehuoneistona ei pidetä alkutuotantopaikkaa.

Elintarvikehuoneistoa suunnitellessa on hyvä olla yhteydessä 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 .

Elintarvikehuoneistosta ilmoittaminen

Elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista ja toimijan vaihdoksesta Päijät-Hämeen sosiaali- ja terveydenhuollon kuntayhtymän Ympäristöterveydenhuoltoon. Ilmoituslomakkeita saa toimipisteiden toimistoilta ja yhtymän nettisivuilta osoitteesta <http://www.phsotey.fi/> . Ilmoituslomake tulee toimittaa toiminta-alueen toimipisteeseen allekirjoitettuna;

Hollola, Kärkölä;
Päijät-Hämeen sosiaali- ja terveysyhtymä
Ympäristöterveyskeskus
Hollolan osaamiskeskus
PL 1100 (Virastotie 3 C, 2. krs),
15871 Hollola

Asikkala, Padasjoki, Sysmä;
Päijät-Hämeen sosiaali- ja terveysyhtymä
Ympäristöterveyskeskus
Asikkalan osaamiskeskus
PL 6 (Asikkalantie 21)
17201 Vääksy

Orimattila, Nastolan alue, Myrskylä, Pukkila;
Päijät-Hämeen sosiaali- ja terveysyhtymä
Ympäristöterveyskeskus
Orimattilan osaamiskeskus
Terveystie 1
16300 Orimattila

Heinola, Hartola;
Päijät-Hämeen sosiaali- ja terveysyhtymä
Ympäristöterveyskeskus
Heinolan osaamiskeskus
Rauhankatu 3 A
18100 Heinola

Ilmoituksen saavuttua terveysturvontaan, toiminta ja kohde laitetaan valvontatietokantaan ja toimijalle toimitetaan todistus ilmoituksen vastaanottamisesta. Rekisteröinnistä peritään taksan mukainen maksu. Toimijan vaihtumisesta tehdyn ilmoituksen käsittely on maksuton.

Omavalvonta

Elintarvikehuoneiston käyttöönotto tai perustaminen edellyttää omavalvontasuunnitelman laatimista ja toteuttamista toiminnassa. Toimijan on tunnettava toiminnan hygieniset riskit, suunniteltava toimenpiteet riskien ehkäisemiseksi ja pidettävä kirjaa valvontatoimistaan. Omavalvonnasta syntyvä kirjanpito (mittaustulokset, suoritettavat korjaavat toimenpiteet) on säilytettävä elintarvikehuoneistossa niin, että ne ovat valvojan viranomaisen tarkastettavissa. Omavalvonnan laatimiseen löytyy ohjeita mm osoitteesta www.evira.fi

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 vesi-pesua ja desinfiointia. Puuta ei suositella käytettäväksi pintamateriaalina sen huokoisuuden johdosta.

- Elintarvikkeiden käsittelypintojen tulee olla sileitä, pestäviä ja myrkyttömiä
- Kalusteissa on suositeltavaa käyttää metallijalkoja
- Seinäpintojen tulee olla nesteitä hylkiviä ja pestäviä.
- Suositeltavia materiaaleja on esimerkiksi keraamiset ja kaakelilaatat, pinnoitettu profiilipelti, ruostumaton teräs, pinnoitettu betoni (akryylimaaali) tai muovimatto

Elintarvikehuoneiston lattiamateriaalin tulee olla vesipestävä

- Valmistuskeittiössä tulee olla lattiakaivo joka on varustettu ritilällä (ja rasvaerotinkaivolla mikäli ruoka-annoksia valmistetaan yli 50 päivässä)

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 suojakuvuin 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 lihavalmisteen, siipikarjan liha sekä kala ja kalavalmisteen pidetään erillään vähintään väliseinällä.
- Nestemäisiä maitotuotteita saa pitää kaupan ainoastaan pakattuina.

- Kalan perkaaminen/ luonnonvaraisen riistan käsittely on sallittu vain siihen varustus- 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 jätettä 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 sosiaalityötiloissa. Pienissä toimipisteissä missä kylmäsäilytystä on rajallisesti omia eväitä voi säilyttää samassa kylmiössä selkeästi erillään ja merkittynä.
- Kuumennamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäädytetä, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa.
- Kokonaisia kalakukkoja voidaan säilyttää myyntipaikassa vastaanottopäivän ajan huoneenlämmössä, jonka jälkeen ne on säilytettävä kalakukon myyntiajan loppuun enintään 6 °C:ssa tai hävitettävä.
- Myyntipaikassa pakasteesta sulatettuja ja kuumennettuja kalakukkoja saa säilyttää huoneenlämmössä kuumennuspäivän, jos myymättä jääneet kalakukot hävitetään kuumennuspäivän lopussa.
- Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:en. Tarjoilu-aika ei saa kuitenkaan olla em. tapa- uksissa 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 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 lihavalmistet	0 - +6
Jauheliha ja jauhettu maksa	0 - +4
Kala, suolattu mätä sekä keitetyt äyriäiset ja nilviäiset myytävänä tai varastoitavana	0 - +2
Pakastettu elintarvike	≤ -18
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)
Kuumennamalla valmistettava elintarvike	Vähintään +70
Siipikarjan liha	Vähintään +75
Kuumana myytävä tai tarjoiltava elintarvike	Vähintään +60
Kylmäsäilytystä vaativat helposti pilaantuvat (esim. salaattit)	Vähintään + 12
Jäädytys neljässä tunnissa	Enintään +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 mittaattaa 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. Erillisessä tarjoilutilassa on oltava käsienpesupiste.
- Keittiön käsienpesupiste suositellaan varustettavan automaattihanalla.
- Käsienpesupisteen varusteina on oltava pesuaine, kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä sekä roska-astia välittömässä läheisyydessä.
- Astioiden ja välineiden pesupaikan varustetaso määräytyy kohteen toiminnan mukaan.
- Kaikissa pesuun käytettävissä pesupisteissä on oltava riittävä kuuman ja/tai kylmän talousveden saanti.
- 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.
- Lattioissa on tarpeen mukaan oltava asianmukaiset lattiakaivot.

5. WC-tilat

Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. Käymälä ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittely-, myynti- tai tarjoilutilaan.

Taulukossa on esitetty ohjeelliset määrät ravitsemusliikkeiden käymälöille.

Asiapaikkaluku	WC-kalusteiden lukumäärä	
	Miehet	Naiset
7-24	Riittää yksi WC-kaluste yhteensä	
25-50	1	1
51-100	1 + 1 urinaali	2
101-150	1 + 2 urinaalia	3
151-200	2 + 2 (tai 1 + 3)	3
201-250	2 + 3	4
251-300	2+4 (tai 3 + 3)	4
301-400	3 + 4	5
> 400	Tapauskohtaisesti	

- Asiakas- WC:tä ei saa sijoittaa siten, että sinne joudutaan kulkemaan keittiötilan tai raaka-ainevaraston läpi.

- Käymälässä tulee olla käsienpesupiste, kertakäyttöiset käsien kuivauspaperit/-rulla ja nestemäinen saippua.
- Valvontaviranomainen voi sallia asiakaskäymälöiden olevan myös elintarvikehuoneiston läheisyydessä.
- WC-tiloja mitoitettaessa tulee huomioida myös ulkotarjoilupaikat esim. terassilla, ulkotarjoilupaikat lasketaan asiakaspaikkoihin puolitettuna.

6. Henkilöstötilat

Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu käymälä ja 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 aiheudun terveysvaaraa.

7. Siivousvälinetila

Elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Valvontaviranomainen voi sallia siivousväline tilan 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.

- Siivousvälinevarastossa on oltava kuivauspatteri, vesipisteellä varustettu kaatoallas, säilytyspaikat puhdistusvälineille ja – aineille sekä hyvä ilmanvaihto.
- Erityistapauksissa voidaan, harkinnan mukaan, hyväksyä varustetasoltaan kevyempi ratkaisu.
- Suurtalouksissa tulee keittiötä varten olla oma siivousvälinevarasto.
- Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei saa varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita.

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.
- 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 desinfioitavia.

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

Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee olla riittävä, ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä suojavaatetus. Siihen kuuluvat asianmukainen työpuku, päähine sekä ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävät jalkineet.

Jokaisella elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on oltava hygieniaosaamistodistus. Lisätietoja aiheesta löytää Eviran sivuilta ([Hygieniaosaaminen - Elintarviketurvallisuusvirasto Evira](#)).

Tartuntatautilain mukaan työnantajan tulee vaatia työntekijältä luotettava selvitys siitä, ettei tämä sairasta tiettyä yleisvaarallista tartuntatauti, jos työntekijä työskentelee elintarvikehuoneistossa tehtävässä, jossa käsitellään pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Henkilö, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia taikka jolla on kuumetta tai vatsatauti, ei saa käsitellä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa. Tällaisia elintarvikkeita ei saa käsitellä myöskään henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää.

11. Eläimet elintarvikehuoneistossa

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin. Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneiston sisä- ja ulkotarjoilutiloihin. 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

Elintarvikelaki 23/2006 ([FINLEX-Ajantasainen lainsäädäntö: Elintarvikelaki 23/2006](#))
Yleinen elintarvikehygienia-asetus 852/2004 ([\(EY\) N:o 852/ 2004](#))
Maa- ja metsätalousministeriön asetus [1367/2011](#) ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta