

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 ilmapuhallus 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 10m³ pakastehuoneiden 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 riittäväällä 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 puhdasta aluetta kohti tai puhtaalle alueelle. Huoneistossa tulee olla riittävä määrä lattiakaivoja. Grilleissä ja keittiöissä lattiakaivoon on asennettava rasvanerottaja rakkenumääräysten 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. Wc-istuin on oltava kahden oven takana ja wc:ssä tulee olla käsienpesupiste.

- Jos tarjoilupaikassa on enintään 25 asiakaspaikkaa, henkilökunta voi käyttää samaa wc:tä kuin asiakkaat edellyttäen että käytössä on optinen hana.
- Asiakkaille on oltava riittävä määrä wc:itä (katso sisäinen ohje), jotka eivät avaudu suoraan tiloihin joissa käsitellään elintarvikkeita. Inva-wc:itä lukuun ottamatta Wc-istuin on oltava kahden oven takana. Jos asiakaspaikkoja on alle 6 kpl, asiakaswc:tä ei vaadita.

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). Lisäksi vaaditaan elintarviketyöntekijän terveystodistus sekä todistus tehdystä salmonellatestistä.
- Toiminnanharjoittajan on oltava yhteydessä kaupungin/kunnan rakennusvalvontaan ennen toiminnan aloittamista varmistaakseen että huoneiston rakennustekninen käyttötarkoitus on oikea.

Sovellettu lainsäädäntö

Elintarvikelaki 23/2006

Hygienia-asetus 852/04 EY

Asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011

Asetus elintarvikevalvonnasta 420/2011

Asetus elintarvikehuoneistossa työskentelevältä vaadittavasta elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja osaamisen testaamisesta (hygieniosaamisasetus) 1115/2001

Terveysuojelulaki 763/1994

Terveysuojeluasetus 1280/1994