

OHJE ELINTARVIKEHUONEISTON VAATIMUKSISTA

- Elintarvikehuoneistossa tulee olla riittävät työskentely-, säilytys-, ja varastotilat, sekä toimintaan nähden riittävästi tarvittavia kylmäsäilytystiloja. Elintarvikkeet tulee voida säilyttää lainsäädännön asettamissa lämpötiloissa ja niin, että niiden hygieeninen saastuminen on estetty.
- Tiloissa on oltava asianmukainen ja riittävä luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto. Mekaaninen ilmavirtaus saastuneelta alueelta puhtaalle alueelle on estettävä. Ilmanvaihto järjestelmät on suunniteltava siten, että suodattimet ja muut puhdistamista tai vaihtamista edellyttävät osat ovat helposti käsillä. Paistopisteiden ja laitosastianpesukoneiden päällä tulee olla riittävät kohdeilmanpoistot.
- Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä luonnollinen ja/tai keinovalaistus.
- Tiloissa on oltava riittävästi vesipisteitä. Ruoanvalmistuksen ja pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden muuhun käsittelyyn varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla erillinen asianmukaisesti varustettu käsienvpesupiste, astianpesupiste, sekä tarvittaessa erillinen vesipiste elintarvikkeiden pesua varten.
- Elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Siivousvälineiden säilytystilan asianmukaiseen varustukseen kuuluu poistoilmanvaihto, viemärointi, vesipiste, kaatoallas ja kuivauspatteri. Lisäksi siivousvälineissä on oltava riittävästi hyllytilaa puhdistusaineille ja -tarvikkeille sekä telineitä varrellisille siivousvälineille. Elintarvikehuoneistossa saattaa olla tarkoituksen mukaista olla useampikin siivousvälineiden säilytys- ja huoltotila toiminnasta riippuen.
- Elintarvikehuoneistossa tulee olla käytettävissä talousveden laatuvaatimukset täyttävää vettä.
- Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä määrä käymälöitä, joissa on vesihuuhtelu ja jotka on liitetty tehokkaaseen viemärijärjestelmään. Käymälät eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään.
- Elintarvikehuoneistossa, jossa valmistetaan ruokaa tai muutoin käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on suositeltavaa että henkilökunnalle ja asiakkaille on erilliset käymälät.
- Asiakaskäymälöiden riittävä määrä ja vaatimus liikuntarajoitteisille soveltuvasta käymälästä tulee varmistaa kunnan rakennusvalvontaviranomaisilta. Asiakkaiden tulee päästä suoraan asiakkaille tarkoitetuista tiloista käymälään (ei kulkua henkilökunnan tilojen kautta).
- Saniteettitiloissa on asianmukainen luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto
- Elintarvikehuoneiston tilojen, laitteiden ja välineiden pintamateriaalien on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestettävä vesipesua ja mekaanista puhdistamista. Puun

käyttöä pintamateriaalina tulee välttää, sillä puu imee itseensä vettä ja likaa sekä jää pitkään kosteaksi.

- Elintarvikehuoneiston pinnat, erityisesti elintarvikkeiden käsittelytilojen pinnat, on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömiä materiaalien käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia. Lattioissa tulee tarpeen mukaan olla asianmukaiset lattiakaivot.
- 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 jäte ei valu saastuneelta alueelta puhdasta aluetta kohti tai puhtaalle alueelle, varsinkaan sellaisten elintarvikkeiden käsittelyalueelle, jotka saattavat aiheuttaa huomattavan riskin lopulliselle kuluttajalle.

Muuta huomioitavaa

- Elintarvikealan toimijan on tehtävä ilmoitus elintarviketoiminnasta toiminnan rekisteröintiä varten toimivaltaisen valvontaviranomaisen tarjoamaan sähköiseen palveluun (Ilppa.fi) tai toimitettava tiedot muulla tavoin toimivaltaiselle valvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Lisäksi toiminnan keskeyttämisestä ja lopettamisesta on viivytyksettä tehtävä ilmoitus toimivaltaiselle valvontaviranomaiselle.

Ilmoitukseen on liitettävä elintarvikehuoneiston pohjapiirros, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu.

- Elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omaavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella.
- Henkilöillä, jotka käsittelevät elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee olla Ruokaviraston myöntämä hygieniapassi. Hygieniapassi edellytetään viimeistään, kun henkilö on toiminut edellä määritellyissä työtehtävissä yhteensä 3 kuukautta.
- Henkilöillä, jotka käsittelevät elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, tulee olla tartuntatautilain (1227/2016, 56 §) mukainen selvitys terveydentilasta. Selvitys tehdään ennen työsuhteen alkamista ja se vaaditaan myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden.

Lainsäädäntö

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021