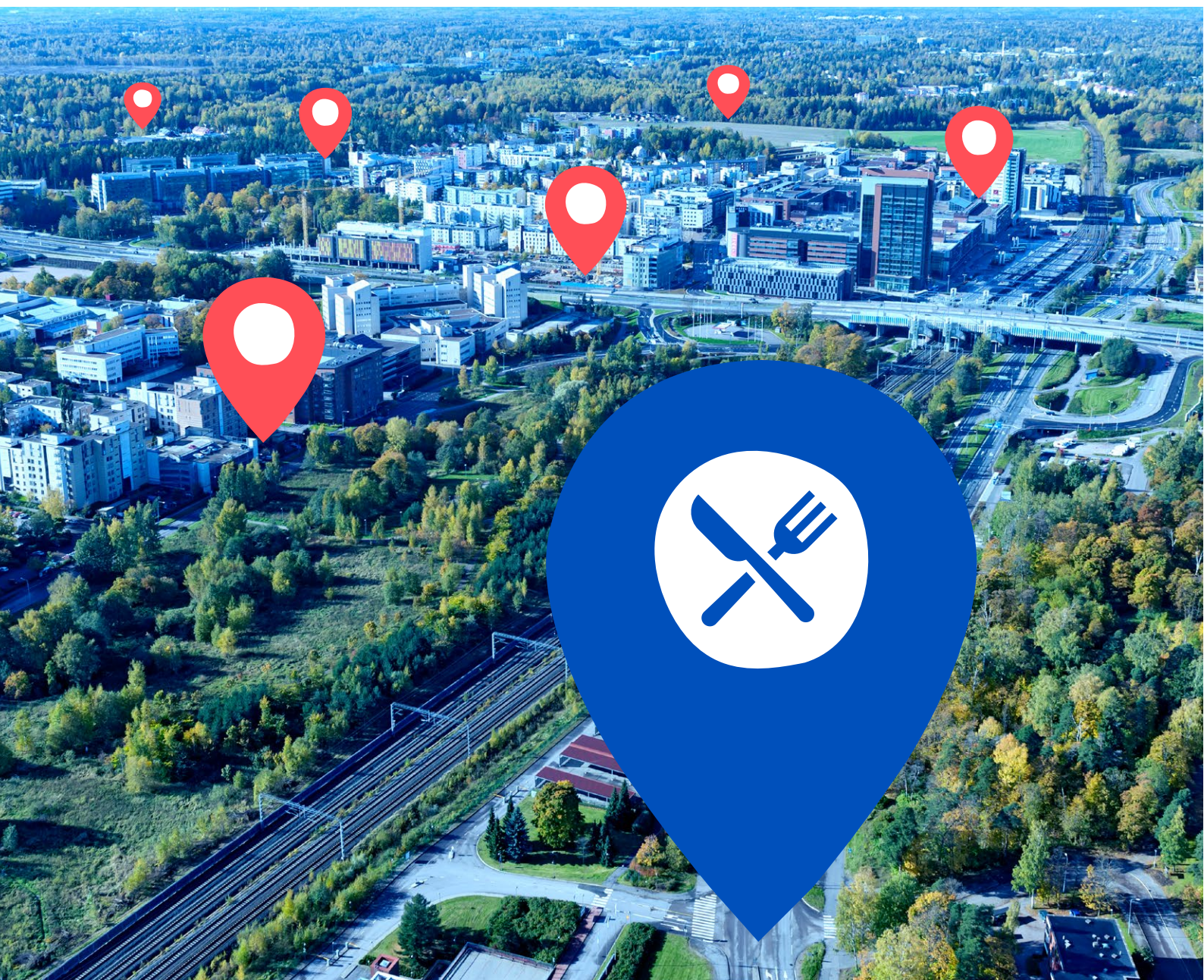


Tarjoilupaiikkojen vaatimusten pääperiaatteet

Espoon seudun
ympäristöterveys
Ohje 2021



Sisällys

1.	Johdanto.....	3
2.	Tilat, toiminta ja henkilökunta.....	4
	Tilat	4
	Materiaalit	4
	Varustus	5
	Säilytys ja tarjoilu	6
	Henkilökunta.....	7
	Asiakkaiden wc-tilat	7
	Ilmanvaihto	8
	Talousvesi ja viemärointi.....	9
3.	Omavalvonta	9
4.	Lainsäädäntöä ja muita ohjeita.....	10
5.	Yhteystiedot	10

1. Johdanto

Tarjoilupaiikalla tarkoitetaan elintarvikehuoneistoa, jossa harjoitetaan ammattimaisesti tapahtuvaa ruoan tai juoman tarjoamista asiakkaille elintarvikehuoneistossa nautittavaksi.

Elintarvikehuoneistosta on toimijan tehtävä elintarvikelain 10 § mukainen kirjallinen ilmoitus valvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista, olennaista muuttamista tai toiminnan lopettamista. Ilmoituksen voi tehdä Ilppa-palve-lussa ilppa.fi. Ilmoituslomake on saatavilla myös Espoon seudun ympäristöterveyden toimipisteissä sekä ympäristöterveyden internet -sivuilla www.espoo.fi/fi/palvelut/elintarvikevalvonta.

Elintarvikelain 10 §:n mukaisesta elintarvikehuoneiston ilmoituksesta on käytävä ilmi:

1. elintarvikealan toimijan nimi, kotikunta ja yhteystiedot;
2. toimijan yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus;
3. elintarvikehuoneiston nimi ja käyntiosoite;
4. harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus;
5. toiminnan arvioitu aloittamisajankohta;
6. kuvaus omavalvontasuunnitelmasta.

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

Espoon seudun ympäristöterveys antaa toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä, jos kyseessä on toiminnan aloitus tai toiminnan olennainen muuttuminen. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä. Ilmoituksen käsittelystä peritään Espoon kaupunginhallituksen hyväksymän taksan mukainen maksu. Toimijan vaihtumisen yhteydessä ilmoituksesta ei peritä maksua eikä tehdä todistusta.

Ympäristöterveys suosittelee, että toimija olisi yhteydessä terveystarkastajaan jo suunnitteluvaiheessa ja kävisi terveystarkastajan kanssa lävitse elintarvikehuoneiston toimintaa ja siihen suunniteltuja tiloja. Näin pyritään varmistumaan, että toiminta ja tilat ovat elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaiset.

Myös rakennusvalvontaan (tilan uusi käyttötarkoitus, ilmanvaihto) sekä palo- ja työsuojeluviranomaisiin, on hyvä olla yhteydessä suunnitteluvaiheessa. Kiinteistön omistaja hakee tarvittaessa rakennusvalvonnasta luvan käyttötarkoituksen muutokseen.

Alkoholin myyntilupa haetaan Aluehallintovirastosta ja tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden myyntilupa haetaan Valviralta, josta se ohjataan Espoon seudun ympäristöterveyden käsiteltäväksi. Lääkelain alaisten nikotiinikorvaustuotteiden vähittäismyyntilupa haetaan Espoon seudun ympäristöterveydeltä.

Tarkastuskäynnille terveystarkastaja tulee pääsääntöisesti toiminnan jo alettua elintarvikehuoneistossa. Ensimmäisen tarkastuksen ajankohta sovitaan etukäteen toimijan kanssa. Tarkastuksella arvioidaan mm. täyttävätkö tilat, toiminta ja omavalvonnan kuvaus elintarvikelainsäädännön vaatimukset. Seuraavat tarkastukset tehdään pääsääntöisesti ennalta ilmoittamatta.

2. Tilat, toiminta ja henkilökunta

Tilat

Elintarvikehuoneisto on suunniteltava ja varustettava toiminnan ja toiminnan laajuuden mukaan (esim. valmistus- ja jakelukeittiöiden erot). Huoneiston tilat ja toiminnot sijoitettava siten, että niissä voidaan toimia hygieenisesti ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä ja niiden aikana. Myös työskentelypinta-alaa on oltava riittävästi.

Elintarvikkeiden käsittelyyn ja säilytykseen tarkoitetut tilat on erotettava selvästi muista tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa elintarvikehuoneistossa käsiteltävien tai säilytettävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun.

Raa'at ja kypsät elintarvikkeet on pidettävä erillään. Multaisille tuotteille (esim. multaisille juureksille ja perunoille) tulee olla erilliset käsittelytilat. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet on pidettävä erillään toisistaan sekä elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.

Haittaeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon on estettävä. Elintarvikehuoneisto saa itse päättää, päästääkö se lemmikit asiakastiloihinsa. Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa aina tuoda asiakastiloihin.

Materiaalit

Lattia-, seinä-, ovi- ja sisäkattopintojen on oltava ehjät ja helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavissa. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä. Katossa, seinissä tai lattian rajassa ei tulisi olla näkyviä sähkö-, putki- ym. rakenteita, jotka vaikeuttavat pintojen puhtaanapitoa. Lattiakynnyksiä tulee olla mahdollisimman vähän.

Lattiakaivoja tulee olla toimintaan nähden riittävästi ja ne tulee sijoittaa siten, että ne ovat helposti puhdistettavissa. Lattian tulee viettää lattiakaivoon. Yleinen ohje on, että lattiakaivoon tulee asentaa rasvanerotin, mikäli keittiössä valmistetaan enemmän kuin 50 annosta päivässä. Toimijan tulee olla yhteydessä tässä asiassa rakennusvalvontaan.

Varustus

Keittiö tulee varustaa tarvittavilla työvälineillä ja -laitteilla. Välineiden ja laitteiden tulee olla helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien on sovelluttava elintarvikekäyttöön ja haluttuun käyttötarkoitukseen.

Ruoanlaitossa on hyvä käyttää muovisia leikkuulautoja, jotka on helppo pitää puhtaana. Jokaiselle elintarvikeryhmälle on hyvä olla oma leikkuulauta (esim. liha, kala, vihannekset). Puinen leikkuulauta soveltuu vain kuiville elintarvikkeille ja leivontaan.

Vesipisteitä, joihin on johdettu juokseva kuuma ja kylmä vesi, on oltava käsienpesua sekä elintarvikkeiden huuhtelemista ja astioiden huuhtelemista varten. Käsienpesupiste tulee varustaa nestesaippualla, paperipyyhkeillä ja roskakorilla. Valmistuskeittiön käsienpesupiste olisi hyvä varustaa automaattihanalla.

Astioiden ja välineiden pesua varten tulee olla esipesusuihkulla varustettu esipesuallas ja astianpesukone, jonka huuhteluveden lämpötila on vähintään +80 °C.

Jätteitä varten tulee olla riittävästi jäteastioita. Jäteastiat on sijoitettava erilleen muusta toiminnasta ja elintarvikkeista. Jäteastiat on tyhjennettävä usein, vähintään kerran päivässä. Ulkotilassa jäteastioita on oltava riittävästi ja niistä ei saa aiheutua haju- tai muuta haittaa ympäristöön. Ulkona sijaitsevien jäteastioiden on oltava suljettuja, jotta jätteet eivät houkuttele haittaeläimiä.

Ruoanvalmistustiloissa tulee olla hyvä yleisvalaistus sekä tarvittaessa eri työpisteissä kohdevalaisimia. Valaisimissa tulee olla suojakuvut, jotka voidaan tarvittaessa puhdistaa.

Siivousvälinetila

Elintarvikehuoneistossa tulee olla asianmukaiset tilat siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Siivousvälineet tulee puhdistaa, huoltaa ja säilyttää hygieenisesti. Siivousvälineille ja -laitteille varattavien tilojen lukumäärä, koko ja varustus määräytyy elintarvikehuoneiston toiminnan mukaan.

Hyvässä siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilassa on

- siivousmenetelmien mukaiset siivousvälineet ja -aineet
- riittävä ilmanvaihto
- telineitä ja hyllyjä siivousvälineille ja pesu- ja puhdistusaineille
- vesipiste ja kaatoallas siivousvälineiden huuhtelemiseen ja pesemiseen
- kuivauspatteri kosteiden siivousvälineiden kuivattamiseen
- lattiakaivo, joka helpottaa tilan siivoamista

Keittiölle on oltava omat siivousvälineet. Keittiön, tarjoilutilojen ja wc-tilojen siivousvälineet on merkittävä ja säilytettävä selvästi erillään toisistaan. Puhdistusaineita ei tule säilyttää alueella, missä käsitellään elintarvikkeita.

Säilytys ja tarjoilu

Eri elintarvikkeet vaativat erilaiset säilytyslämpötilat. Siksi säilytystiloja tulee olla useita ja riittävästi. Lämpötiloja tulee valvoa lämpömittareiden tai mittalaitteistojen avulla. Kylmälaite toimii oikein, jos sitä ei ole ylitäytetty. Elintarvikkeiden ristikontaminaatoriski on ehkäistävä myös kylmäsäilytyksessä. Esimerkiksi kypsentämätön liha sekä kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet on pidettävä erillään toisistaan ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista.

Taulukossa on esitetty MMM:n elintarvikehygieniasetuksen (318/2021) ja pakasteasetuksen (165/1994) mukaiset lämpötilavaatimukset:

Tuoteryhmä	Lämpötila
jauheliha ja jauhettu maksa	enintään +4 °C
tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet	enintään + 2 °C
tyhjiö- tai suojakaasupakatut kylmäsavustetut tai graavatut kalajalosteet, pakatut tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, kylmäsavustetut tai graavatut kalastustuotteet, joita ei ole tyhjiö- tai suojakaasupakattu, muut tyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet, suolattu mäti	0...+3 °C
helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely (esim. juusto ja jogurtti)	enintään +8 °C
muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitetut kasvikset sekä kalapuolisäilykkeet, elävät simpukat ja sushi	enintään +6 °C
jäätelö ja pakasteet	enintään -18 °C
kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva elintarvike, jota ei ole jäähdytetty	vähintään +60 °C

Elintarvikkeen sisälämpötilan tulee nousta valmistuksen aikana yli + 70 °C:n lämpötilaan ja siipikarjan osalta yli + 75 °C:n lämpötilaan. Jos keittiössä jäähdytetään säännöllisesti ruokia, tulee jäähdytystä varten varata oma erillinen riittävän tehokas jäähdytykseen suunniteltu jäähdytyskaappi. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu ruoka on jäähdytettävä välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa +6 °C:n lämpötilaan tai sen alle. Elintarvikkeiden uudelleenlämmityksessä sovelletaan valmistuslämpötiloja.

Mikäli lämmintä ja/tai kylmää ruokaa tarjoillaan ns. tarjoilulinjastossa, tulee siellä olla lämpöhaude tai vastaava laite sekä kylmätarjoilulaite. Kuumana tarjottavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään +60 °C. Helposti pilaantuvien

kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden, kuten salaatin, lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 °C: een. Tarjoilulaitteissa tulee olla riittävä suojaus pakkaamattomille tuotteille.

Kuivaelintarvikkeille (säilykkeet, jauhot, mausteet yms.), pakkausmateriaaleille, astioille, kertakäyttöastioille jne. tulee varata riittävät ja niiden säilytykseen soveltuvat tilat. Elintarvikkeita ja muita tuotteita ei saa säilyttää lattialla. Kuljetuslaatikoille ja rullakoille on oltava riittävät säilytystilat. Ateriakuljetuslaatikot ja vastaavat tulee säilyttää sisätilassa niille varatussa tilassa.

Henkilökunta

Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on oltava hygieniapassi, terveydentilan selvitys ja suojavaatetus. Hygieniapassi on oltava viimeistään kolmen kuukauden kuluttua töiden aloituksesta. Terveydentilan selvitys on luotettava, terveydenhuollon tekemä selvitys siitä, että työntekijällä ei ole salmonellatartuntaa. Suojavaatetuksella ehkäistään elintarvikkeiden saastuminen. Suojakäsineitä on käytettävä tarvittaessa, korut ja haavat on peitettävä.

Henkilökunnan on tunnettava omiin työtehtäviin liittyvät ohjeet ja työtavat, jotka vaikuttavat elintarvikkeiden turvallisuuteen. Jokainen työntekijä on omalta osaltaan vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta.

Henkilökuntaa varten tulee olla riittävät pukeutumistilat. Puhtaat ja likaiset työvaatteet on säilytettävä erikseen. Henkilökunnan omat eväät tulee pitää omalla, nimetyllä hyllyllä tai astiassa.

Kun suunnitellaan ja rakennetaan uusia tiloja, lähtökohtana on, että henkilökunnalle ja asiakkaille on omat erilliset wc:t. Henkilökunnalle tulee olla wc myös sellaisissa elintarvikehuoneistoissa, joihin ei vaadita asiakkaiden käytössä olevaa wc:tä. Wc-tila ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittely- eikä tarjoilutiloihin.

Asiakkaiden wc-tilat

Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli 6 asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytössä oltava riittävästi wc-tiloja. Wc-istuinten määrä on mitoitettava asiakaspaikkojen mukaan. Lisäksi on selvitettävä liikuntaesteisten käyttöön soveltuvia wc-tiloja koskevat vaatimukset (lisätietoja rakennusvalvontakeskuksesta). Wc-tiloissa tulee olla käsienpesupisteitä, jotka tulee varustaa pesuaineannostelijalla ja käsienkuivausmahdollisuudella.

Asiakkaille tarkoitettujen wc-tilojen mitoitus: (RT-kortti 2014)

Asiakaspaikat**	Naiset/istuin	Miehet/istuin + urinaali
Alle 25	yksi yhteinen wc-istuin*	yksi yhteinen wc-istuin*
25 – 50	1	1
51 – 100	2	1+1
101 – 150	3	1+2
151 – 200	4	2+2
201 – 250	5	2+3
251 – 300	5	3+3
301 – 500	6	3+4
500 –	tapauskohtaisesti	tapauskohtaisesti

* Jos huoneistossa tarjoillaan pääasiassa alkoholijuomia, tulee aina olla erilliset wc-tilat naisille ja miehille riippumatta asiakaspaikkojen määrästä.

** Ulkotarjoilualueiden asiakaspaikkoja ei lasketa mitoitukseen mukaan, paitsi jos enemmistö asiakaspaikoista sijaitsee ulkona. Tällöin taulukon asiakasmäärät lasketaan ulkona sijaitsevien asiakaspaikkojen perusteella.

Työpaikan henkilöstöravintolassa ei välttämättä tarvita asiakas-wc:tä, jos työpaikan muissa tiloissa on wc-tilat. Kauppakeskuksissa tai vastaavissa voi useammalla ravitsemusliikkeellä (kahvilat yms.) olla yhteiset wc-tilat.

Ilmanvaihto

Elintarviketilojen ilmanvaihdon on oltava niin hyvä, että rakenteisiin ei kerry kosteutta eikä muodostu homeita. Ruoanvalmistuslaitteiden (kuten liedet, uunin, rasvakeittimen, parilan, kebab-vartaan) yläpuolella on oltava erillinen höyrykuvullinen ilmanpoisto sekä rasvahormi ja -suodatin. Myös astianpesukoneen yläpuolelle tulee järjestää höyrykupu ja kohdepoisto.

Ilmanvaihdon riittävydestä ja järjestelyistä sekä rasvahormin ja -suodattimen tarpeellisuudesta tulee neuvotella rakennusvalvontaviranomaisen ja palotarkastajan kanssa jo suunnitteluvaiheessa. Terveystieteellisesti kannalta vähimmäisilmanvaihtomäärinä pidetään Suomen rakentamismääräyskokoelmassa esitettyjä vaatimuksia.

Elintarvikehuoneiston sisätiloissa tupakointi voidaan sallia ainoastaan tupakointiin hyväksytyssä erillisessä tupakointitilassa. Tupakointitila vaatii rakennusluvan ja rakennusvalvontaviranomaisen hyväksynnän.

Talousvesi ja viemäröinti

Suurin osa elintarvikehuoneistoista käyttää vesijohtoverkoston vettä, jonka laadun valvonnasta huolehtii vesilaitos. Jos käytetään oman kaivon tai muun oman vesilähteen vettä tai hanoiin asennetaan vesisuodattimia, on veden laatu tutkituttava säännöllisesti.

Elintarvikehuoneisto tulee liittää yleiseen viemäriverkostoon tai muuten järjestää jätevesien asianmukainen käsittely.

3. Omavalvonta

Toiminnan omavalvonta on suunniteltava ennen toiminnan aloittamista. Omavalvonnan tarkoituksena on tunnistaa ja auttaa hallitsemaan toimintaan liittyvät elintarvikehygieeniset riskit. Omavalvontakuvauksen sisältö riippuu aina toiminnan laajuudesta ja luonteesta. Elintarvikehygieniariskin kannalta haastavimmat valmistusmenetelmät vaativat tarkempaa kuvausta kuin riskiltään vähiset toiminnot.

Omavalvonnan toteutusta tulee seurata ja siitä tulee pitää kirjaa. Osin pelkkä poikkeamien kirjanpito riittää, mutta elintarvikkeiden lämpötiloja ja säilytyslämpötila tulee seurata ja kirjata säännöllisesti. Omavalvonnan kirjanpito on säilytettävä siten, että valvoja voi sen tarkastaa. Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään yksi vuosi siitä, kun olet käsitellyt elintarvikkeita.

Omavalvonnassa on huomioitava seuraavat asiat niiltä osin kuin ne koskevat omaa toimintaa:

- Henkilökunnan terveydentilan varmistaminen, perehdytys, opastus ja koulutus ja hygieniasaaminen
- Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto
- Ruoan valmistuksen menetelmät
- Erillään pito ja erityisjärjestelyt
- Lämpötilahallinta
 - » säilytys ja varastointi
 - » kypsennys ja kuumennus
 - » jäähdytys
 - » tarjolla pito ja tarjoilu.
- Jäljitettävyyys ja takaisinvedot
- Elintarvikkeista annettavat tiedot
- Ruokamyrkytyspäilyt
- Kontaktimateriaalit
- Tilojen ja laitteiden puhtaanapito ja kunnossapito
- Talousvesi
- Haittaeläintorjunta
- Jätehuolto
- Näytteenottosuunnitelma
- Kuljetukset, luomu ja maahantuonti

Joissakin tapauksissa kuvaukset voivat olla hyvinkin yksinkertaisia, esimerkiksi työohjeita. Esimerkiksi 1–2 työntekijän yrityksissä kaikkien omavalvonnan kuvauksen osien ei tarvitse olla kirjallisia. Tällöin riittää, että pystyt kertomaan, miten asia hoidetaan.

4. Lainsäädäntöä ja muita ohjeita

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (N:o 852/2004) elintarvikehygieniasta

Tupakkalaki (549/2016)

5. Yhteystiedot

Espoon seudun ympäristöterveys
PL 210
02070 ESPOON KAUPUNKI

käyntiosoite: Pihatörmä 1 C (Espoo) ja Ervastintie 2 (Kirkkonummi)

elintarvikevalvonta@espoo.fi

www.espoo.fi/fi/palvelut/elintarvikevalvonta