

ELINTARVIKEHUONEISTON SUUNNITTELU

Esimerkiksi elintarvikemyymälät, ravintolat, kahvilat, kioskit, leipomot, eineskeittiöt ja elintarvikevarastot ovat elintarvikehuoneistoja, joita koskevat elintarvikelainsäädännön määräykset. Elintarvikehuoneistolle asetettavat vaatimukset riippuvat toiminnan luonteesta ja toiminnan laajuudesta: esimerkiksi valmistuskeittiöön kohdistuvia vaatimuksia on enemmän kuin jakelukeittiöön kohdistuvia vaatimuksia. Tämä suunnitteluohje on tarkoitettu ennen kaikkea ravitsemisliikkeen suunnitteluun. (Ravitsemisliike = elintarvikehuoneisto, jossa harjoitetaan ammattimaisesti tapahtuvaa ruoan tai juoman tarjoamista asiakkaille kyseisessä huoneistossa nautittavaksi).

Kun suunnittelet perustavasi elintarvikehuoneiston

- Selvitä rakennusvalvonnasta huoneiston käyttötarkoitus. Elintarvikehuoneistoksi hyväksytään vain huoneisto, jonka rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus vastaa suunniteltua toimintaa. Esimerkiksi myymälä- tai liikehuoneiston muuttaminen ravintolaksi tai muuksi ravitsemisliikkeeksi vaatii hyväksytyyn rakennusluvan.
- Pelastuslainsäädännössä on elintarvikehuoneistojen rakenteille ja varustukselle mm. palo-osastoihin, poistumisteihin ja alkusammutuskalustoon liittyviä vaatimuksia. Pelastusviranomaisiin tulee ottaa yhteyttä jo elintarvikehuoneiston suunnitteluvaiheessa.
- Elintarvikehuoneiston käyttöönotosta on tehtävä elintarvikelain 13 §:n mukainen ilmoitus Hyvinkään ympäristöterveydenhuoltoon viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoitus tehdään Hyvinkään kaupungin kotisivuilta löytyvällä lomakkeella. Ilmoituksen käsittelystä peritään ympäristölautakunnan hyväksymän maksutaksan mukainen maksu.
- Ympäristöterveydenhuolto suosittelee, että otat yhteyttä terveystarkastajaan jo elintarvikehuoneiston suunnitteluvaiheessa ja käyt hänen kanssaan läpi suunnitellun toiminnan ja sitä varten suunnitellut tilat.

Tilat

Elintarvikehuoneistossa on oltava toimintaan nähden riittävät työtilat.

- Elintarvikehuoneistossa on oltava tuulikaappi: pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelytilat eivät saa avautua suoraan ulkotilaan.
- Työpöytäpinta-alaa tulee olla riittävästi, mielellään niin, että raa'at ja kypsät elintarvikkeet voidaan käsitellä eri työpisteissä.
- Työpisteissä on oltava riittävästi työvälineitä ja leikkuulautoja kasvisten, broilerin, raa'an lihan ja kalan sekä kypsien ruokien käsittelyyn.
- Jos huoneistossa käsitellään multaisia juureksia, on juuresten käsittely erotettava tilan muista toiminnoista joko omaan käsittelypisteeseen tai ajallisesti niin, ettei muiden elintarvikkeiden hygieeninen laatu vaarannu.
- Säilytystilaa on oltava riittävästi mm. kuivaelintarvikkeille ja juomille, ruuanvalmistusastioille ja -välineille, tarjoiluastioille, pakkausmateriaaleille, lämpökuljetuslaatikoille ja kuljetuskärryille.

- Elintarvikkeiden kuljetuksessa käytettäville laatikoille, rullakoille ja lavoille on varattava saateelta, linnuilta ja haittaeläimiltä suojattua sisä- tai ulkotilaa.
- Kylmäsäilytystä on varattava niin paljon, että eri tuoteryhmät (valmiit ruuat, liha, kala, maitotaloustuotteet, kasvikset) voidaan säilyttää eri kylmäkalusteissa tai vähintään eri hyllyillä. Lisäksi saman tuoteryhmän raaka-aineet ja valmiit tuotteet on säilytettävä erillään toisistaan.
- Jos keittiössä säännöllisesti jäähdytetään kuumentamalla valmistettua ruokaa, on sitä varten oltava oma erillinen jäähdytyskaappi. Pienten ruokamäärien jäähdyttämiseen voidaan harkinnanvaraisesti hyväksyä myös muu yksinomaan jäähdyttämiseen tarkoitettu kylmälaite.
- Välineiden ja astioiden pesua varten on oltava esipesuallas vesipisteineen, astianpesukone sekä riittävästi laskutilaa pesukoneen molemmin puolin. Pesukoneen tulee olla sellainen, että sillä voidaan pestä sekä ruoanvalmistusastiat että tarjoiluastiat.
- Vesipisteitä on oltava toiminnan laatuun nähden riittävästi. Pienessäkin valmistuskeittiössä vähimmäisvaatimus on kolme vesipistettä: yksi elintarvikkeiden käsittelyyn, toinen astioiden esipesuun ja kolmas käsienpesuun.
- Harkinnanvaraisesti voidaan hyväksyä kaksi vesipistettä, joista toinen on kaksialtaisen tiskipöydän yhteydessä. Tällöin toista allasta käytetään elintarvikkeiden käsittelyyn ja toista astioiden esipesuun, lisäksi vaaditaan erillinen käsienpesupiste.
- Käsienpesupiste on varustettava nestesaippua-annostelijalla, kertakäyttöpyyhkeillä ja roskakorilla.
- Jos ruokia tarjoillaan itsepalvelulinjastossa, linjastoon vaaditaan lämpöhaude tai vastaava, jotta kuumana tarjottavien ruokien lämpötila säilyy vähintään 60 °C:ssa. Kylmänä tarjottaville elintarvikkeille vaaditaan kylmätarjoilulaite, jossa salaattien yms. lämpötila saa nousta enintään 12 °C:een.
- Tarjoilulaitteessa tulisi pääsääntöisesti olla pisarasuojat pakkaamattomille elintarvikkeille.
- Tarjoilulinjaston yhteyteen suositellaan käsienpesupistettä.

Siivousvälinevarasto

- Siivousvälineiden huoltotilaan suositellaan koneellinen poistoilmanvaihto, vesipiste, kaatoallas, kuivauspatteri, teline pitkävartisten työvälineiden säilyttämistä varten sekä hyllyjä siivousvälineille ja puhdistusaineille. Vaatimukset määräytyvät elintarvikehuoneiston toiminnan mukaan.
- Lisäksi siivousvälineiden huoltotilaan suositellaan tilaa siivouksessa käytettäville laitteille sekä tarvittaessa käsipyyhkeiden ja wc-paperien säilyttämiseksi.
- Ruoanvalmistustilalle ja muille tiloille suositellaan erillisiä siivousvälineitä.

Henkilökunnan sosiaalityilat

- Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle oma käymälä ja pukeutumistila.
- Ulkovaatteita ja työvaatteita varten on oltava pukukaappi.
- Henkilökunnan omien elintarvikkeiden säilyttämistä varten on tarvittaessa varattava tilaa työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalityloihin.
- Henkilökunnan wc-istuintila ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittely- tai tarjoilutiloihin.
- Käymälän käsienpesupisteen yhteydessä tulee olla telineet paperipyyhkeille, nestesaippuulle ja roskakori.

Asiakaskäymälät

- Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on oltava asiakaskäymälä.

- Käynti asiakkaiden käymälätilaan ei saa tapahtua keittiötilan tai muun elintarvikkeiden käsittely- tai säilytystilan kautta.
- Asiakaskäymälän wc-istuintila ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittely-, myynti- tai tarjoilutilaan.
- Asiakaskäymälän käsienpesupiste on varustettava pesuaineannostelijalla ja käsienkuivausmahdollisuudella.
- Wc-istuinten määrä suositellaan mitoitettavan asiakaspaikkojen mukaan:

Asiakaspaikat	Naiset/istuin	Miehet/istuin+urinaali
Alle 25	Yksi yhteinen wc-istuin	
25 - 50	1	1
51 - 100	2	1 + 2
101 - 200	3	2 + 2
201 - 300	4	2 + 4
301 - 400	5	3 + 4

- Isompien huoneistojen wc-istuinmäärät sovitaan tapauskohtaisesti.
- Lisäksi on selvitettävä liikuntaesteisen käyttöön soveltuvia wc-tiloja koskevat vaatimukset (pääsuunnittelija).
- Käymälätiloja mitoitettaessa tulee huomioida myös ulkotarjoilupaikat esim. terassilla. Terrassialueen asiakaspaikoista lisätään puolet sisätilan asiakaspaikkojen lukumäärään ja tämä yhteisluku määrittelee käymälöiden lukumäärän.
- Työpaikan yhteydessä olevaan henkilökuntaruokalaan ei edellytetä erillisiä käymälätiloja asiakkaille silloin, kun työpaikan muissa tiloissa on riittävät käymälätilat.
- Kauppakeskuksissa tai vastaavissa voi useammalla ravitsemusliikkeellä olla yhteiset wc-tilat. Kauppakeskuksessakin kahvilalla tulee olla omat wc-tilat, jos sinne on sisäänkäynti ulkoa ja se on avoinna kauppakeskuksen ollessa kiinni.

Pintamateriaalit

- Ruoanvalmistustilojen katto-, lattia- työpöytä- ja seinäpintojen sekä koneiden, laitteiden, välineiden ja astioiden on oltava helposti puhdistettavia, vesipesun kestäviä ja tarvittaessa desinfioitavia.
- Lattiamateriaaliksi keittiössä soveltuvat mm. akryylibetoni, mosaiikkibetoni tai muuten pinnoitettu betoni sekä keraamiset laatat.
- Puuta ei saa käyttää keittiön lattian tai seinän pintamateriaalina.
- Kynnyksiä tulee olla mahdollisimman vähän.
- Seinämateriaaliksi keittiötiloihin soveltuvat esim. keraaminen laatta, kaakelilaatta, pinnoitettu profiilipelti, pinnoitettu betoni ja huolellisesti saumattu muovimatto. Pinnoitus tulee olla vähintään 2 metrin korkeuteen lattiasta.
- Ikkunalautoja tulee olla mahdollisimman vähän.
- Ovien on oltava helposti puhdistettavia.
- Katossa, seinissä ja lattian rajassa ei saa olla näkyviä sähkö-, putki- ym. rakenteita, jotka vaikeuttavat pintojen puhtaanapitoa.
- Valaisimissa on oltava suojakuvut.
- Keittiöön vaaditaan lattiakaivo. Lattian tulee viettää lattiakaivoon. Kaltevuuden on oltava vähintään 1:100.
- Toimijan on selvitettävä lattiakaivon rasvaerotimen tarve (kvv-suunnittelija). Yleisenä ohjeena pidetään, että rasvaerotin on asennettava, jos keittiössä valmistetaan enemmän kuin 50 annosta päivässä.

Ilmanvaihto

- Ilmanvaihdon suunnittelussa tulee käyttää Ympäristöministeriön asetusta uuden rakennuksen sisäilmastosta ja ilmanvaihdosta (1009/2017) sekä asetuksen pohjalta koostuvia ohjeita (Opas ilmanvaihdon mitoittamiseen muissa kuin asuinrakennuksissa 30.11.2017).
- Keittiössä ja muissa ruoanvalmistustiloissa on oltava toimintaan nähden riittävä koneellinen tulo- ja poistoilmanvaihto.
- Astianpesukoneen yläpuolella on oltava höyrykupu ja kohdepoisto.
- Ruoanvalmistuslaitteiden yläpuolella on oltava erillinen höyrykuvullinen ilmanpoisto sekä rasvasuodatin.
- Rasvahormin tarpeellisuudesta ja kohdepoistokanavan palonkestävyydestä on neuvoteltava rakennusvalvontaviranomaisen ja pelastusviranomaisten kanssa jo huoneiston suunnitteluvaiheessa.

Tarjoiluterassin rakentaminen

- Terassia suunniteltaessa on otettava yhteyttä maanomistajaan ja rakennusvalvontaan.
- Terassin asiakaspaikkojen lukumäärää mietittäessä on otettava huomioon wc-tilojen riittävyys.
- Jos terassilla sallitaan tupakointi, on huolehdittava siitä, että tupakansavu ei kantaudu sisälle elintarvikehuoneistoon esimerkiksi avoimen oven tai ikkunan kautta.
- Tupakkalain mukaan terassi katsotaan ulkotilaksi, jossa tupakointi on sallittu, mikäli vähintään kaksi sivua on jätetty avonaiseksi.

Jätehuolto

- Jätteiden lajittelu on tehtävä jätehuoltoyritys Kiertokapulan alueen kunnissa noudatettavan jätelautakunta Kolmenkierron jätehuoltomääräysten mukaisesti.
- Jätteet tulee keittiössä kerätä niitä varten varattuihin astioihin, jotka on tyhjennettävä kerran päivässä.
- Palautuspulloille ja -tölkeille on järjestettävä riittävästi säilytystilaa keittiön ulkopuolella.
- Suositeltavaa on, että jäteastioille on järjestetty katettu ulkosäilytystila, jonka luvanvaraisuus on selvitettävä rakennusvalvonnasta.
- Jätekatoksen tulee olla lukittu ja valaistu.
- Ulkotilassa olevat jäteastiat on sijoitettava riittävän kauaksi tuloilma-aukoista.
- Jäteastioista ei saa aiheutua haju- tai muuta haittaa elintarvikehuoneistoon tai läheisiin asuin- tai toimistotiloihin.
- Tuhoeläinten pääsy jätetiloihin tulee estää.