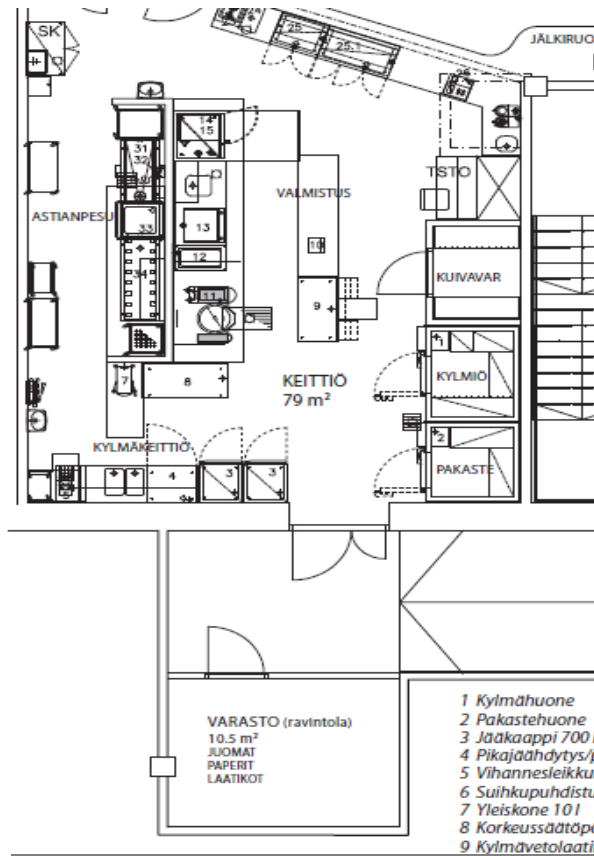


# Elintarvikehuoneiston suunnitteluohje



# SISÄLTÖ

1 JOHDANTO .....	3
2 VESIPISTEET JA VIEMÄRÖINTI .....	6
3 PINNAT .....	7
4 ILMANVAIHTO .....	9
5 ELINTARVIKEHUONEISTON TILAVAATIMUKSET .....	10
6 KONEET, LAITTEET JA TYÖVÄLINEET .....	10
7 KYLMÄSÄILYTYSTILAT .....	11
8 PAKKASVARASTOT .....	12
9 MUUT VARASTOTILAT .....	12
10 MYYNTI- JA TARJOILUTILAT .....	13
11 SIIVOUSVÄLINEVARASTO .....	14
12 ASIAKASKÄYMÄLÄT JA ASIAKASTILAT .....	15
13 HENKILÖKUNNAN SOSIAALITILAT .....	16
14 JÄTEHUOLTO .....	16
15 MELU .....	17
16 TALOUSVESI .....	17
17 OMAVALVONTA .....	17

# 1 JOHDANTO

Elintarvikkeiden valmistus, pakkaaminen, varastointi, kuljetus ja vähittäismyynti sekä tarjoilupaikat, elintarvikkeiden tuonti ja vienti ovat elintarviketoimintoja, joita koskevat elintarvikelain-säädännön vaatimukset. Myös elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat kontaktimateriaalit kuuluvat elintarvikevalvonnassa piiriin.

Tässä ohjeessa kerrotaan, mitä on otettava huomioon elintarvikehuoneistoa perustettaessa. Ohjeen laatimisen apuna on käytetty seuraavia lakeja, asetuksia, säännöksiä, määräyksiä ja ohjeita:

- Yleinen hygienia-asetus 852/2004/EY
- Yleinen valvonta-asetus 882/2004/EY
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 315/2021
- Elintarvikelaki 297/2021
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 218/2021
- Suomen rakentamismääräyskokoelma
- Asumisterveysohje
- RT-ohjekortti 94-11254 Ammattikeittiöt
- Sosiaali- ja terveysministeriön asetus talusveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista 1352/2015
- Sosiaali- ja terveysministeriön asetus pienten yksiköiden talusveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista 401/2001

Elintarvikehuoneistoa ja sen toimintaa suunniteltaessa tulee olla yhteydessä Jyväskylän kaupungin ympäristöterveydenhuoltoon. Toimintaa ja tiloja suunniteltaessa tulee ottaa huomioon tilojen soveltuvuus käyttötarkoitukseen. Kun rakennetaan

uutta elintarvikehuoneistoa tai huoneistoon tehdään rakenteellisia muutoksia, tulee ottaa yhteys myös Jyväskylän kaupungin rakennusvalvontaan ja tarvittaessa Keski-Suomen Pelastuslaitokseen. Tilojen soveltuvuudessa tulee huomioida elintarvikelainsäädännön vaatimusten lisäksi rakennusvalvonnan ja pelastustoimen vaatimukset.

Elintarvikehuoneisto on ”rakennus tai huoneisto tai niiden osa tai muut ulko- tai sisätila, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai käsitellään muutoin.” Tällaisia huoneistoja ovat muun muassa ravintolat, kahvilat, pizzeriat, pubit, myymälät, kioskit, torimyyntipisteet ja liikkuvat elintarvikehuoneistot, leipomot ja muut elintarviketuotantolaitokset, lihanleikkaamot sekä elintarvikevarastot.

Elintarvikealan toimijan on tehtävä Jyväskylän kaupungin ympäristöterveyteen **ilmoitus elintarvikehuoneistosta viimeistään neljä viikkoa ennen** toiminnan aloittamista tai toiminnan olenaista muutosta. Toiminnan saa aloittaa vasta, kun elintarvikehuoneisto täyttää elintarvikelainsäädännön vaatimukset. Ilmoituslomake tulee tehdä myös silloin, kun elintarvikehuoneistossa vaihtuu toimija tai toiminta loppuu. Ilmoituksen voi tehdä [Ilppa-järjestelmässä](#).

Ilmoituksessa vaadittavat tiedot voi toimittaa myös muulla tavoin ympäristöterveyteen (esim. sähköpostitse). Ilmoituksessa tulee olla

- 1) toimijan nimi ja yhteystiedot. Lisäksi toimijan kotikunta silloin, kun toimijalla on liikkuva elintarvikehuoneisto tai virtuaalihuoneisto;
- 2) toimijan yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus;

- 3) elintarvikehuoneiston tai virtuaalihuoneiston nimi ja yhteystiedot;
- 4) elintarvikehuoneiston käyntiosoite ja kunta, jollei kyseessä ole liikkuva elintarvikehuoneisto;
- 5) tieto harjoitettavasta toiminnasta ja sen arvioidusta laajuudesta;
- 6) toiminnan arvioitu aloittamisajankohta;
- 7) kuvaus omavalvonnasta;
- 8) pohjapiirros, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu.

Elintarvikehuoneiston tulee olla asianmukaisella tavalla erotettu tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa elintarvikkeiden hygieenisen laadun. Erityisesti tämä pitää ottaa huomioon esimerkiksi silloin, kun samassa kauppakeskuksessa on ravintoloita, elintarvikemyymälöitä, lemmikkieläinmyymälöitä, kemikaalimyymälöitä ja muita vastaavia. Elintarvikehuoneiston sijainnin suhteen tulee huomioida ympäristössä olevat mahdollista haittaa aiheuttavat toiminnot (esim. hajuhaitta, pölyhaitta). Toisaalta myös ympäristön herkäät toiminnot (esim. päiväkodit, hoitolaitokset) voivat rajoittaa mm. ravintolan perustamista, erityisesti siinä tapauksessa, jos ravintolassa on aikomus soittaa musiikkia voimakkaasti. Valviran laatimassa asunisterveysasetuksen soveltamisohjeessa on annettu melun toimenpiderajat mm. asunnoille ja päivähoitopaikoille.

Seuraavassa on ohjeita, joita sovelletaan kuhunkin elintarvikehuoneistoon tapauskohtaisesti. Uutta elintarvikehuoneistoa perustettaessa tulee ottaa pääosin kaikki vaatimukset huomioon, mutta vanhaa remontoitaessa on vaatimuksia tapauskohtaisesti sovellettava. Kun elintarvikehuoneistoa rakennetaan tai korjataan eikä kaikkia vaatimuksia pystytä täyttämään, tulee toimijan olla yhteydessä ympäristöterveysosastoon, jolloin pohditaan tapauskohtaisesti, mikä on kyseisen kohteen

vaatimustaso. Ensisijaisesti aina sovelletaan lakien, asetusten ja määräysten vähimmäisvaatimuksia. Tässä ohjeessa asioita on huomioitu laajasti ja yksityiskohtaisesti, ja tätä ohjetta sovelletaan lainsäädäntöön nähden toissijaisesti.

## 2 VESIPISTEET JA VIEMÄRÖINTI

- elintarvikehuoneistossa on oltava riittävästi vesipisteitä siten, että ruuan valmistuksen välittömässä läheisyydessä on käsienpesupaikka ja tarvittaessa erillinen vesipiste elintarvikkeiden pesua varten (esim. salaattit, porkkanat, perunat)
- lisäksi elintarvikehuoneistossa tulee olla toiminnan luonne ja laajuus huomioon ottaen erillinen paikka astioiden ja välineiden (sekä tarvittaessa kuljetuslaatikoiden) pesua varten
- käsienpesupisteissä on oltava pesuaineannostelija, kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä ja roskakori, lisäksi suositellaan käytettäväksi desinfiioivaa käsihuhdetta
- tiloissa, joissa käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, suositellaan käsienpesupisteiden varustamista automaattihanoin
- isoissa keittiöissä ja myyntipaikoissa vesipisteitä olisi hyvä olla jokaisessa työpisteessä (juuresten ja salaattien pesupaikka, ruoan valmistuspiste, grillauspaikka, lihastiski, jne.), jossa käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita
- elintarvikehuoneiston lattioissa on tarpeen mukaan oltava viemäriin yhdistetty lattiakaivo sekä tarkoituksenmukaiset laitteet huuhtelua varten niissä huonetiloissa, joissa lattia joutuu olemaan jatkuvasti märkänä tai sitä joudutaan usein puhdistamaan
- lattiakallistuksissa tulee huomioida ammattikeittiöiden RT-ohje

- lattian tulee olla sellainen, että vesi valuu esteettä lattiakaivoon tai vesi on helppo lastata lattiakaivoa kohti
- kalusteiden alla tulee olla riittävä kaato, jotta vesi ei jää kalusteiden alle tai seinien viereen
- lattiakaivossa tulee olla rasvanerotin, kun
  - ruokaa valmistetaan keskimäärin yli 50 annosta päivässä tai
  - tarjoilukeittiössä jaetaan yli 100 annosta ruokaa päivässä
- lattiakaivojen tulee olla helposti saavutettavissa ja helposti puhdistettavissa
- laitteistojen tulovesi- ja viemäröintiputket tulee asentaa siten, että putken ja lattian väliin jää niin tilava rako, että sieltä mahtuu siivoamaan

### 3 PINNAT

- lattia- ja seinäpintojen on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat, joka edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä
  - lattiamateriaaleiksi keittiöissä soveltuvat mm. ns. turvalattia (kestävä muovimatto, jossa liukkautta estäviä kiteitä pinnassa), akrylibetoni, mosaiikkibetoni tai muuten pinnoitettu betoni (mm. lasikuitu- ja epoksi-hartsipinnoite) tai keraamiset laatat
  - esimerkiksi seinä-/kattomaalin on oltava höyrynkestävä ruuanvalmistuspisteen lähellä
  - seinien pintamateriaaliksi tiloihin, joissa käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita tai jotka joutuvat usein kosteudelle alttiiksi (esim. keittiöt), sopii esimerkiksi keraaminen laatta, kaakelilaatta, ruostumaton teräs, pinnoitettu/maalattu (alkydimaali) betoni ja muovimatto

- seinän kosteutta kestävä materiaali on ulotettava toimintojen kannalta riittävälle korkeudelle (esimerkiksi 150 cm korkeudelle asti)
- lattiamateriaalien valinnassa tulee huomioida puhdistettavuus, kulutuksen-, painon- ja kuumankestävyys, soveltuvuus kallistuksiin sekä liukkaus
- mikäli lattiamateriaali on sellainen, että siihen tulee sauma (esim. muovimatto), on sauman sijoittamisessa huomioitava, että pinnoite menee yleensä ensimmäiseksi rikki sauman kohdalta; (sauma tulisi sijoittaa pienemmän kulutuksen alueelle, jos mahdollista)
- työtasojen ja hyllyjen on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavissa, joka edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä
  - pinnoille, joilla helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsitellään, soveltuu esimerkiksi ruostumaton teräs
- edellä mainittujen syiden vuoksi puuta ei voi käyttää keittiön pintamateriaalina
- väliseinät, pilarit ja kulmat on syytä varustaa törmäyssuojilla (metallinen tai muovinen kulmasuoja)
- keittiössä ei saa olla sokkelillisia kalusteita
- kynnyksiä huoneistoissa tulisi olla mahdollisimman vähän
- keittiötiloissa kaikkien pintojen tulisi olla sileitä ja ehjiä eikä katoissa tulisi olla näkyviä putki- ym. rakenteita (keittiöön soveltuu myös ns. lasketut katot)
- sähköjohtojen pintavetoja tulisi välttää tai johdot tulisi koteloida, lattianrajassa oleva johtokotelo tulee olla sen verran irti lattiasta, että sen alta mahtuu hyvin puhdistamaan lattian
- keittiön valaisimet on varustettava suojaavin kuvuin tai suojaverkoin



- valaisimet tulisi asentaa kattoon eikä erillisiin alas lasketuihin rakenteisiin tai telineisiin (keräävät rasvaa ja pölyä)
- ikkunoiden puitteineen on oltava helposti puhtaana pidettävää materiaalia
- myös ovien on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat (sileät pinnat)

## 4 ILMANVAIHTO

- elintarvikehuoneistossa tulee olla vähintään koneellinen poistoilmavaihto, mielellään koneellinen tulo- ja poistoilmavaihto, ilmavirtaus saastuneelta alueelta puhtaalle alueelle on estettävä
- välineiden pesutiloista höyry ei saa levitä elintarvikehuoneiston muihin osiin, tilassa pitää olla riittävä poistomastointi ja tarvittaessa astianpesukoneen yläpuolella myös höyrykupu
- keittiön ruuanvalmistuspisteessä tulee olla vähintään poistomastointi sekä toiminnan laajuuden mukaan tarvittaessa höyrykupu ja rasvasuodattimet/-erottimet
- elintarvikekioskin ja grillin yhdistelmässä tulee grillin käryn leviäminen elintarvikekioskin puolelle estää (väliseinällä tai ilmanvaihdolla), samoin kauppakeskuksissa olevien elintarvikehuoneistojen paistokäryt eivät saa levitä haitallisesti kauppakeskukseen
- ilmanvaihdon ja kohdepoistojen on oltava Suomen rakentamismääräyskokoelman mukaiset (erilaisia vaatimuksia mm. myymälälle, ravintolasalille, keittiölle, varastotiloille ja käymälöille)
- huoneistossa olevien ilmanvaihtojärjestelmien suodattimet ja muut puhdistamista tai vaihtamista edellyttävät osat on oltava helposti käsillä

- ruuanvalmistuspisteen poistoilmahormin paloluokitus tulee varmistaa

## 5 ELINTARVIKEHUONEISTON TILAVAATIMUKSET

- elintarvikehuoneiston toiminnot huomioiden on tiloja oltava mm. ruuan varastointiin, esivalmistukseen, valmistukseen/kypsennykseen, jäädytykseen, tarjoiluun ja myyntiin sekä astian pesua ja varastointia varten
- tilojen tulee olla riittävällä tavalla eroteltu toisistaan (esimerkiksi multaisten juuresten pesu tai konditoriatuotteiden valmistus leipomossa tulisi olla erillään muista tiloista)
- ruokaa saa valmistaa vain paikassa, joka on sitä varten asianmukaisesti varustettu ja erillään muista myytävistä elintarvikkeista
- kalan perkaaminen on sallittu vain siihen erikseen varatussa paikassa
- jauhelihaa ja jauhettua maksaa saa valmistaa vain siihen varatussa paikassa
- mikäli elintarvikehuoneistosta kuljetetaan elintarvikkeita eteenpäin, on kuljetuslaatikoiden säilytystä varten oltava riittävä tila

## 6 KONEET, LAITTEET JA TYÖVÄLINEET

- varustelutason tulee olla toimintaan suhteutettuna riittävä (esim. astianpesukoneen tyyppi, kylmäkalusteiden määrä ja tyyppi, erilaisten laitteiden tarve)
- valmistukseen tai muuhun käsittelyyn käytettävien koneiden, laitteiden, välineiden ja astioiden on oltava kestäviä, helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavissa sekä sellaisia, ettei niistä joudu elintarvikkeisiin

- haitallisia aineita (osat helposti purettavia ja astianpesukoneessa pestäviä)
- koneille ja laitteille tulee olla käyttö- ja puhdistusohjeet
  - astioiden, työvälineiden ja laitteiden pesua varten on oltava riittävä ja asianmukaisesti varustettu tila (pesupaikka, astianpesukone, esipesuallas, pesutunneli tai muu vastaava), tilan pintojen on oltava helposti puhtaana pidettävää materiaalia ja pesupisteelle on tultava lämmin ja kylmä vesi
  - kuljetuslaatikoiden pesu- ja säilytystilat (pienissä leipomoissa kuljetuslaatikoiden on mahdollista astianpesukoneeseen, suurissa leipomoissa tulee olla laatikoiden pesukone)
  - mikäli toimintatapaan kuuluu säännöllisesti ruuan jäädyttämistä, on varusteisiin sisällytettävä myös jäädytyskaappi

## 7 KYLMÄSÄILYTYSTILAT

- riittävän suuret ja tehokkaat erilliset kylmätilat maidon, lihan, kalan, hedelmien ja vihannesten säilyttämistä varten
  - toisena vaihtoehtona on tuotteiden erottelu väliseinillä kylmätilassa (eri hyllyille ja/tai kylmiön eri osiin)
- kypsät ja raa'at tuotteet on varastoitava erillään
- kylmätilaa oltava riittävästi, koska elintarvikkeita ei saa säilyttää lattiolla
  - hyllytilaa oltava riittävästi ja alimmaisen hyllyn voi sijoittaa 10–15 cm:n korkeudelle lattiasta
- jäädytyskaappi ruokien jäädyttämistä varten
- tarjoilupaikoissa tarvittaessa kylmätiski kylmänä tarjoiltavia tuotteita varten ja kuumatiski kuumana tarjoiltavia tuotteita varten

- lämpömittarit (kylmäkalusteen ja/tai erillinen irrallinen mittari)
- rakenteet ehjät ja helposti puhdistettavaa materiaalia (huomioitava mm. tiivisteiden kunto, pinnoitteet lattioissa, seinissä, hyllyissä ehjät, ei halkeamia/lohkeiluja, ei puisia rakenteita/pintoja)
- työntekijöiden omia ruokia saa säilyttää ainoastaan työntekijöille osoitetussa kylmätilassa

## 8 PAKKASVARASTOT

- pakkasvarastoja oltava riittävästi, koska elintarvikkeita ei saa säilyttää lattioilla
  - hyllytilaa oltava riittävästi ja alimmaisen hyllyn voi sijoittaa 10–15 cm:n korkeudelle lattiasta
- lämpötilahallinta on oltava nykyvaatimusten mukaista
  - yli 10 m<sup>3</sup>:n pakastetiloissa on oltava rekisteröivä lämpötilanmittaus ja mittauslaitteiden tulee olla EN standardien 12830, 13845 ja 13846 mukaisia 1.1.2010 alkaen
  - alle 10 m<sup>3</sup>:n pakastetiloissa on oltava erillinen lämpömittari

## 9 MUUT VARASTOTILAT

- kuiva-aineille ja astioille tulee olla riittävästi säilytystilaa ja hyllyjä, niitä ei saa varastoida lattioilla (hyllymateriaaliksi soveltuvat mm. metalli ja sileäpintainen puu)
- säilytystilojen sijoittelu asianmukaisesti (ei ulkovarastoja, kulkureitit)
- muiden kuin elintarvikkeiden varastointi on järjestettävä siten, että muiden tuotteiden varastointi ei aiheuta elintarvikehygieenistä haittaa

- mm. pesuaineet ja kemikaalit tulee varastoida erillään elintarvikkeista
- tuhoeläintorjunta otettava huomioon tilojen sijoittelussa (haittaeläinten pääsy jäteastioille ja/tai keittiöön)
- rakenteet ehjät ja helposti puhdistettavaa materiaalia (mm. pinnoitteet lattioissa, seinissä, hyllyissä ehjät, ei halkeamia/lohkeiluja, ei käsittelemättömästä puusta rakenteita/pintoja)
- pakkaus- ja kuljetusmateriaaleja ja -laatikoita varten on oltava oma tila. Säilytyspaikan tulee olla asiallinen ja hyvässä järjestyksessä ja on huomioitava, etteivät linnut ja haittaeläimet pääse niiden kanssa kosketukseen.
- varastoissa ei saa säilyttää elintarvikehuoneistoon kuulumattomia tavaroita tai aineita

## 10 MYYNTI- JA TARJOILUTILAT

- muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti on järjestettävä siten, ettei muista tuotteista aiheudu elintarvikehygieenistä haittaa
  - mm. pesuaineet ja kemikaalit tulee olla myynnissä siten, etteivät ne ole kosketuksissa elintarvikkeisiin
- mikäli ruoka tarjoillaan ns. seisovasta pöydästä, on kalusteiden oltava riittävät lämpötilavaatimusten ylläpitämiseksi
- myynti- ja tarjoilukalusteiden tulee olla helposti puhtaana pidettävää materiaalia
- pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita on ensisijaisesti myytävä siten, että myyjä luovuttaa ne asiakkaalle
  - mikäli asiakas voi itse ottaa tuotteita, on tiski sijoitettava siten, että se on henkilökunnan jatkuvan valvonnan alla (El liha- tai kalatuotteita)

- myyntikalusteen tulee olla sellainen, että elintarvikkeet ovat riittävän hyvin suojattuja

## 11 SIIVOUSVÄLINEVARASTO

- elintarvikehuoneistossa tulee olla erillinen ja asianmukaisesti varusteltu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten
- keittiöllä olisi hyvä olla oma siivousvälinevarasto ja muiden tilojen siivoamiseen tulisi olla toinen siivousvälinevarasto (esim. käymälöiden ja keittiön siivousvälineet eivät saa missään vaiheessa mennä sekaisin eivätkä saa olla kosketuksissa toisiinsa)
- puhdistus- ja desinfiointiaineita ei saa varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita
- elintarvikehuoneiston toiminnan laajuuden mukaan siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten tulee varustuksena soveltuvin osin olla
  - kaatoallas ja vesipiste
  - lattiakaivo
  - riittävästi hyllytilaa (pesu- ja puhdistusaineille sekä tarvittaessa papereille ja räteille)
  - poistoilmanvaihto
  - kuivauspatteri räteille (vesikiertoinen tai sähkötoiminen)
  - seinäpidike lastoille, mopeille ja harjoille
- tilan on oltava riittävän kokoinen (huomioitava siivouskärryn ja/tai imurin ja/tai lattianhoitokoneen tarve)
- hoitopaikoissa (päiväkodit yms.) siivousvälinevaraston tulee olla lukittava tai mikäli pesuaineet varastoidaan erikseen, on ainakin pesuainevarasto oltava lukittu

## 12 ASIAKASKÄYMÄLÄT JA ASIAKASTILAT

- elintarvikehuoneistossa, jossa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. Toimijan vastuulla on arvioida asiakaskäymälöiden tarve toiminnan mukaan.
- asiakkaiden kulku asiakaskäymälöihin ei saa mennä elintarvikkeiden käsittely- tai varastotilojen läpi
- käymälät eivät saa avautua tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään
- käymälät olisi hyvä sijoittaa siten, että ne eivät avaudu suoraan elintarvikkeiden myynti- tai tarjoilutilaan (uudisrakentamisessa vaatimuksena, vanhoihin tiloihin mahdollisuuksien mukaan)
  - esteettömään käymälään on oltava tilava kulureitti
- seuraavassa taulukossa on esitetty ohjeet ravitsemusliikkeiden käymälävaatimuksista. Toimija arvioi käymälöiden lukumäärän tarpeen, joka voi olla alla mainitusta enemmän tai vähemmän.

Asiakaspaikat	Käymälät
alle 7	Ei välttämättä tarvitse
7-25	1
26-50	2
51-100	4
101-150	6
151-200	7
201-250	9
251-300	10
301-400	12
401-500	14

- käymälöistä osan voi osoittaa naisille tai miehille, lisäksi osa miesten käymälöistä saa olla pisuaareja

- vain kesäkäytössä olevan terassin asiakaspaikat laske-  
taan mukaan 0,5 kertoimella (esim. sisällä 70 ja ulkona  
40 →  $70+40*0,5 = 90$  → ohje on neljä käymälää)
- ainakin yhden WC-tilan kulkuteineen tulisi soveltua myös  
liikuntarajoitteisille

## 13 HENKILÖKUNNAN SOSIAALITILAT

- elintarvikehuoneistosta tulee olla henkilöstölle varattu  
pukeutumistila
- henkilökunnalle tulee olla riittävästi käsienpesumahdelli-  
suuksilla varustettuja käymälöitä
- käymälä ja pukeutumistila tulisi olla elintarvikehuoneis-  
ton välittömässä läheisyydessä
- käymälä ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsitte-  
lytiloihin
- WC-tilat on mahdollista sijoittaa elintarvikehuoneiston ul-  
kopuolelle mm.
  - kauppakeskuksissa
  - leirintäalueen kioskissa
  - jäätelökioskissa/ grillivaunussa
- henkilöstölle tarkoitettuja tiloja ei saa käyttää muuhun  
tarkoitukseen esim. varastona
- tarvittaessa henkilökunnalla tulee olla taukotila, joka voi  
olla samalla myös henkilökunnan ruokailutila
- sosiaalityötilojen tulisi olla henkilökunnan sisääntulon yhtey-  
dessä, jotta henkilökunnan ei tarvitse kulkea elintarvike-  
huoneiston läpi sosiaalityötiloihin

## 14 JÄTEHUOLTO

- elintarvikehuoneistossa jätteet tulee lajitella kunnan jäte-  
huoltomääräysten mukaisesti



- keittiössä on oltava riittävä määrä jätteastioita eri jätelajeille
- jätteet tulee poistaa elintarvikehuoneistosta vähintään kerran päivässä
- biojätteiden varastointiin voidaan rakentaa kylmiö, joka sijaitsee elintarvikehuoneiston ulkopuolella

## 15 MELU

- elintarvikehuoneistosta ympäröiviin asuinhuoneistoihin aiheutuva melutaso ei saa ylittää 35 dB(A) päivällä ja 30 dB(A) yöllä (klo 22.00–7.00 välisenä aikana)
- perustettaessa ravitsemisliikettä asuinkerrostaloon tai asuinalueelle on melutaso ennalta arvioitava ja ääneneristävyyteen on kiinnitettävä erityistä huomiota

## 16 TALOUSVESI

- elintarvikehuoneistossa käytettävän talousveden tulee täyttää Sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen (1352/2015 tai 401/2001) mukaiset laatuvaatimukset ja -suositukset
- elintarvikehuoneisto tulee olla liitetty talousvesi- ja viemäriverkostoon tai omaan talousvesijärjestelmään (kaivo) ja jätevesien puhdistusjärjestelmään
- talousvettä on oltava riittävästi käytettävissä ja vesipisteisiin on tultava sekä lämmin että kylmä vesi

## 17 OMAVALVONTA

Elintarvikehuoneiston toimijalla tulee olla järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat

ja varmistaa, että elintarvike ja sen käsittely täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Ohjeita omavalvontaan on mm. [Jyväskylän seudun ympäristöterveyden](#) ja [Ruokaviraston internetsivuilla](#).