

# Voimassa olevan lainsäädännön vaatimukset elintarvikehuoneistoille

## Yleisiä vaatimuksia tiloja koskien

Elintarvikehuoneisto on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettävä, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu. (23/2006)

Elintarvikehuoneistoa ei saa käyttää asumiseen tai muuhun tarkoitukseen niin, että siitä saattaa aiheutua terveysvaaraa. (23/2006)

Elintarvikehuoneistossa on oltava sen toimintaan nähden riittävät työtilat. (23/2006)

Ruokaa saa valmistaa vain paikassa, joka on sitä varten asianmukaisesti varustettu ja erillään muista myytävistä elintarvikkeista. (1367/2011)

## Pinnat

Elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat (mukaan lukien laitteiden pinnat) ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia. (852/2004)

Työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen, desinfiointiin ja säilyttämiseen on oltava tarvittaessa asianmukaiset tilat. Nämä tilat on rakennettava ruostumattomasta materiaalista, ne on voitava puhdistaa helposti ja niissä on oltava riittävä kuumen ja kylmän veden saanti. (852/2004)

## Siivoustitilat

Elintarvikehuoneiston siivousvälineet on puhdistettava, huollettava ja säilytettävä hygieenisesti. Valvontaviranomainen voi sallia siivousvälineiden sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista ja samalla voidaan varmistua siitä, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. (1367/2011)

## Käymälät

Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu käymälä ja pukeutumistila. Käymälä ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittely-, myynti- tai tarjoilutilaan. (1367/2011)

Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli kuusi asiakaspaikka, on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. Käymälä ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittely-, myynti- tai tarjoilutilaan (1367/2011).

Käymälöiden riittävyyden määrittämisessä käytetään yleistä suhdelukua yksi käymäläpaikka per 25 asiakaspaikkaa.

Valvontaviranomainen voi sallia käymälän, siivousvälineiden tilan ja pukeutumistilojen sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista ja samalla voidaan varmistua siitä, ettei tästä aiheutuu terveysvaara. (1367/2011)

## Vesipisteet

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. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista. (852/2004)

Ruoan valmistuksen ja pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden muuhun käsittelyyn varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla erillinen (asianmukaisesti varustettu) käsienpesupiste, vesipiste työvälineiden pesua varten, sekä tarvittaessa erillinen vesipiste elintarvikkeiden pesua varten. (1367/2011)

## Ilmanvaihto

Tiloissa on oltava asianmukainen ja riittävä luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto. Mekaaninen ilmavirtaus saastuneelta alueelta puhtaalle alueelle on estettävä. Ilmanvaihtojärjestelmät on suunniteltava siten, että suodattimet ja muut puhdistamista tai vaihtamista edellyttävät osat ovat helposti käsillä. (852/2004)

Elintarvikehuoneistojen ilmanvaihdolle ja ilman lämpötiloille annetut vaatimukset on esitetty Suomen rakentamismääräyskokoelma D2:ssa.

## Jätehuolto

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä niille osoitetussa paikassa riittävän erillään elintarvikehuoneiston muusta toiminnasta ja elintarvikkeista sekä poistettava huoneiston sisätiloista riittävän usein, kuitenkin vähintään kerran päivässä. (1367/2011)

## Omavalvonta ja vaatimuksia henkilökunnan osalta

Elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta (omavalvontasuunnitelma), noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa. (23/2006)

Omaavontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito on säilytettävä siten, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa. (1367/2011)

Elintarvikealan toimijan on perehdytettävä huoneistossa työskentelevät henkilöt omaavontaan ja nimettävä omaavonnan vastuhenkilö, jolla tulee olla tehtäviinsä riittävä koulutus. (1367/2011)

Elintarvikealan toimijan on kustannuksellaan huolehdittava siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on elintarvikehygieenistä osaamista osoittava Elintarviketurvallisuusviraston hyväksymän mallin mukainen todistus (osaamistodistus), jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta. (23/2006)

Työntekijöiden terveydentilaa koskevista vaatimuksista säädetään tartuntatautilaissa ([1227/2016](#)) ja sen nojalla annetuissa säädöksissä. Näiden vaatimusten on oltava omaavontaan kuuluvan terveydentilan seurantaohjelman perustana. (1367/2011)

Tartuntatautilain ([1227/2016](#)) ja -asetuksen ([146/2017](#)) mukaan työnantajan on vaadittava työntekijältä luotettava selvitys siitä, ettei tällä ole salmonellatartuntaa, jos työntekijä on sellaisissa tehtävissä, joihin liittyy salmonellatartunnan tavallista suurempi leviämisvaara. Selvitys on vaadittava myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta.

Ennen kuin työntekijä on esittänyt 1 momentissa tarkoitettua salmonellatartuntaa koskevan selvityksen, hän ei saa toimia:

- elintarvikelaissa ([23/2006](#)) tarkoitettussa elintarvikehuoneistossa tehtävässä, jossa hän käsittelee pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita;
- maidon tuotantotilalla muissa maidonkäsittelytehtävissä kuin lypsytyössä, jos tila toimittaa maitoa meijeriin, jossa maitoa ei pastöroida.

Työnantajan on vaadittava työntekijältä 1 momentissa tarkoitettu selvitys ennen palvelussuhteen alkamista tai silloin, kun työssä olon aikana on perusteltu syy epäillä, että tämä on salmonellabakteerin kantaja.

Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä riittävä suojavaatetus. Siihen kuuluvat asianmukainen työpuku, päähine sekä jalkineet. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää. (1367/2011)

## Muu toiminta

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ja varastointi elintarvikehuoneistossa on järjestettävä siten, ettei myynti tai varastointi heikennä huoneistossa pidettävien elintarvikkeiden hygieenistä laatua. Ne on sijoitettava omiin hyllystöihin ja myyntipöytiin riittävän erilleen elintarvikkeista. (1367/2011) Elintarvikkeita on käsiteltävä, säilytettävä ja kuljetettava niin, ettei elintarvikkeiden hyvä hygieeninen laatu vaarannu. (23/2006)

Elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää huoneiston toimintaan kuulumattomia tavaroita tai aineita. Työntekijöiden omia elintarvikkeita saa säilyttää ainoastaan työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalituloissa, tai muutoin selvästi erillään toimipaikan elintarvikkeista (esim. jääkaapissa selvästi merkityllä omalla hyllyllään tai kylmiössä selvästi merkityssä erillisessä laatikossa). (1367/2011)

Elintarvikehuoneistossa tupakoiminen on sallittu vain tupakointiin tarkoitettussa erillisessä tilassa. (1367/2011)

Sovellettava lainsäädäntö:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004
- Elintarvikelaki 23/2006
- MMM:n asetus ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011  
Tartuntatautilaki 1227/2016 ja valtioneuvoston asetus tartuntataudeista 146/2017

Suosittelavaa on myös tutustua Oiva-arviointiohjeeseen ja Oiva-yleisohjeeseen, jotka ovat saatavilla <https://www.oivahymy.fi/portal/fi/> sivustolla, sekä Eviran ohjeeseen ilmoitettujen

elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (Eviran ohje nro 16025), joka löytyy täältä:

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/ohje-ilmoitettujen-elintarvikehuoneistojen-elintarvikehygieniasta.pdf> .

Kyseisistä ohjeista löytyy hyvää tietoa lainsäädännön vaatimuksiin ja niiden tulkintoihin liittyen.