



Leipomon perustamisohje

Oulun seudun ympäristötoimi

Versio 1. Laadittu 30.6.2021

Hyväksytty 30.6.2021/ Outi Tammilehto

Sisällys

1	Johdanto.....	1
2	Luvat ja ilmoitukset.....	1
2.1	Rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus	1
2.2	Ilmoitus elintarvikehuoneistosta	1
3	Yleissuunnittelu.....	2
3.1	Tilojen suunnittelu ja toiminnallisuus.....	2
3.2	Pintojen, laitteiden ja välineiden materiaalit.....	3
4	Elintarvikkeiden vastaanotto-, säilytys-, valmistus- ja käsittelytilat.....	4
4.1	Tavaran vastaanottotilat.....	4
4.2	Elintarvikkeiden säilytystilat	4
4.3	Elintarvikkeiden käsittely- ja valmistustilat.....	4
4.4	Pakkaaminen ja kuljetus	5
5	Muut tilat.....	5
5.1	Astiahuolto	5
5.2	Siivousvälineiden huolto ja säilytys.....	6
5.3	Vesipisteet ja viemärointi.....	6
5.4	Jätehuolto	7
5.5	Henkilökunnan tilat.....	7
6	Muuta huomioitavaa.....	7
6.1	Ilmanvaihto.....	7
6.2	Mahdollinen terveys- ja meluhaitta	8
7	Lainsäädäntö ja ohjeet	8
8	Yhteystiedot	8

1 Johdanto

Perustamisohje on tarkoitettu leipomoiden suunnitteluun (ruokaleipien ja konditoriatuotteiden valmistus) sekä olemassa olevien vastaavien tilojen muutostöiden suunnitteluun. Tilojen suunnittelussa tulee huomioida toiminnan luonne ja laajuus. Ohje on suunnattu toimijoille, suunnittelijoille ja rakentajille.

2 Luvat ja ilmoitukset

2.1 Rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus

Suunnittelun alkaessa kiinteistönomistajan tai toimijan tulee selvittää kunnan rakennusvalvonnasta tarvittavat luvat ja vaatimukset. Kiinteistönomistajan voi olla tarpeen hakea jo olemassa olevaan tilaan rakennuksen käyttötarkoituksen muutosta.

Toimija tai suunnittelija voi suunnitteluvaiheessa olla yhteydessä Oulun seudun ympäristötoimeen suunnitelmien arvioimiseksi ja pyytää ennakkolausunnon rakennuslupakäsittelyä varten.

2.2 Ilmoitus elintarvikehuoneistosta

Elintarvikealan toimijan on tehtävä ilmoitus elintarviketoiminnasta toiminnan rekisteröintiä varten Oulun seudun ympäristötoimeen viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Ilmoitukseen tulee liittää ajantasainen pohjapiirustus. Toiminnan olennaista muuttamista on, esimerkiksi ruokaleipiä valmistavaan leipomoon tulee lisäksi konditoriatuotteiden valmistusta. Ilmoituksen voi tehdä:

- sähköisesti ympäristöterveydenhuollon ilmoituspalvelussa ilppa (ilppa.fi) tai
- [ilmoituslomakkeella](#), joka löytyy ympäristöterveydenhuollon kotisivuilta.

Elintarvikealan toimijalle annetaan todistus ilmoituksen käsittelystä. Ilmoituksen käsittelystä peritään ympäristötoimen johtokunnan hyväksymän taksan mukainen maksu. Tilat ja toiminta tarkastetaan toiminnan aloittamisen jälkeen.

Elintarvikealan toimijan on tehtävä ilmoitus, kun leipomotoiminta perustetaan pysyväisluonteiseen asumiseen tarkoitettuun tilaan (kotona). Toimijan on hyvä selvittää ennakkoon taloyhtiön hyväksyntä leipomotoiminnan aloittamiselle.

Elintarvikealan toimijan tulee hakea elintarvikehuoneiston hyväksymistä, mikäli leipomossa tai osassa leipomoa käytetään leipomotuotteiden valmistukseen raakoja eläinperäisiä elintarvikkeita kuten raakaa lihaa, kalaa. Leipomotoiminnan voi aloittaa vasta hyväksymispäätöksen jälkeen.

Leipomon yhteyteen sijoitettavan kahvilan tai myymälän suunnittelua varten voi soveltaa [elintarvikemyymälän tai tarjoilupaikan perustamisohjeita](#).

Leipomotoiminnalle tulee laatia kuvaus omavalvonnasta.

3 Yleissuunnittelu

3.1 Tilojen suunnittelu ja toiminnallisuus

Toiminnot tulee erottaa riittävästi toisistaan.

- Elintarviketilat tulisi suunnitella sellaisiksi, että elintarvikkeet kulkevat suoraviivaisesti tavaravastaanotosta vaiheittain valmiiden tuotteiden luovutukseen. Erilaisia tiloja ja toimintoja ovat tavaravastaanotto, raaka-aineiden varastointi, elintarvikkeiden säilytys, leipomo-, konditoria- ja erityisruokavaliotuotteiden valmistus, pakkaustoiminta, pakkausmateriaalien varastointi, kuljetuslaatikoiden ja astioiden pesu.
- Leipomossa tulee olla riittävä valaistus. Valaisimissa tulee olla suojakuvut.
- Käytettäessä kaivovettä elintarvikkeiden valmistukseen tulee veden täyttää terveysuojelulain talousvedelle asettamat laatuvaatimukset.

Työskentely- ja säilytystilaa tulee olla riittävästi kaikkien toimintojen suorittamiseen hygieenisesti.

- Ruokaleipien ja konditoriatuotteiden valmistus sijoitetaan erillisiin tiloihin. Pienimuotoisessa leipomotoiminnassa ne voidaan erottaa ajallisesti.
- Gluteenittomien tuotteiden valmistaminen sijoitetaan joko erillisiin tiloihin tai valmistus erotetaan ajallisesti gluteenia sisältävien tuotteiden valmistuksesta.
- Elintarvikkeiden säilytykseen tulee varata riittävästi kylmä- ja pakastesäilytystilaa sekä säilytystilaa kuivaelintarvikkeille.
- Elintarvikkeiden pakkausmateriaaleille, astioille ja työvälineille sekä kuljetuslaatikoille tulee varata tilaa. Kuormalavat tulee varastoida erillään valmistustiloista.
- Elintarvikkeiden käsittelypisteitä ei tule sijoittaa ulko-ovien läheisyyteen.

Elintarvikkeet, henkilökunta ja astiat kulkevat suoraviivaisesti eri toimintojen välillä ja risteävää liikennettä vältetään.

- Elintarvikkeiden kulkusuunta on hyvä suunnitella tavaravastaanotosta säilytykseen, valmistuksesta pakkaamiseen, ja pakkaamisen jälkeen kuljetettavaksi.
- Henkilökunnan sosiaalityötiloihin tulee päästä kulkematta tuotantotilojen läpi.

- Mahdollinen toimistotila tulee sijoittaa niin, että ulkopuoliset henkilöt eivät kulje toimistoon tuotantotilojen kautta.

3.2 Pintojen, laitteiden ja välineiden materiaalit

Lattia-, seinä- ja ovipintojen tulee olla vesipesun kestäviä, helposti puhdistettavia ja ehjiä.

- Lattia-, seinä- ja ovipintojen materiaalien tulee olla vedenpitäviä, pestäviä, myrkyttömiä, helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.
- Työtasojen, vesipisteiden ja astianpesulinjaston taustaseinä tulisi ns. roiskealueelta pinnoittaa vesipesun kestäväällä ja helposti puhdistettavalla materiaalilla.
- Puurakenteisten pintojen tulee olla siten pintakäsiteltyjä, että ne ovat sileitä ja vesipesun kestäviä.
- Törmäyssuojat (esim. suojapellit) kulmissa ja käytävillä suojaavat pintoja rikkoontumiselta.
- Lattiapintojen tulee olla kulutusta kestäviä ja yhtenäisiä.

Sisäkattorakenteiden tulee olla puhdistettavissa ja rakenteiltaan sellaisia, että ne estävät lian kerääntymisen.

- Katosta, ilmanvaihtokanavien tai muiden ylärakenteiden päältä ei saa varista mitään elintarvikkeisiin.

Työtasojen ja laitteiden pintojen on oltava helposti puhdistettavia ja desinfioitavia.

- Pintojen tulee olla sileitä, pestäviä, myrkyttömiä ja ruostumattomia.
- Suositeltava pintamateriaali työskentelypinnoille on esimerkiksi ruostumaton teräs. Leivontapöydät voivat olla puumateriaalista. Konditoriapuolelle ei suositella puumateriaalista olevia tasoja.

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien laitteiden, välineiden ja työskentelypintojen tulee olla elintarvikekäyttöön soveltuvia.

- Materiaalin tulee soveltua aiottuun käyttötarkoitukseen.
- Materiaaleista ei saa irrota haitallisia aineita elintarvikkeisiin.

Koneet, laitteet ja kalusteet tulisi sijoittaa siten, että niiden ympäristö on helposti puhdistettavissa.

- Tarvittaessa laitteiden ja kalusteiden tulee olla siirrettävissä siten, että niiden taustat voidaan puhdistaa.
- Kalusteissa ei saa olla sokkeleita.

4 Elintarvikkeiden vastaanotto-, säilytys-, valmistus- ja käsittelytilat

4.1 Tavarantoimittajien vastaanottotilat

- Leipomossa tulee olla toimintaan nähden riittävä lastaus- ja purkupaikka.
- Elintarvikkeiden kuljetuslaatikoille tulee varata riittävästi säilytystilaa. Mahdollisuuksien mukaan laatikot tulee varastoida sisätiloissa. Ulkoalueella kuljetuslaatikot tulee säilyttää haittaeläimiltä suojatussa, vähintään katetussa tilassa.

4.2 Elintarvikkeiden säilytystilat

Kylmäsäilytystilaa tulee olla riittävästi eri elintarvikeryhmille.

- Kylmäsäilytystä vaativille elintarvikkeille, kuten raaka-aineille ja valmiille tuotteille.
- Pakasteille, kuten raaka-aineille, raakapakasteille ja tuoteaihoille.
- Elintarvikkeet tulee varastoida kylmätilassa niin, että elintarvikkeiden välinen ristikontaminaatio estetään.
- Säännöllistä jäädyttämistä varten tulee varata erillinen laite tai riittävän tilava pakastustila.

Kuiville elintarvikkeille tulee varata riittävästi säilytystilaa.

- Varastossa raaka-aineita tulee säilyttää esim. hyllyillä tai rullakoilla, jotta lattia on helppo pitää puhtaana.
- Tuotantotiloissa raaka-aineet tulee varastoida erillään valmistustoiminnasta.

4.3 Elintarvikkeiden käsittely- ja valmistustilat

Leipomossa tulee olla riittävästi työskentelytilaa.

- Munkinpaisto suositellaan sijoitettavan erilleen muusta valmistustoiminnasta.
- Munkinpaistopisteessä tulee olla erillinen kohdepoisto.
- Leipomotuotteiden jäädyttämiseen tarvitaan jäädytysradat tai –spiraali. Pienimuotoisessa toiminnassa jäädyttäminen voidaan järjestää muulla tavoin, ei kuitenkaan ulkoilmassa.
- Pakattaessa leipomotuotteita käsin, tulee leipomoon sijoittaa erillinen pakkauspiste.

Leipomossa tulee olla erillisiä käsittelypisteitä ristikontaminaation estämiseksi.

- Konditoriatoiminnassa tulee varata riittävästi työskentelytilaa erilaisille työvaiheille, kuten raaka-aineiden käsittelyyn, erilaisten tuotteiden valmistukseen ja välivarastointiin.
- Munkinpaistopisteessä tulee varata riittävästi käsittelytilaa erilaisiin kuorrutuksiin.

- Allergeenien hallinta tulee huomioida tuotteiden valmistuslaitteissa, kuten munkinpaistopisteessä erilliset rasvakeittimet.

4.4 Pakkaaminen ja kuljetus

Pakkausmateriaaleille tulee olla riittävät säilytystilat.

- Elintarvikkeiden pakkausmateriaalit tulee varastoida erillisessä tilassa tai riittävän erillään leipomotuotteiden valmistuksesta, jotta ne voidaan säilyttää puhtaina. Leipomotuotteiden pakkauspisteessä säilytetään lähinnä parin päivän pakkausmateriaalitarve.

Elintarvikkeiden kuljetuksen tulee tapahtua hygieenisesti ja oikeassa lämpötilassa.

- Elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävissä kuljetusvälineissä elintarvikkeet on tarvittaessa voitava pitää sopivassa lämpötilassa ja tätä lämpötilaa on voitava tarkkailla.
- Kuljetusauton kuormatilan rakenteiden ja pintojen tulee soveltua elintarvikkeiden kuljetukseen.

Kuljetuslaatikot tulee säilyttää asianmukaisesti.

- Puhtaille kuljetuslaatikoille tulee varata oma hygieeninen säilytystila.
- Likaiset kuljetuslaatikot tulee säilyttää erillään puhtaista kuljetuslaatikoista ja leipomotuotteiden valmistuksesta.

5 Muut tilat

5.1 Astiahuolto

Astioidenpesua varten tulee olla esihuuhteluallas ja astianpesukone.

- Astioidenpesu tulee sijoittaa riittävän erilleen leipomotuotteiden käsittelystä sekä puhtaista työvälineistä ja astioista.
- Astianpesukoneen molemmille puolille tulee varata tilaa puhtaiden ja likaisten astioiden käsittelyyn.
- Astioidenpesun suunnittelussa tulee huomioida isojen taikinakulhojen pesu.
- Astioidenpesun suunnittelussa tulee huomioida kuljetuslaatikoiden pesu (erillisessä tilassa oleva pesulinjasto, leipomotoiminnasta erillään oleva pesupiste, pienet kuljetuslaatikkomäärät voidaan pestä astioiden pesupisteessä).
- Astioiden pesutiloista ei tule levitä höyryä muihin tiloihin.

Puhtaille työvälineille tulee varata riittävästi säilytystilaa.

- Työvälineiden ja astioiden säilytys avohyllyillä työskentelytasojen alapuolella ei ole suositeltavaa hygieniariskin takia.

5.2 Siivousvälineiden huolto ja säilytys

Siivousvälineet on puhdistettava, huollettava ja säilytettävä hygieenisesti.

- Siivousvälineiden puhdistusta, huoltoa ja säilytystä varten tulee olla erillinen tila.
- Varustukseen kuuluu yleensä vesipiste, kaatoallas, kuivatuspatteri, harjatelina, hyllytilaa sekä hyvä ilmanvaihto. Lattiakaivo helpottaa tilan puhtaanapitoa.
- Siivousvälineiden, -laitteiden, -koneiden, esim. lattianhoitokoneen, ja puhdistusaineiden säilytykseen tulee varata riittävästi tilaa.
- Siivousliinat ovat suositeltavaa pestä koneellisesti.
- Leipomo- ja sosiaalituloille tulee olla erilliset siivousvälineet.

5.3 Vesipisteet ja viemäröinti

Leipomossa tulee olla riittävästi vesipisteitä

- Käsienpesupisteitä tulee isossa leipomossa sijoittaa eri työskentelypisteisiin. Pienessä leipomossa riittää yksi käsienpesupiste.
- Elintarvikkeiden valmistukseen käytettävän veden ottamiseen tulee olla vesipiste.
- Astioiden pesuun tulee olla vesipiste.
- Siivousvälinetilassa tulee olla vesipiste.
- Tarvittaessa tulee olla liitännäismahdollisuus lattianpesuletkulle.

Käsienpesupisteen varustus

- Käsienpesupisteen varustukseen kuuluu
 - juokseva kylmä ja kuuma vesi
 - nestesaippua
 - kertakäyttöpyyhkeet käsien kuivaamiseen
 - roska-astia
- Suositeltavaa, että käsienpesupisteessä on kosketusvapaa hana.

Lattioissa tulee tarpeen mukaan olla lattiakaivot

- Lattiakaivot tulee olla tiloissa, joissa lattioita puhdistetaan vesipesulla (mm. konditoriatila, astiahuolto).

- Lattiakaivojen tulee olla toimintaan nähden riittävän kokoisia ja ne tulee sijoittaa siten, että ne ovat helposti puhdistettavissa. Lattian tulee viettää lattiakaivoon päin.
- Rasvanerotuskaivon tulee selvittää rakennusvalvonnasta.

5.4 Jätehuolto

Elintarvikehuoneiston jätehuoltotila voi sijaita sisätiloissa tai ulkoalueella

- Jätteiden lajittelu ja säilytysalueet on suunniteltava kunnan jätehuoltomääräysten mukaisesti.
- Sisätiloissa olevaan jätehuoltotilaan tulee sijoittaa vesipiste ja viemärointi tilan puhtaanapitoa varten.
- Kierrätykseen toimitettavan paistorasvan säilytys tulee huomioida jätetilan suunnittelussa.
- Leipomotiloissa tulee olla riittävästi jäteastioita, joiden tulee olla helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.

5.5 Henkilökunnan tilat

Henkilökunnalle tulee olla tila vaatteiden säilyttämiseen.

- Pukeutumistila tulee sijoittaa niin, että työvaatteet voidaan vaihtaa ennen siirtymistä valmistustiloihin.
- Pukeutumistilojen tulee olla riittävät toimintaan nähden.
- Työvaatteiden säilytykseen tulee olla riittävästi pukukaappeja.

Henkilökunnan ruokailu

- Henkilökunnan ruokailuun tulee varata erillinen tila.
- Elintarvikkeet tulee säilyttää henkilökunnan ruokailutiloissa.
- Pienissä leipomoissa omat elintarvikkeet voi säilyttää selkeästi erillään omassa astiassa.

Henkilökunnalle tulee olla oma wc-tila

- Wc-tila ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittelytilaan.
- Wc-tilassa tulee olla käsienpesupiste.

6 Muuta huomioitavaa

6.1 Ilmanvaihto

Ilmanvaihto tulee suunnitella toimintaan nähden riittäväksi.

- Ilmanvaihdon riittävyys tulee varmistaa rakennusvalvonnasta.

- Ilmanvaihdon suunnittelussa tulee käyttää LVI-alan asiantuntijaa.
- Ilmanvaihtolaitteisto tulee suunnitella niin, että ne voidaan huoltaa ja puhdistaa.
- Rasvoittavien laitteiden käyttö (rasvakeitin) edellyttää yleensä ns. rasvakanavaa.
- Leipomon tiloissa (tuotanto- ja varastotilat) sekä astiahuollossa tulee olla hyvä ilmanvaihto. Ilmanvirtauksen tulee kulkea puhtaalta alueelta likaiselle alueelle.

Höyry ei saa aiheuttaa kosteuden tiivistymistä rakenteisiin.

- Leipomossa käytettävät paistolaitteet, uunit sekä tarvittaessa astianpesukone on varustettava höyrykuvullisella kohdepoistolla.

6.2 Mahdollinen terveys- ja meluhaitta

Elintarvikehuoneistotoiminnasta ei saa aiheutua terveyshaittaa (melua, käryä, hajua tai muuta vastaavaa) lähellä oleviin asuinhuoneistoihin.

- Leipomotilojen ääneneristävyys tulee suunnitella niin, ettei leipomon toiminnasta aiheutuva melu ei leviä asuntoihin tai muihin meluille herkkiin tiloihin. Asunnon ja muun oleskelutilan terveydellisistä olosuhteista (muun muassa melu) säädetään tarkemmin sosiaali- ja terveysministeriön asetuksessa 545/2015 (ns. asumisterveysasetus).

7 Lainsäädäntö ja ohjeet

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) 852/2004

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta Eviran ohje 16025/6

8 Yhteystiedot

Oulun seudun ympäristötoimi

www.ouka.fi/ymparisto

Ympäristöterveydenhuollon neuvonta: arkisin klo 9-15, puh. 044 703 6700

Sähköposti: ymparisto(at)ouka.fi

Postiosoite: PL 34, 90015 Oulun kaupunki

Käyntiosoite: Solistinkatu 2, 90140 Oulu

Toimialueena Hailuoto, Kempele, Liminka, Lumijoki, Muhos, Oulu ja Tyrnävä