Ravintolan, suurkeittiön ja muiden tarjoilupaikkojen perustamisohje

Oulun seudun ympäristötoimi

Versio 2. Laadittu 21.8.2025

Hyväksytty 1.10.2025/Outi Tammilehto

OULUN SEUDUN YMPÄRISTÖTOIMI

OULU

Sisällys

Johdanto ... 2
Luvat ja ilmoitukset ... 2
Rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus ... 2
Elintarvikehuoneiston rekisteröinti ... 2
Tupakkalain alaisten tuotteiden vähittäismyyntilupa sekä tupakointitila ... 2
Yleissuunnittelu ... 3
Tilojen suunnittelu ja toiminnallisuus ... 3
Pintojen, laitteiden ja välineiden materiaalit ... 4
Elintarvikkeiden vastaanotto-, säilytys-, valmistus- ja käsittelytilat ... 4
Tavaran vastaanottotilat ... 4
Elintarvikkeiden säilytystilat ... 5
Elintarvikkeiden käsittely- ja valmistustilat ... 5
Elintarvikkeiden tarjoilu ... 6
Pakkaaminen ja kuljetus ... 7
Muut tilat ... 7
Astiahuolto ja astioiden säilytys ... 7
Vesipisteet ja viemäröinti ... 8
Jätehuolto ... 9
Henkilökunnan tilat ... 9
Asiakastilat ... 10
Asiakkaille tarkoitetut wc-tilat ... 10
Muuta suositeltavaa asiakastiloihin ... 11
Muuta huomioitavaa ... 11
Ilmanvaihto ... 11
Mahdollinen terveys- ja meluhaitta ... 12
Lainsäädäntö ja ohjeet ... 12
Yhteystiedot ... 13

Johdanto

Perustamisohje on tarkoitettu ravintoloiden, suurkeittiöiden (keskus- ja laitoskeittiöt) ja muiden tarjoilupaikkojen (muun muassa kahvilat, pitseriat, pikaruokapaikat, grillit, henkilöstöravintolat ja tarjoilukeittiöt) suunnitteluun sekä olemassa olevien vastaavien tilojen muutostöiden suunnitteluun. Tilojen suunnittelussa tulee huomioida toiminnan luonne ja laajuus. Ohje on suunnattu toimijoille, suunnittelijoille ja rakentajille.

Luvat ja ilmoitukset

Rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus

Heti suunnittelun alkuvaiheessa 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.

Elintarvikehuoneiston rekisteröinti

Elintarvikealan toimijan on tehtävä rekisteröinti-ilmoitus elintarvikehuoneistosta Oulun seudun ympäristötoimeen viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Toiminnan olennaista muuttamista on esimerkiksi tarjoilukeittiön muuttaminen valmistuskeittiöksi tai anniskeluravintolan muuttaminen ruokaravintolaksi. Ilmoitukseen tulee liittää ajantasainen pohjapiirustus. Ilmoituksen voi tehdä Oulun seudun ympäristötoimelle

- sähköisesti ympäristöterveydenhuollon ilmoituspalvelussa ilpassa (ilppa.fi) tai
- ilmoituslomakkeella, joka löytyy ympäristöterveydenhuollon kotisivuilta.

Elintarvikealan toimijalle annetaan todistus ilmoituksen käsittelystä. Ilmoituksen käsittelystä peritään Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunnan hyväksymän taksan mukainen maksu. Tilat ja toiminta tarkastetaan toiminnan aloittamisen jälkeen.

Mikäli elintarvikehuoneistoon liittyy terveydensuojelulain mukaisia oheistoimintoja, tulee Oulun seudun ympäristötoimelle tehdä myös terveydensuojelulain mukainen ilmoitus. Tällaisia oheistoimintoja ovat esimerkiksi sauna, kauneushoitolatoiminta, liikuntatila tai majoitushuoneisto. Kirjallinen ilmoitus tulee tehdä 30 vuorokautta ennen aiotun toiminnan aloitusta.

Tupakkalain alaisten tuotteiden vähittäismyyntilupa sekä tupakointitila

Tupakkatuotteiden, nikotiininesteiden ja savuttomien nikotiinituotteiden vähittäismyyntiin täytyy hakea lupa. Lupahakemus ja ohjeet sen täyttämiseen löytyvät Valviran sivuilta.

Tupakkalain mukaan tupakointi on kielletty työntekijöiden ja asiakkaiden käytössä olevissa sisätiloissa. Tupakkalaissa olevia tupakointikieltoja ja –rajoituksia sovelletaan myös esimerkiksi vesipiipun tai yrttisavukkeen polttamiseen sekä sähkösavukkeen käyttämiseen.

Tupakointi voidaan sallia sisätilassa erillisessä tupakointitilassa. Tupakansavu ei saa päästä kulkeutumaan alueelle, jolla tupakointi on kielletty. Tupakointitilan rakentamiseen tarvitaan rakennuslupa.

Tupakointi on sallittu elintarvikehuoneiston ulkotarjoilualueella, jos vähintään kaksi terassitilan tasopintaa on jätetty avoimeksi. Ulkoalueella tapahtuvasta tupakoinnista ei saa kulkeutua tupakansavua elintarvikehuoneiston sisätiloihin eikä lähellä oleviin liikehuoneistoihin tai asuinkiinteistöihin.

Yleissuunnittelu

Tilojen suunnittelu ja toiminnallisuus

Toiminnot tulee erottaa riittävästi toisistaan.

- Tilojen suunnittelussa on huomioitava eri toiminnot, kuten tavaran vastaanotto, elintarvikkeiden säilytys, raaka-aineiden käsittely, ruuan valmistus, erityisruokavalioruokien valmistus, ruuan tarjoilu ja astioiden pesu.

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

- Astioiden esipesu tulee sijoittaa riittävän kauas elintarvikkeiden käsittelystä ja puhtaiden astioiden säilytyksestä.
- Tiloissa tulee varata riittävästi elintarvikkeiden kylmä- ja pakastesäilytystilaa, säilytystilaa kuivaelintarvikkeille, elintarvikkeiden pakkausmateriaaleille, astioille ja työvälineille ja kuljetuslaatikoille.
- 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 tavaran vastaanotosta säilytykseen, käsittelyyn ja sen jälkeen tarjolle tai pakkaamisen jälkeen kuljetettavaksi.
- Astioidenpesupiste tulee keittiössä sijoittaa niin, ettei pestäviä astioita kuljeteta ruuanvalmistuspisteiden kautta ja astianpalautuspiste sijaitsee lähellä.
- Henkilökunnan sosiaalitiloihin tulee päästä kulkematta keittiötilojen läpi.
- Mahdollinen keittiön toimistotila sijoitetaan niin, että ulkopuoliset henkilöt eivät kulje toimistoon keittiötilojen kautta.

Laitevarustus on mitoitettava toiminnan laajuuden mukaan.

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.
- Seinä- ja ovipintojen tulee olla pinnoiltaan sileitä. Käsittelypisteen taustaseinän suojaksi sopii helposti puhdistettava ja sileä taustalevy.
- Törmäyssuojat (esim. suojapellit) kulmissa ja käytävillä suojaavat pintoja rikkoontumiselta.
- Lattiapinta ei saa olla märkänäkään liukas.

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

- Katosta ei saa varista mitään elintarvikkeisiin esimerkiksi putkien tai muiden kattorakenteiden päältä.

Työtasojen ja laitteiden pintojen on oltava helposti puhdistettavia ja desinfioitavia.

- Pintojen tulee olla sileitä, pestäviä, myrkyttömiä ja ruostumattomia.
- Suositeltava pintamateriaali työskentelypinnoille on ruostumaton teräs.

Kalusteet ja laitteet tulee sijoittaa siten, että niiden ympäristö on helposti puhdistettavissa.

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

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

- Materiaalin tulee soveltua aiottuun käyttötarkoitukseen. Kaikki materiaalit eivät esimerkiksi kestä kuumennusta.
- Materiaaleista ei saa irrota haitallisia aineita.

Elintarvikkeiden vastaanotto-, säilytys-, valmistus- ja käsittelytilat

Tavaran vastaanottotilat

- Elintarvikehuoneistossa on oltava toimintaan nähden riittävä lastaus- ja purkupaikka.
- Elintarvikkeiden kuljetuslaatikoille tulee varata riittävästi säilytystilaa, joka on suojattu haittaeläimiltä. Rullakoille ja kuljetuslavoille tulee varata riittävästi katettua säilytystilaa. Mahdollisuuksien mukaan laatikot on pidettävä sisätiloissa.

Elintarvikkeiden säilytystilat

Kylmäsäilytystilaa tulee olla riittävästi eri elintarvikeryhmille.

- Elintarvikkeiden erilaiset lämpötilavaatimukset on esitetty taulukossa 1.
- Elintarvikkeet tulee varastoida kylmätilassa niin, että elintarvikkeiden välinen ristikontaminaatio estetään. Tarvittaessa tulee olla erilliset kylmätilat esimerkiksi raa'alle lihalle ja kalalle ja kypsille tai sellaisenaan nautittaville elintarvikkeille.
- Varastot tulee mitoittaa viikoittaisen tavarankierron ja raaka-aineiden saatavuuden mukaan.

Kuiville elintarvikkeille tulee varata riittävästi säilytystilaa.

Taulukko 1. Vaatimukset elintarvikkeiden säilytyslämpötiloista.

Elintarvike	**Lämpötilavaatimus**
Tuore kala	sulavan jään lämpötila (0–2 °C)
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalatuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalatuotteet	0–3 °C
Raaka jauheliha	enintään 4 °C
Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, kuten maito, lihatuotteet, einekset, pilkotut kasvikset	enintään 6 °C
Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely	enintään 8 °C
Pakasteet	- 18 °C tai kylmempi
Kuumana tarjolla olevat elintarvikkeet	vähintään 60 °C

Elintarvikkeiden käsittely- ja valmistustilat

Keittiössä tulee olla erilliset käsittelypisteet ristikontaminaation estämiseksi.

- Kypsät ja kypsentämättömät elintarvikkeet käsitellään erillään toisistaan. Erityisen tärkeää on pitää erillään elintarvikkeet, jotka on tarkoitus syödä ilman kuumennusta.
- Raa'an lihan käsittelyyn, raa'an kalan käsittelyyn ja salaattien valmistukseen tulee olla omat työpisteet, jotka varustetaan vesipisteellä.
- Multaisten tuotteiden, kuten juuresten käsittelyyn, tulee olla riittävästi muusta toiminnasta erillään oleva oma vesipisteellinen käsittelytila.

Keittiössä tulee olla riittävästi työskentelytilaa.

- Elintarvikkeiden käsittelyssä käytettäville laitteille ja välineille on oltava riittävästi tilaa.
- Keittiössä on oltava työpöytätilaa tai siirrettäviä tasoja elintarvikkeiden käsittelyyn, laskutilaa elintarvikkeille ja ruoka-astioille.

Kypsennettyjen ruokien jäähdyttämiseen on oltava riittävät ja erilliset kylmälaitteet.

- Mikäli elintarvikehuoneistossa jäähdytetään säännöllisesti ruokaa, tulee elintarvikehuoneistossa olla erillinen jäähdytyslaite. Jäähdytyslaitteessa ei jäähdytyksen aikana saa säilyttää muita elintarvikkeita.
- Jäähdyttämiseen käytettävän laitteiston kapasiteetin tulee olla tuotantoon nähden riittävä. Ruuat tulee jäähdyttää enintään neljässä tunnissa +6 asteeseen tai sen alle.

Säännöllistä jäädyttämistä varten tulee varata erillinen laite.

- Jos elintarvikkeita pakastetaan (jäädytetään), tulee jäädytyslaitteen lämpötila olla säädettävissä -18 astetta kylmemmäksi, jotta elintarvikkeet jäätyvät riittävän nopeasti.

Elintarvikkeiden tarjoilu

Tarjoilu tulee suunnitella siten, että kuumat ja kylmät elintarvikkeet tarjoillaan oikeissa lämpötiloissa.

- Kuumien elintarvikkeiden tarjoilulämpötilan tulee olla vähintään +60 astetta.
- Kylmänä tarjoiltavat ruuat tulee säilyttää tarjoilun aikana enintään +12 asteisina. Tällöin tarjoilu saa kestää enintään neljän tunnin ajan.
- Mikäli tarjolla olevat kylmät elintarvikkeet ovat tarjolla yli neljä tuntia, saa elintarvikkeen lämpötila olla enintään +6 astetta.

Tarjoilutilaa ja –laitteistoa tulee olla riittävästi, jotta ristikontaminaatio pystytään estämään.

- Erityisruokavalioille suunnattujen ruokien tarjoilu tulee järjestää siten, että elintarvikkeet eivät saastu tarjoilun aikana allergeeneilla tai intoleransseja aiheuttavilla aineilla (esimerkiksi gluteeniton, maidoton, pähkinätön).
- Tarjottavien ruokien riittävästä pisarasuojauksesta tulee huolehtia.

Tarjoilulinjaston suunnittelussa on suositeltavaa huomioida

- Sähkönsaanti
- Vedensaanti esimerkiksi kuumavesihauteeseen
- Vedenpoisto (viemäri) kuumavesihauteesta

Pakkaaminen ja kuljetus

Annosten pakkaamista varten tulee varata riittävästi tilaa.

- Elintarvikkeiden ja ruoka-annosten pakkaamiseen saattaa riittää erillinen pöytätaso.
- Laajamittaiseen annosruokapakkaamiseen tulee olla riittävästi muusta toiminnasta erillään oleva pakkaustila.
- Pakkaamisen aikana tulee myös huomioida ruuan säilyminen kuumana tai kylmänä.
- Pakkausmateriaaleille ja -välineille sekä ruokien kuljetuslaatikoille ja -vaunuille tulee varata riittävästi säilytystilaa.

Muut tilat

Astiahuolto ja astioiden säilytys

Astioiden pesua varten tulee olla esihuuhteluallas ja astianpesukone.

- Astianpesukoneen molemmille puolille tulee varata tilaa puhtaiden ja likaisten astioiden käsittelyyn.
- Astiahuolto tulee mitoittaa ruokailijoiden määrän, valmistettavan ruuan määrän, ruuan laadun ja astioiden mukaan.
- Kuljetuslaatikoiden ja -vaunujen pesujärjestelyt tulee huomioida.

Astioidenpesu tulee sijoittaa riittävän erilleen elintarvikkeiden käsittelystä sekä puhtaista astioista.

- Esihuuhtelussa syntyy usein roiskeita, jotka eivät saa saastuttaa puhtaita astioita tai elintarvikkeiden käsittelytiloja.
- Suositeltavaa, että astioidenpesutila on erillinen tila.

Puhtaille astioille tulee varata riittävästi säilytystilaa.

- Likaiset ja puhtaat astiat säilytetään riittävästi erillään.
- Astiat on hyvä säilyttää kaapeissa, jotta niihin ei pääse roiskeita ja kertymään pölyä.
- Astioiden säilytys avohyllyillä työskentelytasojen alla ei ole suositeltavaa roiskevaaran takia.

Siivousvälineiden säilytys ja huolto

Siivousvälineet on puhdistettava, huollettava ja säilytettävä hygieenisesti.

- Siivousvälineiden puhdistusta, huoltoa ja säilytystä varten tulee olla erillinen tila.
- Varustukseen kuuluu yleensä vesipiste, kaatoallas, kuivatuspatteri, harjateline, hyllytilaa sekä hyvä ilmanvaihto

- Siivousvälineiden, -laitteiden, -koneiden ja puhdistusaineiden sekä käsi- ja wc-paperien säilytykseen tulee varata riittävästi tilaa.
- Jos siivouksessa käytetään isoja koneita (esim. lattianhoitokoneita), tulee niiden säilytystä varten varata tilaa.
- Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei saa säilyttää samalla alueella, missä käsitellään elintarvikkeita ja valmistetaan ruokaa.

Tiloihin tulee tarvittaessa järjestää mahdollisuus siivousliinojen koneelliseen pesuun.

- Kestokäyttöiset siivousliinat tulee pestä käytön jälkeen vähintään +60 asteen lämpötilassa.

Keittiötiloille ja asiakastiloille tulee olla erilliset siivousvälineet.

- Pienissä tarjoilupaikoissa riittää yksi siivousvälinetila, mutta keittiölle ja tarjoilutiloille tulee varata erilliset siivousvälineet.

Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotila tulee pitää puhtaana.

- Pintamateriaalien tulee kestää pesua.
- Lattiakaivo helpottaa tilan puhtaanapitoa.
- Lattialla ei tule säilyttää tavaraa, jotta se on puhdistettavissa.
- Siivousvälinetila ei ole varasto (esim. tölkit ja käytöstä poistetut laitteet).

Siivousvälineitä ei saa säilyttää wc-tilassa.

- Wc-tila ei ole hygieeninen paikka siivousvälineiden säilyttämiseen.

Vesipisteet ja viemäröinti

Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävästi vesipisteitä.

- Keittiössä on oltava vähintään kolme vesipistettä:
    - yksi vesipiste käsien pesuun
    - yksi elintarvikkeiden huuhtelemista ja talousvedenottoa varten
    - yksi astioiden pesua varten.
- Siivousvälinetilassa tulee olla vesipiste.
- Tarvittaessa tulee olla liitäntämahdollisuus lattianpesuletkulle.
- Tarjoilutilaan suositellaan sijoitettavaksi käsienpesupiste asiakkaiden käsienpesua varten.

Käsienpesua varten on varattava riittävä määrä käsienpesupisteitä.

- Ne on sijoitettava toiminnan kannalta järkevään paikkaan ja lähelle elintarvikkeiden käsittelypisteitä.
- Käsienpesupistettä ei saa käyttää muuhun kuin käsien pesuun.
- Käsienpesupisteet suositellaan varustamaan automaattihanalla.
- Käsienpesupisteen varustukseen kuuluu

  - juokseva kylmä ja kuuma vesi
  - nestesaippua
  - kertakäyttöpyyhkeet käsien kuivaamiseen
  - roska-astia

Elintarvikkeiden pesua varten ja talousvedenottoa varten tulee tarvittaessa olla useita vesipisteitä.

- Toiminnan laajuudesta riippuen saatetaan tarvita useita erillisiä vesipisteitä esimerkiksi kasvisten käsittelyyn, raa'an lihan tai kalan käsittelyyn ja juomavedenottoon.

Lattioissa tulee tarpeen mukaan olla lattiakaivot.

- Lattiakaivot tulee olla tiloissa, joiden lattia on pääsääntöisesti märkä sekä kippipannujen ja keittopadan yhteydessä.
- Lattian tulee viettää lattiakaivoon päin.
- Lattiakaivojen tulee olla toimintaan nähden riittävän kokoisia ja ne tulee sijoittaa siten, että ne ovat helposti puhdistettavissa.
- Rasvanerotuskaivon tarve tulee selvittää rakennusvalvonnasta.

Jätehuolto

Elintarvikkeiden käsittelypaikan lähellä tulee olla jäteastia syntyvää jätettä varten.

- Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä niille osoitetussa paikassa riittävän erillään elintarvikehuoneiston muusta toiminnasta ja elintarvikkeista.
- Keittiötiloissa tulee olla riittävästi jäteastioita.
- Jäteastioiden tulee olla helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.

Elintarvikehuoneiston jätehuoltotila voi sijaita sisätiloissa tai ulkoalueella.

- Jätteiden lajittelu ja säilytysalueet on suunniteltava alueen jätehuoltomääräysten mukaisesti.
  - Oulun seudulliset jätehuoltomääräykset (Hailuoto, Kempele, Lumijoki ja Oulu)
  - Lakeuden EKO:n jätehuoltomääräykset (Liminka, Muhos ja Tyrnävä)
- Jos sisätilassa on jätehuoltotila, tulee sinne sijoittaa vesipiste ja viemäröinti tilan puhtaanapitoa varten.
- Kierrätykseen menevien pullojen ja paistorasvan säilytykseen tulee varata riittävästi tilaa.

Henkilökunnan tilat

Henkilökunnalle tulee olla tila vaatteiden säilyttämiseen.

- Tiloihin tulee järjestää toimintaan nähden riittävät pukeutumistilat.
- Puhtaat työvaatteet tulee säilyttää hygieenisesti.

- Työvaatteita ei saa säilyttää wc-tilassa.

Keittiöhenkilökunnalle tulee olla oma wc-tila, jos elintarvikehuoneistossa käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

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

Työntekijöiden omille elintarvikkeille tulee varata oma säilytyspaikka.

- Elintarvikkeet voidaan säilyttää työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalitiloissa tai muussa niille osoitetussa erillisessä paikassa.

Asiakastilat

Asiakkaille tarkoitetut wc-tilat

- Asiakkaille tarkoitetut wc-tilat tulee sijoittaa niin, että sinne ei kuljeta elintarvikkeiden käsittelytilojen kautta.
- Asiakas-wc ei saa avautua elintarvikkeiden käsittelytilaan.

Elintarvikelainsäädäntö ei ota kantaa asiakas-WC-tiloihin tai niiden määrään. Käytössä on suuntaa antava suositus WC:n määrästä.

Asiakkaille tulisi olla riittävästi wc-tiloja, kun asiakaspaikkoja on yli kuusi.

- Suositus asiakkaille tarkoitettujen wc-tilojen vähimmäismääräksi on esitetty taulukossa 2.
- Urinaalit voidaan korvata joko kokonaan tai osittain wc-istuimilla.
- Jos ulkotarjoilualueella on asiakaspaikkoja enemmän kuin sisällä, wc-tilat mitoitetaan ulkona sijaitsevien asiakaspaikkojen mukaan.
- Toiminnan luonne vaikuttaa sopivaan WC-määrään. Juoma-, seurustelu- ja liikenneravintoloissa on suositeltavaa olla enemmän wc-tiloja kuin taulukossa on esitetty.
- Henkilöstöravintoloiden ja koulujen asiakkaille tarkoitetuista wc-tiloista osa voi sijaita muualla rakennuksessa kuin tarjoilutilojen yhteydessä.
- Yli 500 asiakaspaikan elintarvikehuoneistossa wc-tilojen määrä määritellään tapauskohtaisesti.
- Kauppakeskuksen tiloissa useammalla elintarvikehuoneistolla voi olla yhteiset asiakas-wc-tilat. Wc-tilat tulee olla käytettävissä myös silloin, kun muu kauppakeskus on suljettu.
- Kysy esteettömistä wc-tiloista rakennusvalvonnasta.

Taulukko 2. Asiakkaille tarkoitettujen wc-tilojen vähimmäismäärät. Urinaalit voi korvata osittain tai kokonaan wc-istuimilla.

Asiakaspaikat	**Wc-istuinten määrä naisille**	**Wc-istuinten määrä miehille**	**Urinaalien määrä miehille**
alle 26	naisille ja miehille yksi yhteinen	naisille ja miehille yksi yhteinen	0
26–50	1	1	0
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
yli 500	tapauskohtaisesti		

Muuta suositeltavaa asiakastiloihin

Asiakastilaan on suositeltavaa sijoittaa käsienpesupiste asiakkaiden käsienpesua varten.

- Asiakkaiden on tällöin helpompi huolehtia hyvästä käsihygieniasta.
- Asiakastilaan sijoitettu käsienpesupiste on erityisen suositeltavaa elintarvikehuoneistoihin, joissa on
    - tarjoilulinjastot asiakkaiden omatoimista ruuan annostelua varten tai
    - tapana syödä ruokaa käsin

Muuta huomioitavaa

Ilmanvaihto

Ilmanvaihto tulee suunnitella toimintaan nähden riittäväksi.

- Ilmanvaihdon suunnittelussa tulee käyttää LVI-alan asiantuntijaa.
- Ilmanvaihdon riittävyys tulee varmistaa rakennusvalvonnasta.

Keittiötiloissa on oltava asianmukainen ja riittävä ilmanvaihto.

- Ilmanvirtauksen mukana ei saa kulkeutua epäpuhtauksia likaiselta alueelta puhtaalle alueelle.
- Rasvoittavien laitteiden käyttö, kuten kebab-laite ja rasvakeitin, yleensä edellyttää ns. rasvakanavaa. Varmista asia rakennusvalvonnasta.
- Kuivaelintarvikkeiden varastossa tulee olla hyvä ilmanvaihto.

Höyry ei saa aiheuttaa kosteuden tiivistymistä rakenteisiin.

- Ruuanvalmistuslaitteet, kuten paistolaitteet, uunit ja padat sekä tarvittaessa astianpesukone on varustettava höyrykuvullisella kohdepoistolla.

Mahdollinen terveys- ja meluhaitta

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

- Ravintolatilojen ääneneristävyys tulee suunnitella niin, että ravintolan 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).

Lainsäädäntö ja ohjeet

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

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Ruokaviraston ohje (980/04.02.00.01/2022/2): Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta

Ruokaviraston opas yrityksille: Ravintolatoiminnan aloittaminen (www.ruokavirasto.fi)

Rakennustieto RT 94-11164: Ravintolat ja kahvilat

Terveydensuojelulaki 763/1994

Tupakkalaki 549/2016

Valtioneuvoston asetus tupakointitiloista ja tupakointikiellon hakemisesta asuntoyhteisöön 601/2016

Yhteystiedot

Oulun seudun ympäristötoimi
www.ouka.fi/elintarvikkeet
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

OULUN SEUDUN YMPÄRISTÖTOIMI

OULU