



# ***Elintarvikemyymälän perustamisohje***

Oulun seudun ympäristötoimi

Versio 1. Laadittu 29.12.2020, ohjeessa olevat linkit korjattu 13.11.2023

Hyväksytty 29.12.2020/Outi Tammilehto

## Sisällys

1	Johdanto.....	3
2	Luvat ja ilmoitukset.....	3
2.1	Rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus .....	3
2.2	Ilmoitus elintarvikehuoneistosta .....	3
2.3	Tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden vähittäismyyntilupa .....	4
3	Yleissuunnittelu.....	4
4	Elintarvikkeiden vastaanotto-, säilytys-, käsittely- ja myyntitilat.....	4
4.1	Tavaran vastaanotto.....	4
4.2	Elintarvikkeiden säilytys ja myynti .....	4
4.3	Palvelumyynti .....	5
4.4	Salaatti- ja ateriabaarit.....	5
4.5	Pakkaamattomien irtomakeisten myynti.....	6
4.6	Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti elintarvikehuoneistoista.....	6
4.7	Elintarvikkeiden käsittely ja valmistus .....	6
4.8	Lihan ja lihavalmisteiden käsittely .....	6
4.9	Lihan kypsentäminen.....	6
4.10	Kalan ja kalavalmisteiden käsittely .....	7
4.11	Leipomotuotteiden paistaminen.....	7
4.12	Hedelmien ja vihannesten käsittely.....	7
4.13	Elintarvikkeiden pakkaaminen.....	7
5	Ruokaostosten kotiinkuljetus- ja noutopalvelu .....	7
6	Muut tilat.....	8
6.1	Astiahuolto ja astioiden säilytys .....	8
6.2	Siivousvälineiden säilytys ja huolto .....	8
6.3	Jätehuolto .....	8
6.4	Henkilöstötilat.....	8
6.5	Wc-tilat asiakkaille.....	9
7	Muuta huomioitavaa.....	9
7.1	Elintarvikehuoneiston pintamateriaalit sekä laitteiden ja välineiden materiaalit.....	9
7.2	Vesipisteet ja viemäröinti.....	9
7.3	Ilmanvaihto ja valaistus.....	9
7.4	Mahdollinen terveys- ja meluhaitta .....	10
8	Lainsäädäntö ja ohjeet .....	10
9	Yhteystiedot .....	11

# 1 Johdanto

Perustamisohje on tarkoitettu uusien elintarvikemyymälöiden sekä olemassa olevien vastaavien tilojen muutostöiden suunnitteluun. Suunnittelun tulee perustua toiminnan luonteeseen ja laajuuteen.

Jos myymälän yhteyteen tulee kahvila, tarjoilutila tai erillinen eineskeittiö, tulee sen suunnittelussa huomioida Oulun seudun ympäristötoimen laatima *Ravintolan, suurkeittiön ja muiden tarjoilupaikkojen perustamisohje*.

## 2 Luvat ja ilmoitukset

### 2.1 Rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus

Kun elintarvikemyymälää perustetaan olemassa olevaan rakennukseen, toimijan tulee suunnitteluvaiheessa selvittää tilojen rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus oman kunnan rakennusvalvonnasta. Kiinteistön omistaja hakee rakennusvalvonnasta käyttötarkoituksen muutosta toimijan asiantuntijoilla teettämien suunnitelmien perusteella. Toimija voi suunnitteluvaiheessa ottaa yhteyttä Oulun seudun ympäristötoimen ympäristöterveydenhuoltoon suunnitelmien arvioimiseksi. Suunnitelmista voi pyytää ns. ennakkolausunnon liitettäväksi rakennuslupahakemukseen.

### 2.2 Ilmoitus elintarvikehuoneistosta

Elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta Oulun seudun ympäristötoimeen viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. [Ilmoituslomakkeet](#) löytyvät ympäristöterveydenhuollon kotisivuilta. Ilmoitukseen tulee liittää pohjapiirustus. Ilmoituksen liitteineen voi toimittaa joko postitse tai sähköpostilla osoitteisiin Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitos, PL 34, 90015 Oulun kaupunki tai ymparisto(at)ouka.fi.

Toiminnan aloittamis- ja muutosilmoituksia sekä lopettamisilmoituksia voi lähettää myös ympäristöterveydenhuollon sähköisen ilmoituspalvelun (ilppa) kautta. Ilppa löytyy osoitteesta <https://ilppa.fi/etusivu>.

Elintarvikealan toimijalle annetaan todistus ilmoituksen käsittelystä. Käsittelystä peritään Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunnan hyväksymän taksan mukainen maksu. Tilat ja toiminta tarkastetaan toiminnan aloittamisen jälkeen. Toiminnan keskeyttämisestä, toiminnan lopettamisesta sekä toimijan vaihtumisesta on viivytyksettä ilmoitettava Oulun seudun ympäristötoimeen.

### 2.3 Tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden vähittäismyyntilupa

Tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden vähittäismyynti on luvanvaraista. Lupahakemus ja ohjeet sen täyttämiseen löytyvät Valviran sivuilta.

## 3 Yleissuunnittelu

Elintarvikemyymälässä tulee olla riittävästi työtilaa kaikkien toimintojen hygieeniseen suorittamiseen. Myymälän pohjapiirroksen, suunnittelun, rakennustavan, sijainnin ja koon tulee olla sellainen, että huoneistoa voidaan asianmukaisesti huoltaa, puhdistaa ja tarvittaessa desinfioida. Toimintojen tulee olla sijoitettu siten, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu.

Elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytilat tulee suunnitella niin, että läpikulkua esimerkiksi ulkoa pukeutumistiloihin tai ruokavarastoihin on mahdollisimman vähän. Käsittelypisteitä ei tule sijoittaa ulko-ovien läheisyyteen.

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. Ulkoalueella tapahtuvasta tupakoinnista ei saa kulkeutua tupakansavua elintarvikehuoneiston sisätiloihin eikä lähellä oleviin liikehuoneistoihin tai asuinkiinteistöihin.

## 4 Elintarvikkeiden vastaanotto-, säilytys-, käsittely- ja myyntitilat

### 4.1 Tavarantoiminnan vastaanotto

Myymälässä on oltava toimintaan nähden riittävän suuri lastaus- ja purkupaikka, joka on asianmukaisesti katettu ja valaistu. Lastaus- ja purkupaikan tulee olla päällystetty ja tarvittaessa sen pesua varten on oltava vesipiste, letku ja viemäri.

Elintarvikkeiden kuljetuslaatikot tulee säilyttää haittaeläimiltä suojatussa varastotilassa. Mahdollisuuksien mukaan laatikot on pidettävä sisätiloissa.

### 4.2 Elintarvikkeiden säilytys ja myynti

Elintarvikehuoneistossa tulee olla riittävän suuret ja tehokkaat erilliset kylmäsäilytystilat eri elintarvikeryhmille (maito, liha, kala, hedelmät ja vihannekset). Jos näille tuotteille ei ole mahdollisuutta järjestää omia kylmätiloja, tulee tuotteet erotella selkeästi kylmätilassa huomioiden elintarvikkeiden ristikontaminaation estäminen ja elintarvikkeiden erilaiset lämpötilavaatimukset (taulukko 1.) Tilavuudeltaan yli 10 m<sup>3</sup> kokoinen pakastehuone tulee varustaa automaattisella lämpötilan seuranta- ja tallennuslaitteella.

Elintarvikepakkauksia ei saa säilyttää lattialla. Varastoissa ja muissa säilytystiloissa tulee olla riittävästi hyllytilaa.

Taulukko 1. Elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset

Elintarvike	Lämpötilavaatimus °C
Tuore kala	± 0
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalatuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalatuotteet	0- + 3
Raaka jauheliha	enintään + 4
Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, kuten maito, lihatuotteet, einekset, pilkotut kasvikset	enintään + 6
Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai sitä vastaava käsittely	enintään +8
Pakasteet	- 18 tai kylmempi
Kuumana myytävänä olevat elintarvikkeet	vähintään +60

### 4.3 Palvelumyynti

Pakkaamattomat kypsentämättömät lihatuotteet (esim. tuore liha, marinoidut lihasuikaleet tai raakamakkarat) ja kypsentämättömät kalastustuotteet (esim. tuore kala sekä elävät ravut ja elävät simpukat) on ristikontaminaation ehkäisemiseksi pidettävä erillään toisistaan. Pakkaamattomat kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet on lisäksi pidettävä erillään sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista, kuten makkaroista, salaateista sekä graavi- ja savukaloista. Palvelumyynnissä erilläänpito voidaan toteuttaa esimerkiksi väliseinien avulla.

### 4.4 Salaatti- ja ateriabaarit

Salaatti- ja ateriabaarit on suositeltavaa sijoittaa siten, että myyjällä on näköyhteys laitteisiin. Myyntilaitteet tulee varustaa pisarasuojilla. Mikäli ruokaa myydään kuumana, tulee olla lämpöhaude tai vastaava laite, joka pitää ruuan kuumana.

#### 4.5 Pakkaamattomien irtomakeisten myynti

Irtomakeisten myyntilaitteiden tulisi olla sijoitettu siten, että myyjällä on näköyhteys laitteisiin. Pakkaamattomat irtomakeiset tulee myydä kannellisista astioista tai lokerikoista.

#### 4.6 Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti elintarvikehuoneistoista

Jos elintarvikehuoneistossa myydään muita aineita tai tarvikkeita, ne on sijoitettava omiin hyllyihin ja riittävän etäälle elintarvikkeista siten, että niiden myynti tai varastointi ei heikennä huoneistossa pidettävien elintarvikkeiden hygieenistä laatua. Voimakkaasti hajustettujen tuotteiden (pesuaineet ym.) myyntihyllyt olisi hyvä suunnitella lähelle tilan poistoilmaventtiiliä.

#### 4.7 Elintarvikkeiden käsittely ja valmistus

Ruoanvalmistus tulee järjestää siten, ettei valmistuksesta aiheudu valmistettavan ruoan tai myytävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun vaarantumista. Ruoan valmistukselle tulee olla erillinen tila. Ruoanvalmistuspaikassa tulee olla toimintaan nähden riittävästi työskentely-, säilytys- ja varastointitilaa.

Kylmäsäilytystilaa tulee olla riittävästi ja niiden tulee soveltua säilytettäville elintarvikkeille. Ruokien jäädytystä varten tulee olla jäädytyskaappi. Ruoanvalmistuspaikan vesipisteitä on oltava toiminnan laatuun nähden riittävästi. Käsienpesuun tulee olla erillinen, asianmukaisesti varustettu vesipiste. Valmistustilassa on oltava myös riittävä ilmanvaihto.

#### 4.8 Lihan ja lihavalmistusten käsittely

Lihan käsittelyä varten myymälässä tulee olla erillinen, jäädytetty tila, joka on varustettu käsienpesupisteellä. Lihan käsittelyyn varattua tilaa ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen. Raaka-aineille tulee osoittaa asianmukaiset säilytys- ja tarvittaessa sulatustilat. Lihan käsittelyyn tulee varata omat työvälineet ja laitteet. Pakkaamatonta raakaa siipikarjan lihaa ei saa käsitellä siten, että se joutuu kosketukseen muun pakkaamattoman lihan kanssa. Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen on sallittua siihen tarkoitukseen varustetussa paikassa.

#### 4.9 Lihan kypsentyminen

Kypsennettävien elintarvikkeiden lajittelu, maustaminen ja muu käsittely on tehtävä tarkoitukseen varatussa työtilassa ja raat tuotteet on käsiteltävä lihalle varatussa jäädyttämössä. Eri lihalajeille tulee olla omat leikkuualueet ja työvälineet. Uuni tulee sijoittaa myymälässä erilliselle osastolle tai alueelle, joka on kalusteilla erotettu muista tiloista ja jota ei käytetä muuhun toimintaan tai läpikulkutilana. Uunin tulee olla kohdepoiston alla. Kypsennyspisteen läheisyydessä tulee olla käsienpesupiste.

#### 4.10 Kalan ja kalavalmisteiden käsittely

Kalan käsittelyä varten myymälässä tulee olla erillinen, jäähdytetty tila, joka on varustettu käsienpesupisteellä. Kalan käsittelyyn varattua tilaa ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen. Raaka-aineille tulee olla asianmukaiset säilytys- ja tarvittaessa sulatustilat. Kalan käsittelyyn tulee varata omat työvälineet ja laitteet.

#### 4.11 Leipomotuotteiden paistaminen

Paistopisteen tulee olla erillään muista tiloista ja riittävän tilava ottaen huomioon toiminnan laajuus. Paistopisteessä tulee olla käsienpesupiste, riittävästi työskentely- ja laskutilaa sekä säilytystilaa kontaktimateriaaleille. Lisäksi tulee olla säilytystilaa työvälineille ja astioille sekä kylmätilaa puolivalmisteille.

#### 4.12 Hedelmien ja vihannesten käsittely

Hedelmien ja vihannesten käsittelyä varten on varattava tilaa. Käsittelytilassa tulee olla erillinen asianmukainen työtaso sekä omat työlaitteet ja työvälineet. Työvälineille on oltava asianmukainen säilytys- ja pesupaikka. Käsittelypisteen läheisyydessä tulee olla vesipiste.

#### 4.13 Elintarvikkeiden pakkaaminen

Elintarvikkeiden pakkaaminen on suoritettava hygieenisesti tarkoitukseen osoitetussa paikassa. Pakkaustilassa tulee olla säilytystilaa pakkausvälineille ja -materiaaleille sekä riittävästi työskentelytilaa. Pakkauspisteen läheisyydessä on oltava käsienpesupiste.

Käytettävien pakkausmateriaalien tulee soveltua elintarvikekäyttöön (malja-haarukka-merkintä tai "elintarvikekäyttöön"-merkintä). Pakkausmateriaalien soveltuvuus rasvaisille, kuumille tai happamille elintarvikkeille tulee varmistaa.

### 5 Ruokaostosten kotiinkuljetus- ja noutopalvelu

Myymälässä tulee olla riittävästi välivarastointitilaa asiakkaiden tilaamia tuotteita varten. Välivarasto voi olla osa myymälän normaalia varastointitilaa. Tällöin asiakkaille toimitettavat erät tulee erottaa selkeästi muista myytävistä tuotteista. Välivarastoinnissa tulee noudattaa tuotteiden ohjelämpötiloja. Kuljetuslaatikoille tulee olla hygieeninen säilytystila.



## 6 Muut tilat

### 6.1 Astiahuolto ja astioiden säilytys

Myyvälässä tulee olla vesipiste astioiden ja työvälineiden pesua varten. Myymälöissä, joissa on isot astianpesumäärät tai käsitellään raakoja elintarvikkeita, tulee olla astioiden ja välineiden pesua varten esipesusuihkulla varustettu esipesuallas ja astianpesukone. Astioiden ja välineiden pesupaikka tulee sijoittaa elintarvikkeiden käsittelytilan läheisyyteen. Puhtaita astioita varten tulee olla riittävästi säilytystilaa.

### 6.2 Siivousvälineiden säilytys ja huolto

Elintarvikehuoneistossa tulee olla asianmukaiset tilat siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Siivousvälineet tulee voida puhdistaa, huoltaa ja säilyttää hygieenisesti. Siivousvälineille ja -laitteille varattavien tilojen lukumäärä, koko ja varustus määräytyvät elintarvikehuoneiston toiminnan mukaan.

Hyvässä siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilassa on riittävä ilmanvaihto, telineitä ja hyllyjä siivousvälineille ja pesu- ja puhdistusaineille, vesipiste ja kaatoallas siivousvälineiden huuhtelemiseen ja pesemiseen. Siivousvälineiden pesua varten on suositeltavaa olla pesukone. Lisäksi kuivausmahdollisuus siivousvälineiden kuivattamiseen sekä lattiakaivo, joka helpottaa tilan siivoamista.

Siivousvälinetilan varustelussa tulee huomioida käytössä olevat siivousmenetelmät. Puhdistusaineita ei tule säilyttää alueella, missä käsitellään elintarvikkeita. Eri tilojen siivousvälineet tulee säilyttää selvästi merkittyinä ja riittävän erillään toisistaan.

### 6.3 Jätehuolto

Jäteastioiden tulee olla helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Ruoanvalmistukseen ja pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyyn varatuissa tiloissa tulee olla jäteastiat. Ulkotilassa jäteastioita on oltava riittävästi ja ne on sijoitettava riittävän kauaksi tuloilma-aukoista. Jäteastioista ei saa aiheutua haju- tai muuta haittaa. Jäteastioiden sijoituspaikan läheisyydessä on tarvittaessa oltava jäteastioiden ja alueen pesua varten vesipiste ja viemäri. Jätteen lajittelussa tulee noudattaa Oulun jätehuoltomääräyksiä.

### 6.4 Henkilöstötilat

Henkilökuntaa varten tulee olla pukeutumistilat. Ulkovaatteita ja elintarvikemyymälässä käytettäviä työvaatteita varten tulee varata pukukaapit. Puhtaat ja likaiset työvaatteet on säilytettävä erikseen. Myymälässä tulee olla henkilökunnan käyttöön varattuja wc-tiloja, joista ei



saa olla suoraan käyntiä elintarvikkeiden varastointi, käsittely- tai myyntitiloihin. Wc-tilan käsienpesupiste tulee olla varustettu paperipyhkeillä, nestemäisellä käsienpesuaineella sekä roskakorilla. Työntekijöiden omia elintarvikkeita varten tulee olla säilytystilaa henkilökunnan ruokailu- ja sosiaalityötiloissa.

## 6.5 Wc-tilat asiakkaille

Elintarvikemyymälässä on suositeltavaa olla asiakkaiden käyttöön tarkoitettu wc-tila. Myymälässä, jonka kahviotilassa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja wc-tiloja. Wc-tilaa ei saa sijoittaa siten, että sinne joudutaan kulkemaan elintarvikkeiden käsittelytilan läpi. Kauppakeskuksen tiloissa useammalla elintarvikehuoneistolla voi olla yhteiset asiakkaiden wc-tilat.

## 7 Muuta huomioitavaa

### 7.1 Elintarvikehuoneiston pintamateriaalit sekä laitteiden ja välineiden materiaalit

Elintarvikehuoneistoissa käytettävien rakenteiden, pinnoitteiden, materiaalien ja kalusteiden sekä elintarvikkeiden valmistukseen tai muuhun käsittelyyn käytettävien koneiden, laitteiden, välineiden ja astioiden on oltava kestäviä ja helposti puhdistettavia sekä tarvittaessa desinfioitavia ja sellaisia, ettei niistä joudu elintarvikkeisiin haitallisia aineita.

### 7.2 Vesipisteet ja viemärointi

Myymälässä tulee olla sen toiminnan laatuun nähden riittävästi asianmukaisesti varustettuja käsienpesupaikkoja. Käsienpesuallas sijoitetaan pääsääntöisesti tiloihin, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita. WC-tiloissa ja pukuhuoneissa tulee olla omat käsienpesupaikat. Pulluhuoneessa tulee olla käsienpesupiste. Myös asiakkaille tulisi olla käsienpesumahdollisuus pullonpalautuspisteen lähetyksellä.

Tiloissa, joiden puhtaanapito vaatii vesipesua, tulee olla lattiakaivot. Viemäriin sijoitettavasta rasvanerotuskaivon tarpeesta säädetään Ympäristöministeriön asetuksessa vesi- ja viemärlaitteistoista (1047/2017). LVI-suunnittelija arvioi tarpeen toiminnan mukaan.

### 7.3 Ilmanvaihto ja valaistus

Myymälässä tulee olla riittävän tehokas, koneellinen ilmanvaihto. Terveystieteeltä kannalta vähimmäisilmanvaihtomäärinä pidetään Ympäristöministeriön asetuksessa uuden rakennuksen sisäilmastosta ja ilmanvaihdosta (1009/2017) esitettyjä vaatimuksia. Ruoanvalmistuspaikat sekä lihan grillauspaikat ja leipomotuotteiden paistopaikat tulee varustaa erillisellä poistoilmahormilla

sekä tarvittaessa rasvasuodattimella. Myös astianpesukoneen yläpuolelle tulee järjestää höyrykupu ja kohdepoisto.

Ilmanvaihdon riittävydestä ja järjestelyistä sekä rasvahormin ja -suodattimen tarpeellisuudesta tulee neuvotella rakennusvalvontaviranomaisen ja palotarkastajan kanssa jo suunnitteluvaiheessa.

Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävä valaistus. Valaisimien tulee olla helposti puhtaana pidettäviä.

#### 7.4 Mahdollinen terveys- ja meluhaitta

Elintarvikemyymälästä ei saa aiheutua melua tai muuta terveyshaittaa samassa rakennuksessa tai huoneiston läheisyydessä mahdollisesti olevien asuntojen asukkaille.

## 8 Lainsäädäntö ja ohjeet

Elintarvikelaki (23/2006)

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (72/2020)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (N:o 852/2004) elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (N:o 178/2002) elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista

Tupakkalaki (549/2016)

Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (16025/6 24.1.2018)

Komission asetus (EY) N:o 37/2005 pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana

Ympäristöministeriön asetus uuden rakennuksen sisäilmastosta ja ilmanvaihdosta (1009/2017)

Ympäristöministeriön asetus vesi- ja viemärlaitteistoista (1047/2017)

Oulun jätehuoltomääräykset

Oulun seudun ympäristötoimen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma

Oulun seudun ympäristötoimen maksutaksa

## 9 Yhteystiedot

Oulun seudun ympäristötoimi

[www.ouka.fi/ymparisto](http://www.ouka.fi/ymparisto)

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

Sähköposti: [ymparisto\(at\)ouka.fi](mailto:ymparisto@ouka.fi)

Postiosoite: PL 34, 90015 Oulun kaupunki

Käyntiosoite: Solistinkatu 2, 90140 Oulu

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

