



Osa 1, Perustaminen

Oppaan tässä osassa opit

- ▶ Mitä sinun tulee muistaa perustamisvaiheessa?
- ▶ Miten selvität, että tila on sopiva ravintolaksi?
- ▶ Millaista osaamista sinulla ja henkilökunnallasi pitää olla?
- ▶ Mitä muuta teiltä vaaditaan?
- ▶ Miten kerrot ravintolan perustamisen ja toiminnan suunnitelmistasi viranomaiselle?
- ▶ Mitä muita tärkeitä asioita sinun on tehtävä jo ennen aloitusta?
- ▶ Mitä tarkoitetaan omavalvonnalla ja mistä saat apua sen suunnitteluun?

Sopiva tila

Kun löydät mieluisan tilan, varmista kunnan **rakennusvalvonnasta**, että tila on tarkoitettu ajattelemaasi käyttöön. Tämä yleensä takaa sen, että kiinteistössä tai huoneistossa on riittävät tekniset valmiudet toiminnalle eli että esimerkiksi ilmanvaihto on riittävä.

On hyvä, että olet jo tässä vaiheessa yhteydessä myös kunnan elintarvikevalvontaviranomaiseen. Voit keskustella elintarvikevalvojan kanssa siitä, että tila varmasti sopii sinun käyttötarkoitukseesi.

Mitä tarkoittaa ”rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus”?

Käyttötarkoitus on rakennuksen tai sen osan virallinen ja laillinen hyväksytty käyttötarkoitus kuten esimerkiksi ravintola, myymälä, toimisto tai teollisuustila.

Tilan käyttötarkoitus selviää sen **rakennusluvasta**.

Tilaa ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen kuin mikä rakennusluvista on myönnetty.

Mitä tapahtuu, jos tilaa ei ole hyväksytty siihen käyttöön, mihin sitä tarvitset?

Jos haluat käyttää tilaa, vaikka käyttötarkoitus ei ole sopiva, tarvitset käyttötarkoituksen muuttamista koskevan rakennusluvan.

Voit joutua tekemään isoja muutoksia esimerkiksi kiinteistön tai huoneiston ilmanvaihtoon tai vesipisteisiin.

Selvitä kunnan rakennusvalvonnasta, voitko hakea rakennuslupaa itse vai onko se esimerkiksi taloyhtiön tehtävä.

Kun haet tilan käyttötarkoituksen muutosta, muista myös nämä asiat:

Näissä tilanteissa sinun pitää varautua myös suunnittelusta aiheutuviin kuluihin, esimerkiksi suunnittelijan palkkausmenoihin. Selvitä kunnan rakennusvalvonnasta, millainen pätevyys suunnittelijalla pitää olla.

Rakennustöitä ei saa aloittaa ennen kuin rakennuslupa on **lainvoimainen**.

Tilaa ei saa ottaa uuteen käyttöön ennen kuin rakennusvalvonta on hyväksynyt sen käyttöön **loppukatselmuksessa**.

Voiko toiminnalle olla muita kuin rakennuslupaan liittyviä esteitä?

Varmista myös taloyhtiöltä, että aikomasi toiminta on mahdollista ajattelemassasi kiinteistössä.

Yhtiöjärjestyksessä voidaan määrätä tilojen käytöstä.

Voiko ravintolan toiminnan järjestää tiloissa?

Kun pohdit, sopiiko tila sinun käyttötarkoitukseesi, ota huomioon vähintään se, voiko ravintolasi toiminnan järjestää tiloissa järkevästi.

Selvitä, onko tiloissa esimerkiksi tarpeeksi varastotiloja, vesipisteitä ja wc-tiloja.

Valitse riittävän isot tai helposti muokattavat tilat heti, jos arvelet, että haluat laajentaa ravintolaasi myöhemmin.

Mieti myös, voiko elintarvikkeiden käsittelyyn vaadittavat tilat vaatia suuren ja kalliin pintaremontin.

Elintarvikevalvoja ja neuvontajärjestöt osaavat neuvoa sinua näissä asioissa.

Neuvontajärjestöistä löydät tietoa internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Opit tilavaatimuksista lisää myös tämän oppaan osasta 2, Tilat.

Suunnittele näin:

- Älä päästä asiakkaita tai muita ulkopuolisia elintarvikkeiden käsittelytiloihin.
- Älä käsittele elintarvikkeita ulko-ovien lähellä.
Vältä tätä ennen muuta silloin, kun ovesta on käsittelyn aikana kulkua.

- Sijoita elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytilat niin, että läpikulku esimerkiksi ulkoa pukeutumistiloihin tai ruokavarastoihin on niin vähäistä kuin mahdollista.

Varastoi muut tuotteet kuin elintarvikkeet niin, että niistä ei siirry hajua tai makua elintarvikkeisiin.

Huolehdi myös siitä, että ne eivät aiheuta vaaraa, jos ne menevät rikki.

- Poista tiloista ylimääräiset tavarat, kuten käytöstä poistetut kalusteet, laitteet ja välineet, koska ne keräävät pölyä.
Lisäksi ne aiheuttavat ahtautta ja vaikeuttavat siivoamista.

Miten ilmoitat toiminnasta?

Ole yhteydessä ravintolasi sijaintikunnan elintarvikevalvontaan.

Viimeistään neljä (4) viikkoa ennen ravintolan avaamista sinun tulee tehdä ilmoitus

elintarviketoiminnan rekisteröinnistä.

Ilmoituksen voit tehdä ympäristöterveyden sähköisen asiointipalvelun ([ilppa](#)) kautta tai käyttämällä kuntasi elintarvikevalvonnan ilmoituslomaketta.

Jos lopetat tai muutat ravintolasi toimintaa, siitä pitää myös ilmoittaa valvontaviranomaiselle.

Tällainen tilanne on esimerkiksi se, jos aloitat ruoanvalmistuksen pubissa.

Tiedätkö, milloin voit avata ravintolasi?

Kun olet tehnyt rekisteröinti-ilmoituksen elintarviketoiminnasta, sinun ei kuitenkaan tarvitse odottaa vastausta tai **ensimmäistä tarkastusta**.

Voit avata ravintolasi jo ennen niitä.

Olet tehnyt ilmoituksen, mitä sitten tapahtuu?

1. Saat elintarvikevalvonnasta kirjallisen vastauksen, että ravintolasi on rekisteröity kansalliseen valvontatietojärjestelmään ja on otettu säännöllisen elintarvikevalvonnan piiriin.
2. Kunta perii sinulta maksun rekisteröinti-ilmoituksen käsittelystä ja jatkossa tapahtuvasta säännöllisestä valvonnasta. Maksun suuruus on kirjattu kunnan maksutaksaan.

Löydät maksutaksan ravintolasi sijaintikunnan internetsivuilta.

Lisäksi kunta perii vuosittain 150 euron **suuruisen elintarvikevalvonnan perusmaksun**.

Maksu koskee lähes kaikkia kuntien valvonnassa olevia elintarvikehuoneistoja ja on kaikille samansuuruinen.

3. **Tarkastaja** tulee tekemään **ensimmäisen tarkastuskäynnin**.

Ensimmäinen tarkastuskäynti voidaan sopia etukäteen tai tehdä ennalta ilmoittamatta.

4. Tarkastuksen yhteydessä käynte läpi, miten tilat soveltuvat ravintolasi toimintaan.
Samalla tarkastetaan, että **omavalvonnassa** on riittävästi huomioitu toiminnan riskit.
Tarkastajalta saat ohjeita ja neuvontaa myös omavalvontaasi.

5. Saat tarkastuksesta myös **Oiva-raportin**, joka kertoo sinulle ja kuluttajille, miten hyvin elintarviketurvallisuus ja muut elintarvikelainsäädännön vaatimukset on ravintolassasi huomioitu.

6. Voit myös pyytää etukäteen neuvoa kuntasi elintarvikevalvojalta, jos olet epävarma, miten toiminta ravintolasi keittiössä pitäisi järjestää.
Kysy rohkeasti neuvoa ja apua.

Vaatimukset keittiöhenkilökunnalle

Työkseen pakkaamattomia **helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä** henkilöillä tulee olla **hygieniapassi** ja työhön sopiva suojavaatetus.

Hygieniapassi on osaamistodistus, jolla henkilö osoittaa hallitsevansa **elintarvikehygienian**.

Lisäksi työntekijöillä tulee tarvittaessa olla luotettava selvitys siitä, että heillä ei ole **salmonellatartuntaa**.

Näillä kaikilla seikoilla huolehditaan elintarvikkeiden turvallisuudesta. Tutustut näihin henkilöstölle asetettuihin vaatimuksiin tarkemmin tämän oppaan Osassa 4, Henkilökunta.

Mitä ovat helposti pilaantuvat elintarvikkeet?

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet ovat sellaisia, joissa elintarviketta pilaavat tai **ruokamyrkytyksiä** aiheuttavat **bakteerit** voivat lisääntyä nopeasti, jos niitä ei säilytetä oikeassa lämpötilassa. Esimerkiksi kala, porkkanaraaste ja tuoremakkarat ovat helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Muut kuin helposti pilaantuvat elintarvikkeet voivat säilyä huoneenlämmössä kuivissa olosuhteissa pitkiäkin aikoja käyttökelpoisina. Tällaisia ovat esimerkiksi pähkinät, mausteet ja jauhot.

Omavalvonta

Ennen toiminnan aloittamista sinun on suunniteltava yrityksesi omavalvonta. Omavalvonnan tarkoituksena on kuvata toimintasi ja miten hallitset toiminnan elintarvikehygieeniset riskit ja miten tarvittaessa korjaat virheet. Omavalvontaan liittyy myös joitakin kirjanpitovaatimuksia.

Omaavalvontasuunnitelman tekemiseen löydät materiaalia tästä oppaasta sekä monien elintarvikevalvontayksiköiden internetsivuilta. Esimerkkejä näistä löydät Ruokaviraston internetsivuille kootuista linkeistä.

Tutustut omaavalvontaan tarkemmin tämän oppaan osassa 5.

Muita tärkeitä asioita, joista ei säädetä elintarvikelailla

■ Aiotko tarjoilla alkoholia?

Alkoholin tarjoiluun vaaditaan anniskelulupa.

Se sinun tulee hakea

Lupa- ja valvontavirastosta (alkaen 1.1.2026).

Lisää tietoa saat Lupa- ja valvontaviraston internetsivuilta.

■ Aiotko myydä tupakkatuotteita?

Tarvitset luvan myös tupakka- ja nikotiinituotteiden myyntiin.

Jos aiot myydä ravintolassa näitä tuotteita, sinun tulee hakea niille lupa kunnan viranomaiselta.

Lisää tietoa tupakkatuotteiden myynnistä saat Lupa- ja valvontaviraston internetsivuilta.

■ Tuleeko ravintolan olla esteetön?

Esimerkiksi asiakaspaikkojen määrä ja rakennuksen ikä voivat vaikuttaa ravintolan rakenteellisiin **esteettömyysvaatimuksiin**.

Nämä vaatimukset saat selville kunnan rakennusvalvonnasta.

■ Suunnitteletko terassia?

Voit tarvita tähän suostumuksen kunnalta ja taloyhtiöltä.

Kysy tästä rakennusvalvonnasta.

■ Liittyykö ravintolan pitämiseen muitakin määräyksiä?

Palo- ja pelastusviranomaisilla on myös omia turvallisuusvaatimuksia.

Muista myös hakea musiikkilupa tarvittaessa.

Löydät lisää tietoa internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Yhteenveto

Kun aiot perustaa ravintolan

- ▶ Varmista kunnan rakennusvalvonnasta ja elintarvikevalvontaviranomaiselta, että tila on sopiva ravintolallesi.
- ▶ Ilmoita toiminnastasi eli tee ilmoitus elintarviketoiminnan rekisteröinnistä.
- ▶ Huolehdi, että henkilöillä, jotka laittavat ruokaa on hygieniapassi, terveydentilan selvitys ja suojavaatetus.
- ▶ Huolehdi muista tarvittavista asioista ja luvista.
- ▶ Suunnittele yrityksesi omaavalvonta.