



Osa 2, Tilat

Oppaan tässä osassa opit, millaiset ravintolan tilojen tulee olla.

Tilat ja toiminta vaikuttavat siihen, että elintarvikkeet ja ruoat ovat turvallista.

Kun suunnittelet tiloja, ota huomioon seuraavien tilojen ja toimintojen järjevä sijoittelu:

- Elintarvikkeiden käsittely-, valmistus- ja säilytystilat
 - Ruuanlaittoon ja jäähdyttämiseen tarvittavat laitteet ja välineet
 - Kylmäsäilytystilat
 - Vesipisteet ja viemäröinti
 - Myrkyttömät, helposti puhtaana pidettävät ja sileät pintamateriaalit
 - Annosten kuljettamiseen tarvittavat laitteet, materiaalit ja laskutasot
- Asiakastilat
- Asiakkaiden ja henkilöstön wc-tilat
- Henkilöstön pukeutumistilat
- Tupakointitilat
- Jätteiden säilytystilat
- Tilat siivousvälineiden säilytykseen ja käsittelyyn
- Tilat astioiden puhdistukseen ja säilytykseen

- Lattiakaivot tiloissa, joiden puhtaanapito vaatii vesipesua
- Muut tarvittavat varastotilat, esimerkiksi kuljetuslaatikoille ja rullakoille

Elintarvikkeiden valmistus-, käsittely- ja säilytystilat

Kun käsittelet ja säilytät elintarvikkeita, sinun on tärkeää varmistaa se, että likaa, haitallisia **bakteereita**, **viruksia** tai haitallisia aineita ei pääse elintarvikkeisiin. Tämä edellyttää, että tilat ovat riittävän suuret ja että eri toiminnot voidaan sijoitella järjevästi. Lisäksi kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen on oltava turvallisia eikä niistä saa irrota haitallisia aineita.

Tilojen on oltava esimerkiksi sellaiset, että pystyt pitämään raaka-aineet ja lopputuotteet erillään toisistaan.

E erityisen tärkeää on pitää erillään elintarvikkeet, jotka on tarkoitus syödä ilman kuumennusta.

Allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat on pystyttävä pitämään erillään.

Ne on pidettävä erillään sekä toisistaan että elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.

Näet listan **allergioita** ja **intoleransseja** aiheuttavista aineista ja tuotteista tämän oppaan osassa 3, Toiminta, kohdassa ”Elintarviketietojen hallinta”.

Esimerkkejä erillään pidettävistä ruuista

- Pidä sellaisenaan syötävät elintarvikkeet erillään pakkaamattomista liha- ja kalastustuotteista, joita ei ole kypsennetty. Sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita ovat esimerkiksi salaattit ja graavi- ja savukalat.
- Pidä raaka siipikarjan liha erillään muista elintarvikkeista.
Säilytä raaka siipikarjanliha erillään sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista.
- Pidä pakkaamattomat, kypsentämättömät lihatuotteet erillään pakkaamattomista, kypsentämättömistä kalastustuotteista. Kypsentämättömiä lihatuotteita ovat esimerkiksi tuore liha, marinoidut lihasuikaleet ja raakamakkarat. Kypsentämättömiä kalastustuotteita ovat esimerkiksi tuore kala ja elävät ravut.
- Säilytä ja käsittele multaiset juurekset siihen tarkoitukseen varatussa ja varustetussa paikassa.
Erillään pitoon säilytyksen aikana voit käyttää esimerkiksi erillisiä kylmäkalusteita, säilytysastioita tai -tiloja tai väliseinällä erotettuja tiloja.
Multaisten juuresten käsittelyn voit erottaa joko ajallisesti tai toiminnallisesti muiden elintarvikkeiden käsittelemisestä.
Jos kyseessä ei ole erillinen huoneterila, erota multaisten juuresten käsittely selkeästi muista tilan toiminnoista.
Puhdista käsittelypaikka huolellisesti ennen muun toiminnan aloittamista.
- Ravintolassa voi perata kalaa ja nylkeä, kyniä ja suolistaa riistaa.
Nämä sinun täytyy kuitenkin tehdä omilla, tarkoitukseen varatuilla ja varustetuilla paikoillaan.
Voit perata, nylkeä, kyniä ja suolistaa esimerkiksi tarkoitukseen varatulla pöydällä tai työtasolla, tai erillisessä huoneessa.

Varaa tämän paikan viereen kannellinen jäteastia sekä mahdollisuus käsien, työvälineiden ja peratun kalan pesuun. Erotat toimet selkeästi muista toiminnoista ja puhdista sekä tarpeen mukaan desinfioi käsittelypaikka huolellisesti.

- Pidä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet erillään toisistaan sekä elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu. Keskeisiä erillään pidon ja ristikontaminaation hallinnan kannalta ovat esimerkiksi raaka-aineiden hankinta, vastaanotto, merkitseminen, varastointi, käsittely, työjärjestys ja puhdistus.
- Jos työntekijöiden omia ruokia säilytetään samoissa säilytystiloissa kuin ravintolassa käsiteltäviä elintarvikkeita, omat ruuat on erotettava selkeästi säilyttämällä ne esimerkiksi omalla hyllyllä tai hyllylle sijoitetussa astiassa.

Vesipisteet ja pesualtaat

Elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytiloissa on oltava riittävästi vesipisteitä.

Vesipisteiden tarve kannattaa miettiä jo tilojen suunnittelun yhteydessä, koska myöhemmin tehtävät muutostyöt ovat sekä hankalia että kalliita.

Uudisrakennuksissa lähdetään yleensä siitä, että tiloissa on oltava ainakin kolme pesupistettä:

- yksi käsienpesua,
- yksi elintarvikkeiden huuhtelemista ja
- yksi astioiden huuhtelemista varten.

Useita vesipisteitä

Jos tilat ovat suuret, niissä tarvitaan useita vesipisteitä.

Multaisten kasvien käsittely tai kalan perkaaminen voi vaatia oman, erillisen pesupisteen.

Myös astioiden ja välineiden pesuun on yleensä tarpeen olla oma vesipiste.

Riittävä vedensaanti ja puhtaus

Kaikissa pesualtaissa ja pesuvälineissä on oltava riittävä kuumen sekä kylmän talousveden saanti.

Altaat ja pesuvälineet on pidettävä puhtaina ja tarvittaessa **desinfiointava**.

Sama pesupiste eri käyttötarkoituksessa

Vanhoissa tiloissa voidaan joutua tekemään sovitteluratkaisuja.

Pesupistettä voidaan ensin aamulla käyttää esimerkiksi multaisten kasvien pesemiseen ja myöhemmin astioiden esihuuhteluun. Käsien pesupistettä voidaan käyttää työpäivän jälkeen työvälineiden esipesuun. Muista, että pesuallas on puhdistettava toimintojen välillä.

Elintarvikkeiden valmistukseen on käytettävä kylmää vettä. Lämmintä vettä saa käyttää vain pesua varten. Esimerkiksi automaattihanasta, jonka vesi on säädetty käsienpesua varten kädenlämpöiseksi, ei voi ottaa vettä elintarvikkeiden valmistukseen.

Jos tarvitset neuvoja vesipisteiden määrästä ja sijoittelusta, voit pyytää neuvoja elintarvikevalvojalta jo tilojen suunnittelun aikana.

Käsienpesupisteiden määrä ja sijoittelu

Käsienpesuun on varattava riittävä määrä käsienpesupisteitä.

Ne on sijoitettava toiminnan kannalta järkevään paikkaan.

Käsienpesupisteiden tulee olla lähellä elintarvikkeiden käsittelypaikkoja.

Käsienpesupisteen varustelu

- Juokseva kuuma ja kylmä vesi kuuluvat asialliseen käsienpesupisteeseen.
- Nestesaippua kuuluu hyvään käsienpesupisteen varustukseen.
- Kertakäyttöpyyhkeet sopivat hyvään käsienpesupisteeseen. Tällöin tulee olla myös roska-astia kertakäyttöpyyhkeitä varten.
- Kelautuva kangaspyyhe sopii hyvään käsienpesupisteeseen.
- Likainen kankainen pyyhe ei sovi asialliseen käsienpesupisteeseen. Kangaspyyhettä voi käyttää, kun jokaiselle on oma pyyhe ja se vaihdetaan päivittäin. Pyyhe on vaihdettava myös työpäivän aikana, jos se likaantuu.
- Käsienpesupisteen pitää olla siisti. Siinä ei saa olla ylimääräistä tavaraa.
- Käsienpesualtaan on oltava riittävän suuri käsien pesuun ja sen kunnossapidosta on huolehdittava.

Elintarvikkeiden kylmäsäilytystilat

Eri elintarvikkeet vaativat erilaiset säilytyslämpötilat.

Siksi säilytystiloja tulee olla useita, ja lämpötiloja tulee valvoa lämpömittareiden tai mittalaitteistojen avulla.

Vältä kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lyhytaikaistakin pitoa korkeammassa lämpötilassa.

Ota niitä käsiteltäväksi vain tarvittava määrä kerrallaan.

Kylmäketju ei saa katketa missään vaiheessa.

Pidä kylmäketju mielessäsi myös lähetyksen, vastaanoton ja kylmätiloihin siirtämisen aikana.

Esimerkkejä säilytyslämpötilojen rajoista

- Tuore pakkaamaton kala: enintään 2 °C (Celsius)
- Sulatetut katkarapupakasteet, keitetyt ja jäädytetyt ravut ja simpukat: 0–3 °C
- Kylmäsavustettu ja graavisuolattu kala: 0–3 °C
- Suojakaasuun tai vakuumiin pakattu savukala: 0–3 °C
- Jauheliha ja jauhettu maksa: enintään 4 °C
- Paloitellut kasvikset ja idut: enintään 6 °C
- Sushi ja elävät simpukat: enintään 6 °C
- Maito ja kerma: enintään 6 °C
- Valmisruoat, makkarat, leikkeleet, raaka tai marinoitu liha, kermakakut ja -leivokset, tuorejuustokakut: enintään 6 °C
- Jugurtit, kermaviilit, smetana ja useimmat juustot: enintään 8 °C
- pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut on säilytettävä enintään 8°C:ssa. (Ei koske huoneenlämmössä säilyviä pastöroitua marja-, hedelmä- ja vihannesmehuja).

Täytä kylmähuone tai kylmäkaluste oikein!

Älä laita kylmähuoneeseen tai kylmäkalusteeseen liian paljon tavaraa. Älä säilytä elintarvikepakkauksia lattialla. Kun täytät kylmähuoneen tai -kalusteen oikein, silloin ilma kiertää siinä oikein ja elintarvikkeet pysyvät riittävän kylminä.

Hyvällä suunnittelulla myös pakastimessasi on niin paljon tilaa, että pystyt pakastamaan kaikista ruuista pienen määrän näytteeksi mahdollisia ruokamyrkytyspäilyitä varten. Muista merkitä jäädytetyt elintarvikkeet jäädytyspäivämäärällä.

Suunnittele huolellisesti ruokien tarjoilu, näin vältät myös turhaa ruokahävikkiä.

Ota huomioon ruokien tarjoiluajat lämpötilat.

- Kylmäsäilytystä vaativia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla vain kerran.
- Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa olla tarjolla olon aikana korkeintaan 12 °C, **silloin kun ne ovat tarjolla enintään neljä tuntia.**
- Kuumana tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään 60 °C ja ne saavat olla tarjolla vain kerran.

Henkilökunnan pukeutumistilat

Henkilökunnalle on oltava pukeutumistila, jossa on paikka myös siviilivaatteiden säilyttämiseen.

Valvontaviranomainen voi poikkeustilanteissa sallia sen, että pukeutumistila on erillisessä tilassa tai rakennuksessa.

Esimerkiksi kauppakeskuksen ravintolalle voidaan sallia se, että pukeutumistila on erillisessä tilassa tai rakennuksessa.

Wc-tilat

Henkilökunnalle tulee olla wc-tilat.

Kun suunnitellaan ja rakennetaan uusia ravintolatiloja, lähtökohtana on, että henkilökunnalle ja asiakkaille on omat erilliset wc-tilat.

Elintarvikelainsäädäntö ei edellytä asiakas wc:n järjestämistä.

Elintarvikehuoneistossa, jossa valmistetaan ruokaa tai käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on kuitenkin pääsääntöisesti oltava henkilökunnalle ja asiakkaille erilliset wc:t.

Asiakkaiden mukana ravintolaan voi tulla haitallisia bakteereita tai viruksia, jotka voivat levitä elintarvikkeisiin ja sairastuttaa muita ihmisiä.

Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit ja virukset leviävät tehokkaasti kädestä toiseen esimerkiksi wc-tilojen ovenkahvoista ja käsikäyttöisistä vesihanoista. Tämän vuoksi henkilökunnalle ja asiakkaille on omat, erilliset wc-tilat.

Vaatimukset henkilökunnan wc:lle

Wc:n ovi ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittelytiloihin. Siksi henkilökunnan wc:t pitää sijoittaa joko kahden oven taakse tai kauemmas paikasta, jossa käsitellään elintarvikkeita. Jos tämä ratkaisu ei ole mahdollinen, silloin kannattaa keskustella elintarvikevalvojan kanssa ja kysyä häneltä neuvoja.

Wc-tilat kauempana

Valvontaviranomaisen luvalla wc-tilat voidaan sijoittaa erilliseen tilaan tai rakennukseen. Näin voidaan toimia esimerkiksi isoissa kauppakeskuksissa. Tässä tapauksessa henkilökunnan wc:t ovat useamman elintarvikeyrityksen henkilökunnan käytettävissä.

Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilat

Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilassa tulisi tarpeen mukaan olla

- riittävä ilmanvaihto, silloin ei synny **hometta** ja siivousvälineet kuivuvat paremmin.
- telineitä ja hyllyjä siivousvälineille ja pesu- ja puhdistusaineille.
- vesipiste ja kaatoallas siivousvälineiden huuhtelemiseen ja pesemiseen.
- kuivauspatteri kosteiden siivousvälineiden kuivattamiseen.

- lattiakaivo, joka helpottaa tilan siivoamista.

Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei pidä säilyttää samalla alueella, missä käsitellään elintarvikkeita ja valmistetaan ruokaa.

Siivousvälineitä ei pidä säilyttää wc-tiloissa, koska siellä niihin voi päätyä terveydelle haitallisia bakteereita ja viruksia. Likaantuneet siivousvälineet levittävät likaa, kun siivoat.

Minne käsittelypintojen siivousvälineet?

Elintarvikkeiden käsittelypintojen siivousvälineet voi säilyttää esimerkiksi pesupöydän alla olevassa kaapissa. Kaappiin tulee mahtua puhtaat siivousliinat ja aineet, joita tarvitaan pintojen puhdistamiseen.

Siivousvälineiden säilytys kauempana

Valvontaviranomainen voi sallia myös sen, että säilytät ja huollat siivousvälineet erillisessä tilassa tai rakennuksessa. Tästä kannattaa tarvittaessa keskustella elintarvikevalvojan kanssa etukäteen.

Jätteiden säilytystilat

Elintarvikkeiden käsittelypaikan lähellä tulee olla jätettä syntyvää jätettä varten. Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä omassa paikassa erillään muusta toiminnasta ja elintarvikkeista. Jätteet on vietävä pois riittävän usein, vähintään kerran päivässä.

Jätteiden säilytysalueet on suunniteltava ja hoidettava siten, että ne voidaan pitää jatkuvasti puhtaina. Ulkona sijaitsevien jäte- ja sivutuoteastioiden on oltava suljettuja, jotta jätteet ja sivutuotteet eivät houkuttele **haittaeläimiä**.

Tupakointitilat

Tupakointi on sallittua vain siihen tarkoitettuun erillisessä tilassa, johon täytyy hakea lupa valvontaviranomaiselta.

Tilassa ei saa tarjoilla ruokaa tai juomaa.

Tupakointi erillisessä tilassa on järjestettävä niin, että tupakansavu ei kulkeudu alueelle, jossa se on kielletty.

Henkilökunnan on hyvä vaihtaa tai suojata työvaatteensa, jos he käyvät ulkona tupakalla.

Yhteenveto

Kun aiot perustaa ravintolan:

- ▶ Mieti heti, kun etsit tilaa, miten se sopii toimintaasi.
- ▶ Onko tila esimerkiksi riittävän kokoinen, jotta pystyt sijoittamaan toiminnot hygieenisesti?
- ▶ Onko elintarvikkeille riittävästi erilaisia säilytystiloja?
- ▶ Onko vesipisteitä, pesualtaita ja lattiakaivoja riittävästi?
- ▶ Onko henkilökunnan pukeutumiseen ja vaatteiden säilyttämiseen olemassa tilat?
- ▶ Ovatko wc-tilat ja viemärit asianmukaiset?
- ▶ Miten säilytät siivousvälineet oikein?
- ▶ Onko tupakointi järjestetty asianmukaisesti?