

# Osa 1, Perustaminen

## Oppaan tässä osassa opit

- ▶ Mitä sinun tulee muistaa perustamisvaiheessa?
- ▶ Miten selvität, että tila on sopiva toimintaasi?
- ▶ Millaista osaamista sinulla ja henkilökunnallasi tulee olla?
- ▶ Mitä muuta teiltä vaaditaan?
- ▶ Miten haet hyväksymisen laitoksesi toiminnalle?
- ▶ Mitä hyväksymistarkastuksessa tapahtuu?
- ▶ Mitä muita tärkeitä asioita sinun tulee muistaa ennen toiminnan aloitusta?
- ▶ Mikä on omavalvontasuunnitelma?
- ▶ Mistä saat apua sen laatimiseen?

## 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”?

Kunnan rakennusvalvonta hyväksyy huoneiston tai kiinteistön käyttötarkoitukseksi esimerkiksi ravintolan, myymälän, toimiston tai teollisuustilan.

Tilan käyttötarkoitus selviää sen rakennusluvista. Tilaa ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen kuin mikä rakennusluvissa 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 korjauksia esimerkiksi kiinteistön tai huoneiston ilmanvaihtoon, viemärintiin 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 tulee 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 laitoksen toiminnan järjestää tiloissa?**

Kun pohdit, sopiiko tila sinun käyttötarkoitukseesi, ota huomioon vähintään se, voitko järjestää toimintasi tiloissa järkevästi.

Selvitä, onko tiloissa esimerkiksi tarpeeksi varastotiloja, vesipisteitä ja lattiakaivoja. Valitse riittävän isot tai helposti muokattavat tilat heti, jos arvelet, että haluat laajentaa toimintaasi myöhemmin.

Mieti myös, voiko elintarvikkeiden käsittely vaatia suuren ja kalliin pintaremontin. Elintarvikevalvoja ja neuvontajärjestöt osaavat neuvoa sinua näissä asioissa. Neuvontajärjestöistä löydät tietoa <https://www.kansalaisyhteiskunta.fi/jarjestohakemisto/neuvontajarjestot>

Opit tilavaatimuksista lisää myös tämän oppaan osasta 2, Tilat.

### **Suunnittele näin:**

- Älä päästä asiakkaita tai muita ulkopuolisia elintarvikkeiden käsittelytiloihin. Vähittäismyynti on erotettava maidon käsittelystä, tuotteiden valmistamisesta ja mahdollisesta tuotteiden kypsytymisestä. Raakamaidon vastaanotto tarvitsee mieluiten oman tilan tai ainakin erityistä huomiota tai järjestelyjä. Muut käsittelytilat, kuten pakkaamo, voidaan erottaa vähittäismyynnistä ajallisesti. Tässä tapauksessa tuotteet pakataan myymälänä käytettävässä tilassa sellaiseen aikaan, jona myymälä ei ole auki. Tämä edellyttää, että valvontaviranomainen hyväksyy asian. Lemmikkejä ei saa tuoda laitoksen tiloihin.

- Sijoita elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytilat niin, että läpikulkua esimerkiksi ulkoa pukeutumistiloihin tai elintarvikevarastoihin ei ole.
- Varastoi muut tuotteet kuin elintarvikkeet niin, että niistä ei siirry hajua tai makua elintarvikkeisiin. Huolehdi myös siitä, että ne eivät aiheuta vaaraa, jos niiden pakkaukset tai astiat 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 haet laitoksellesi hyväksynnän?**

Voit aloittaa toiminnan vasta, kun olet saanut viranomaiselta hyväksynnän. Hyväksymistä haet kirjallisesti sijaintikunnan elintarvikevalvonnasta.

Hyväksymishakemuksessa sinun tulee kuvailla, millaisen toiminnan haluat aloittaa. Lisäksi sinun tulee kertoa, millaiset tuotantotilat ovat.

Sinun on helpointa käyttää viranomaisen tekemää hakemuslomaketta. Lomakkeen saat kunnan internetsivulta tai kunnan elintarvikevalvojalta.

### **Hakemuksessa on oltavat nämä tiedot:**

- sinun nimesi, kotikuntasi ja yhteystietosi
- yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus
- laitoksen nimi ja käytiosoite
- mitä toimintoja tulet harjoittamaan (esim. raakamaidon ja/tai raaka-ainemaidon vastaanotto, nestemäisten maitotuotteiden, juuston, voin, jäätelön, jauheiden valmistus tai muu maitotuote valmistus, kuten valmiin juuston paloittelu tai savustus, maustettujen maitojuomien valmistus valmiista maidosta)

- suunniteltu tuotantomäärä
- toiminnan arvioitu aloittamisajankohta
- selvitys ilmanvaihdosta, vedenhankinnasta, viemäröinnistä, jätehuollosta ja sivutuotteiden käsittelystä
- tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitulojen pintamateriaalit
- selvitys tilojen käytön erityisjärjestelyistä (esimerkiksi toimintojen ajallinen erottaminen, eli työn tekeminen eri aikaan)
- tiedot mahdollisesta kausiluonteisesta toiminnasta

#### **Lisäksi hakemuksessa on oltava nämä liitteet:**

- laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee: elintarvikkeiden käsittelytilat, mitä teet missäkin tilassa sekä kuinka sijoittelet laitteet ja kalusteet
- raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, sekä pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit
- hygienia-alueiden rajat, esimerkiksi elintarvikkeiden käsittelytilojen ja jätteiden säilytystilojen rajat
- henkilökunnan kulkureitit (myös kunnossapito, kuljetus ja siivous)
- vesipisteiden sekä pesu- ja desinfiomispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu
- jäädytettyjen tilojen lämpötilat
- tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymästä tilan käyttötarkoituksesta ja vireillä olevista luvista
- tarkastettavaksi tarkoitettu omavalvontasuunnitelma.

#### **Mitä jos teet olennaisia muutoksia?**

Sinun tulee hakea myös olennaisille muutoksille hyväksyntä etukäteen. Olennainen muutos on esimerkiksi se, jos

- alat valmistaa juuston lisäksi jäätelöä
- teet tuotteita paljon enemmän kuin olet ilmoittanut hyväksymishakemuksessa tai
- laajennat tiloja.

Olennainen muutos tarkoittaa, että muutat toimintaa siitä, millaiseksi viranomaiset ovat sen hyväksyneet.

Hyväksynnän voit tarvita myös silloin, jos muutat tilan käyttöä. Esimerkiksi, jos muutat pakkausmateriaalivaraston juuston paloittelutilaksi.

#### **Olet tehnyt hakemuksen, mitä sitten tapahtuu?**

Pääsääntö on, että valvontaviranomaisen on tehtävä päätös asiasta 60 vuorokauden kuluessa siitä, kun se on saanut hakemuksesi.

Erityisestä syystä käsittelyaika voi olla pidempi. Syy voi olla esimerkiksi se, että hakemuksestasi puuttuu jotakin. Viranomainen voi pyytää sinulta lisää tarpeellisia selvityksiä ja asiakirjoja.

#### **Hyväksymistarkastus**

Ennen kuin valvontaviranomainen voi hyväksyä laitoksesi, se tekee laitokseesi hyväksymistarkastuksen.

Tarkastus tehdään, kun olet jättänyt hakemuksesi.

Laitoksesi pitää tarkastuksen aikana olla jo niin valmis, että tuotannon voisi lähes jo aloittaa.

#### **Viranomaisen arvio omavalvontasuunnitelmasi**

Ennen toiminnan aloittamista sinulla on oltava omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on auttaa sinua kuvaamaan toimintaasi ja

hallitsemaan siihen liittyvät elintarvikehygieeniset riskit. Viranomainen arvioi ennen hyväksymistä sen, että laatimasi omavalvontasuunnitelma sisältää tarvittavat asiat.

Suunnitelman tekemiseen löydät materiaalia tästä verkkokurssista.

Ruokaviraston sivuilla on ohjeita omavalvontasuunnitelman laatimiseen. Myös elintarvikevalvontayksiköiden internetsivuilla voi olla ohjeita siitä, miten teet maitoalan laitoksen omavalvontasuunnitelman. Lisäksi ohjeita kannattaa tiedustella myös maitoalan toimijajärjestöistä.

Tutustut omavalvontaan tarkemmin tämän oppaan Osassa 5, Omavalvonta.

## Hyväksymispäätös

Kun laitoksesi täyttää lainsäädännön vaatimukset, viranomainen hyväksyy laitoksesi.

Saat asiasta kirjallisen päätöksen.

Toimintasi on oltava voimassa olevan hyväksymispäätöksen mukaista. Jos haluat myöhemmin muuttaa toimintaasi, sinun on haettava muutokselle hyväksyntä.

### Milloin laitoksesi voidaan hyväksyä ehdollisesti?

Poikkeustapauksessa viranomainen voi hyväksyä laitoksesi ehdollisesti, vaikka se ei täyttäisi kaikkia vaatimuksia. Tällöin laitoksesi perusrakenteen ja laitteiston on kuitenkin oltava vaatimusten mukaisessa kunnossa. Perusrakenteen vaatimukset tarkoittavat, että seinät, katot, lattiat, vesi, viemäröinti, ilmanvaihto, valaistus ovat kunnossa.

Kun laitoksesi hyväksytään ehdollisesti, laitoksessasi saa olla vain vähäisiä puutteita, jotka sinun tulee korjata. Vasta sitten laitoksesi toiminta hyväksytään lopullisesti.

Vähäinen puute on esimerkiksi se, jos joku vesipiste on vielä keskeneräinen, mutta laitoksessasi on useita vesipisteitä.

Ehdollinen hyväksyminen voidaan antaa korkeintaan kolmeksi kuukaudeksi kerrallaan. Viranomainen tekee uuden tarkastuskäynnin ennen kuin kolmen kuukauden määräaika umpeutuu.

### Voidaanko hakemus hylätä?

Viranomainen voi hylätä hakemuksesi näistä syistä:

1. Jos laitoksen rakenteet tai laitteet vaarantavat elintarvikkeiden turvallisuuden etkä pyynnöstä huolimatta korjaa niitä.
2. Jos et pyynnöistä huolimatta täydennä puutteellista hakemusta.
3. Jos omavalvontasuunnitelma puuttuu tai se on merkittävästi keskeneräinen.

Merkittävä keskeneräisyys tarkoittaa esimerkiksi sitä, että suunnitelmastasi puuttuu:

- elintarvikkeiden näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma tai
- tilojen ja laitteiden puhdistus- ja näytteenottosuunnitelma.

### Saatko valmistaa juustoa samassa tilassa kuin mihin vastaanotat raakamaitoa?

Valvontaviranomainen voi hyväksyä sen, että valmistat juustoa tai jogurttia samassa huoneessa kuin missä vastaanotat raakamaidon.

Valmistuksen tulee tässä tapauksessa tapahtua

- paikassa, tai välineellä, joka on riittävän etäällä tai erillään muusta valmistuksesta, tai
- vastaanotat raakamaidon suoraan juuston keittokattilaan, tai
- ajallisesti erotettuna valmistat juustoa samassa tilassa, jossa pakkaat sen – eli eri aikaan ja tila tulee puhdistaa välillä.

## Hyväksymisnumero ja tunnistusmerkki

Ruokavirasto antaa laitoksellesi hyväksymisnumeron sen jälkeen, kun laitos on hyväksytty. Tämä numero tulee laitoksesi tunnistusmerkkiin, joka sinun täytyy merkitä kaikkiin pakkaamiisi tuotteisiin. Hyväksymisnumero tai tunnistusmerkki on merkittävä aina myös maidon tai maitotuotteiden lähetysten kaupallisiin asiakirjoihin.

Viranomaisen voi varata laitoksellesi alustavasti Ruokavirastolta numeron jo ennen laitoksen hyväksymistä. Varaus ei oikeuta sinua aloittamaan toimintaa. Se antaa sinulle kuitenkin mahdollisuuden esimerkiksi painaa pakkausmateriaaleja ja asiakirjapohjia etukäteen.

## Mitä viranomaisvalvonta maksaa?

Valvontaviranomaisen perii maksun sekä laitoksen hyväksymisestä että jatkossa tapahtuvasta säännöllisestä valvonnasta. Elintarvikevalvoja voi tulla valvontakäynneille ennalta ilmoittamatta tai sopia tarkastuksista kanssasi etukäteen.

Maksun suuruus määräytyy kunnan taksan perusteella. Taksan löydät laitoksen sijaintikunnan internetsivuilta. Lisätietoa viranomaisvalvonnasta löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä.

## Vaatimukset henkilökunnalle

Työkseen helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittävillä 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 salmonella tartuntaa.

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 ja olosuhteissa. Esimerkiksi kala, porkkanaraaste ja leipäjuusto ovat helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

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

### Yhteenveto

Kun aiot perustaa maitoalan laitoksen

- ▶ Varmista kunnan rakennusvalvonnasta ja elintarvikevalvonta-viranomaiselta, että tila on sopiva laitoksellesi.
- ▶ Tee hyväksymishakemus laitoksen perustamisesta.
- ▶ Huolehdi, että raakamaitoa ja muita maitopohjaisia raaka-aineita käsittävillä henkilöillä on hygieniapassi, terveydentilan selvitys ja suojavaatetus.
- ▶ Laadi omavalvontasuunnitelma.