



照片：Tussitaikurit 有限公司

开办餐厅或咖啡馆

您要开办餐厅或咖啡馆吗？以下是从食品法角度为您列示的行动备忘录。

寻找适宜的店面

当您找到心仪的店面后，请向市政建筑检查机构确认该店面可供开设餐厅或咖啡馆使用。或弄清用途是否可以变更。如果可变更，请向业主确认允许在该不动产处经营餐厅或咖啡馆，装修前要申请建筑许可。装修时还请注意无障碍设施规范要求。

如果餐厅和咖啡馆的客座超过6个，则需要充足的顾客卫生间。Valvira（国家福利和健康监管局）或市政建筑检查机构会告知您卫生间的足够数量。此外，建议设置员工和顾客专用卫生间。

厨房应有足够的水位，有充足的空间来洗手、清洗食材和器皿。如果需要冷藏食材，请留有足够的冷藏空间和单独的冰箱。

因地制宜，合理规划

请合理规划烹饪所需原料的接收和存储事宜。同时，要仔细考虑食品制备过程，避免原料和成品之间发生交叉污染。

由于产品有不同的温度要求，冷藏室应有不同的温度区间或不同温度的冷冻间。

员工要求

处理无包装易腐食品的工作人员，需要取得卫生执照，持有健康状况报告，穿工作服。

餐饮用房申报

请在开始经营前至少4周，向餐厅或咖啡馆所在地的食品监管机构做出餐饮用房申报。申报表可从市政当局网站下载，或从市政当局食品监督员处获得，食品监督员还会为您提供相应的建议和指导。也可以通过环境卫生电子申报服务 ([ilppa](#)) 进行申报。食品监管机构可以注册一家餐厅或咖啡馆，并在将来接受其常规的食品监管。注册和监管都是有偿性的官方业务。



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

规划好自我监控

自我监控是公司自身运营风险管理系统。请提前规划好如何管理经营风险，以及如何在必​​要情况下纠正失误。旅游和餐饮服务MaRa注册协会发布了餐厅良好经营指南。按照指南的要求，可以做好自我监控。自我监控还涉及某些会计要求。

其他许可

如需要，请从地区管理局 (Aluehallintovirasto) 申请在经营场所供应酒精饮料的许可，从当地市政食品监管机构申请烟草制品销售许可。请从Valvira (国家福利和健康监管局) 网页查询关于这些许可的更多信息。餐厅或咖啡馆开业前，还需要消防和救援机构进行检查。必要时，请申请音乐许可。请向当地市政食品监管机构寻求建议。

经营注意事项

- 在处理、储存和运输食品的过程中，请注意卫生。请尽一切可能确保食品不被微生物污染，不掺入其他杂质。引起过敏的配料要彼此单独存放，与其他食品分离。
- 请将产品存放在各自适宜的温度和条件下。
- 请确保可以提供所售食品充足且正确的信息。不得误导消费者。
- 请确保您所使用的原料可被食用。一些少见的原料，例如从欧盟以外地区进口的原料或野菜、蘑菇，属于新型食品等范畴。新型食品的使用需要获得相应的许可。
- 请确认所有与食品接触的材料均适合餐饮用途和预期使用目的。如此，可以保证材料不会将有害的化学物质释放到食物当中。
- 请确保产品可溯源。食品及其原料在生产、制作和分销的各个环节都必须能够追溯信息。此外，还请您知悉当您获知或怀疑所售食品不安全时需要怎么做。



请您切记，作为餐饮业的经营​​者，您有责任确保食品安全、可溯源，信息正确且充足。

更多信息

- www.ruokavirasto.fi/en/companies/food-sector/
- 芬兰食品管理局指南 [建立餐厅- 中小企业指南](#)