



Kuva: Tussitaikurit Oy

## RAVINTOLAN TAI KAHVILAN PERUSTAMINEN

Oletko perustamassa ravintolaa tai kahvilaa?

Tässä muistilista toiminnallesi elintarvikelainsäädännön näkökulmasta.

### Etsi sopiva tila

Kun löydät mieleisesi tilan, varmista kunnan rakennusvalvonnasta, että tila soveltuu ravintola- tai kahvilakäyttöön. Vaihtoehtoisesti selvitä, onko käyttötarkoituksen muuttaminen mahdollista. Jos muutos on mahdollinen, varmista taloyhtiöltä, että ravintola- tai kahvilatoiminta on sallittua kiinteistössä ja hae remontille rakennuslupa. Muista huomioida muutostöissä myös esteettömyysvaatimukset.

Ravintolalta ja kahvilalta vaaditaan riittävästi asiakas-wc-tiloja, jos asiakaspaikkoja on enemmän kuin 6. Valvira tai kunnan rakennusvalvonta ohjeistavat riittävästä wc-tilojen määrästä. Lisäksi suosituksena on erilliset wc-tilat henkilökunnalle ja asiakkaille.

Keittiössä tulee olla riittävästi vesipisteitä ja tilaa käsien pesuun sekä elintarvikkeiden ja välineiden puhdistamiseen. Varaa riittävästi kylmäsäilytystilaa ja erillinen jäähdytyskaappi, mikäli jäähdytät elintarvikkeita.

### Suunnittele toiminta tiloihin sopivaksi

Suunnittele ruuan valmistukseen tarvittavien raaka-aineiden vastaanotto ja säilytys järkevästi. Samoin ruuan valmistuksen prosessi kannattaa miettiä tarkkaan, jotta vältetään raaka-aineiden ja valmiiden ruokien välinen ristikontaminaatio. Koska tuotteilla on eri lämpötilavaatimukset, kylmätilassa tulee olla eri lämpötila-alueita tai kylmiöitä eri lämpötiloissa.

### Vaatimukset henkilökunnalle

Henkilökunta, joka käsittelee pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tarvitsee hygieniapassin, työvaatteet ja terveydentilan selvityksen.



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

## Tee elintarvikehuoneistoilmoitus

Tee elintarvikehuoneistoilmoitus ravintolan tai kahvilan sijaintikunnan elintarvikevalvontaan viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituslomakkeen saat kunnan verkkosivuilta tai kunnan elintarvikevalvojalta, joka neuvoa ja opastaa sinua. Ilmoitus on mahdollista tehdä myös Ympäristöterveydenhuollon sähköisen ilmoituspalvelun (**ilppa**) kautta. Elintarvikevalvonta rekisteröi ravintolan tai kahvilan ja jatkossa se on säännöllisen elintarvikevalvonnan piirissä. Sekä rekisteröinti että valvonta ovat maksullista viranomaistoimintaa.

## Suunnittele omavalvonta

Omavalvonta on yrityksen oman toiminnan riskinhallintajärjestelmä. Suunnittele siihen etukäteen, miten hallitset toiminnan riskit ja miten tarvittaessa korjaat virheet. Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry on julkaissut hyvän käytännön ohjeen ravintoloille. Ohjetta noudattamalla omavalvonta on hallinnassa. Omavalvontaan liittyy joitakin kirjanpitovaatimuksia.

## Muut luvat

Hae tarvittaessa anniskelulupa Aluehallintovirastosta ja lupa tupakkatuotteiden myyntiin oman kunnan elintarvikevalvonnasta. Lisätietoa näistä luvista löytyy Valviran verkkosivuilta. Muista myös palo- ja pelastusviranomaisen tarkastus ennen ravintolan tai kahvilan avaamista. Hae tarvittaessa musiikkilupa. Kysy neuvoa sijaintikunnan elintarvikevalvonnasta.

## Huomioi toiminnassa

- Käsittele, varastoi ja kuljeta elintarvikkeet hygieenisesti. Pyri kaikin tavoin varmistamaan se, että elintarvikkeet eivät saastu mikrobeilla tai niihin ei joudu sellaista ainetta, joka niihin ei kuulu. Allergiaa aiheuttavat ainesosat on pystyttävä pitämään erillään sekä toisistaan että elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.
- Säilytä tuotteet kullekin tuotteelle sopivassa lämpötilassa ja muissa olosuhteissa.
- Huolehdi, että myynnissä olevista elintarvikkeista annetaan riittävät ja oikeat tiedot. Et saa johtaa kuluttajia harhaan.
- Varmista, että käyttämäsi raaka-aineet ovat sallittuja elintarvikkeissa. Vähemmän tunnetut raaka-aineet, kuten EU:n ulkopuolelta tuodut raaka-aineet tai luonnonkasvit ja sienet, voivat olla esimerkiksi uusielintarvikkeita. Uuselintarvikkeiden käyttöön tarvitaan lupa.
- Varmista, että kaikki elintarvikkeen kanssa kosketukseen tulevat materiaalit soveltuvat elintarvikekäyttöön ja haluttuun käyttötarkoitukseen. Näin turvataan se, ettei materiaaleista joudu haitallisia kemikaaleja elintarvikkeisiin.
- Huolehdi, että tuotteiden jäljitettävyyden on oltava kunnossa. Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet tulee pystyä jäljittämään jokaisessa tuotanto-, valmistus- ja jakeluvaiheessa. Varmista myös, että tiedät, miten sinun tulee toimia, jos tietoosi tulee tai epäilet, että myymäsi elintarvike ei ole turvallinen.



**Muista, että elintarvikealan toimijana olet vastuussa siitä, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja jäljitettävissä ja, että niistä annetaan oikeat ja riittävät tiedot.**

Lisätietoja:

- [www.ruokavirasto.fi/elintarvikeala](http://www.ruokavirasto.fi/elintarvikeala)
- Ruokaviraston ohje: **Ravintolatoiminnan aloittaminen – Opas pk-yrityksille**