



Снимок: Компания Tussitaikurit Oy

ОТКРЫТИЕ РЕСТОРАНА ИЛИ КАФЕ

Вы решили открыть ресторан или кафе?

Помощь в работе окажет памятка: что нужно принять во внимание с точки зрения законодательства в области продуктов питания.

ИЩИТЕ ПОДХОДЯЩЕЕ ПОМЕЩЕНИЕ

Когда Вы найдёте понравившееся помещение, то убедитесь в муниципальных органах строительного надзора, что помещение подходит для использования под ресторан или кафе. Выясните также, как вариант, можно ли изменить целевое назначение помещения. Если изменение возможно, то Вам необходимо узнать в домоуправлении, что функционирование ресторана или кафе допустимо в данном объекте недвижимости. Затем необходимо получить строительную лицензию для выполнения ремонта. При выполнении строительных изменений необходимо учесть требования к доступности для людей с ограниченными возможностями.

В ресторане и кафе необходимо предусмотреть достаточное количество туалетов для посетителей, если посадочных мест имеется более шести. Государственная контрольно-надзорная служба социального обеспечения и здравоохранения Valvira или муниципальный орган строительного надзора предоставят инструкции по количеству необходимых туалетов. Кроме того, для персонала и посетителей рекомендуется предусмотреть отдельные туалеты.

В кухонном помещении должно быть достаточное количество точек подключения к воде и место для мойки рук, а также для мойки продуктов питания и кухонных принадлежностей. Зарезервируйте достаточное пространство для холодильного хранилища, а также отдельное место для охлаждающего шкафа, если охлаждаете продукты питания.

ПЛАНИРУЙТЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СООТВЕТСТВИИ С ВОЗМОЖНОСТЯМИ ПОМЕЩЕНИЯ

Рационально планируйте приём и хранение необходимого сырья для изготовления пищи. Также процесс приготовления пищи необходимо точно продумать, чтобы избежать риска перекрёстного заражения сырья и готовой пищи. Поскольку продукты имеют различные температурные требования к изготовлению, в холодильном помещении должны быть предусмотрены или зоны с различной температурой хранения, или отдельные холодильники.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

Персоналу, который выполняет действия с неупакованной и легко портящейся пищевой продукцией, необходимы гигиенический паспорт, рабочая одежда и справка о состоянии здоровья.

СДЕЛАЙТЕ ЗАЯВЛЕНИЕ О ПОМЕЩЕНИИ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Сделайте заявление о помещении для пищевых продуктов в муниципальные органы надзора за пищевыми продуктами не позднее, чем за 4 недели до начала деятельности. Бланк заявления можно получить на сайте муниципалитета или у уполномоченного за надзор за пищевыми продуктами. Он также предоставит Вам консультации и инструкции. Заявление можно сделать также на сайте Ympäristöterveydenhuollon sähköinen ilmoituspalvelu (**ilppa**). Муниципальная служба надзора за пищевыми продуктами регистрирует ресторан/кафе, и в дальнейшем он будет находиться под регулярным контролем за продуктами питания. Как регистрация, так и надзор являются платными услугами, предоставляемыми официальными органами.

СПЛАНИРУЙТЕ САМОКОНТРОЛЬ

Самоконтроль – это система управления рисками собственной деятельности компании. Заранее спланируйте, как Вы будете управлять рисками выполнения операций, и как, при необходимости, исправите допущенные ошибки. Зарегистрированное общество Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry (Услуги в области туризма и ресторации) издало хорошее руководство по практической деятельности в области ресторанного бизнеса. Соблюдая инструкции, можно легко управлять самоконтролем. С самоконтролем связаны некоторые требования по бухучету.

ПРОЧИЕ ЛИЦЕНЗИИ И РАЗРЕШЕНИЯ

При необходимости, в Региональном управлении органов государственной власти (Aluehallintovirasto) нужно получить лицензию на розлив алкогольных напитков, а в службе надзора за пищевыми продуктами своего муниципалитета – также разрешение на продажу табачных изделий. Дополнительную информацию по этому вопросу можно найти на сайте Государственной контрольно-надзорной службы социального обеспечения и здравоохранения Valvira. Перед открытием ресторана/кафе должна быть также проведена инспекция со стороны органов пожарно-спасательного управления. При необходимости нужно получить также разрешение на музыкальное

исполнение. В муниципальной службе надзора за пищевыми продуктами Вы можете получить консультацию по получению данного разрешения.

В ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НЕОБХОДИМО ПРИНЯТЬ ВО ВНИМАНИЕ СЛЕДУЮЩЕЕ

- Обрабатывайте, храните и транспортируйте продукты питания с соблюдением требований гигиены. Приложите все усилия к тому, чтобы пища не была заражена микробами или такими веществами, которые не подлежат потреблению вместе с продуктами питания. Вызывающие аллергию ингредиенты должны храниться отдельно как один от другого, так и от продуктов, в состав которых они не входят.
- Храните продукты при температуре, необходимой для каждого продукта, и при соблюдении других условий хранения.
- Обеспечьте предоставление адекватной и правильной информации о продуктах питания, поступающих в продажу. Вы не должны вводить потребителей в заблуждение.
- Убедитесь, что используемые Вами сырьевые ингредиенты допустимы в пищевой продукции. Менее известные сырьевые продукты, например, привезённые из-за пределов ЕС ингредиенты или растения и грибы, могут представлять собой новые пищевые продукты. Для использования новых пищевых продуктов необходимо получить разрешение.
- Убедитесь, что все материалы, находящиеся в соприкосновении с пищей, пригодны для использования в пищевом производстве и для нужного целевого назначения. Этим обеспечивается гарантия того, что никакие вредные химические вещества не могут попасть в пищу из материалов.
- Убедитесь, что отслеживаемость продуктов обеспечивается должным образом. Продукты питания и сырье, из которого они изготовлены, должны быть отслеживаемы на каждом этапе производства, изготовления и распределения. Кроме того, убедитесь, что Вам известно, как поступать в случае, если Вы подозреваете или узнали, что продаваемый Вами продукт не является безопасным.



ПОМНИТЕ, что каждый предприниматель, действующий в сфере продуктов питания, несёт ответственность за то, что пищевые продукты являются безопасными и отслеживаемыми, и что о них предоставляется верная и достаточная информация.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- www.ruokavirasto.fi/en/companies/food-sector/ (Продовольственное агентство Финляндии/отрасль продуктов питания)
- Инструкция Продовольственного агентства [Онлайн-курс по открытию ресторана](#)