



第 1 部分, 建立

在本部分中, 您将了解

- ▶ 在建立阶段应注意什么?
- ▶ 如何确保场所适合餐厅?
- ▶ 您和您的员工应具备什么样的能力?
- ▶ 还需要什么?
- ▶ 应该如何向当局通知您建立和运营餐厅的计划?
- ▶ 应注意哪些其他重要事项?
- ▶ 什么是自检计划, 以及可从哪里获得制定自检计划的帮助?

合适的场所

找到中意的场所后, 请向市建筑监管机构咨询该场所是否适合您的用途。这通常可保证建筑物或场所在技术上适用于餐厅, 例如通风良好。

早期联系市食品管理机构也很好。从该机构, 您可以确认场所是否适合您的预期用途。

“建筑许可规定用途”是什么意思?

市建筑监管机构批准将场所或房产用作餐厅、商店、办公室或工业设施等。

场所的预期用途在其建筑许可证中明确规定, 场所只能用于建筑许可证中批准的用途, 不得用于其他用途。

如果场所没有被批准用于您需要的用途, 该怎么办?

如果您想要将场所用于不符合其预期用途的目的, 则将需要允许变更场所规定用途的建筑许可证。

您可能需要对通风或水设备等进行大规模翻新。

请向您的市建筑监管机构咨询可以自行申请建筑许可证还是由一些其他方(例如房地产公司)代为申请。

当您申请变更场所的规定用途时, 请注意以下事项:

在这种情况下, 您必须为规划成本做好准备, 例如聘请设计师。

了解市建筑监管机构对设计师的能力要求。

在建筑许可证最终获许之前, 建筑工作可能不会启动。

建筑监管机构在最终检验中批准该许可证前, 场所不得投入新用途。

除了与建筑许可证有关的障碍外, 餐厅的运营还有其他障碍吗?

向房地产公司咨询您中意的房产是否适合进行您预期的运营。

公司的公司章程可包括关于场所使用的规定。

场所是否适合运营您的餐厅?

在评估场所是否适合您的用途时, 至少应考虑是否可以在场所内合理安排您的业务。

例如, 您应该了解场所是否配备了足够数量的储藏室、水设备和卫生间设施。

如果您认为自己可能希望在以后扩大运营, 请从一开始就选择足够大或方便改建的场所。

还要考虑食品的加工是否可能需要大规模成本高昂的表面翻新。

食品检验员和咨询机构将就这些事宜向您提供建议。有关咨询机构的信息可通过我们网站上的链接获得。

本指南的“场所”部分还包含有关场所要求的其他信息。

设计场所, 以保证方便实施以下事宜:

- 不允许客户或其他外部人员进入食品加工区。
- 请勿在靠近前门的地方加工食品。尤其是, 如果人员在加工过程中使用门, 应避免这种情况。
- 划定食品准备和加工区, 尽量减少其中的通道(例如从室外到更衣室或食品储存区的通道)。
- 储存非食用产品, 保证气味或香味不会蔓延到食品中。还要确保如果这些产品破裂, 不会构成危险。
- 从场所中清除任何不必要的物品, 如未使用过的装置和设备, 因为它们容易积灰。还占用空间, 导致清洁更加困难。

如何 向当局通知您的运营

您必须在不晚于运营餐厅前四周提交“食品场所通知”。

您向餐厅的市食品管理机构提交该通知。

如果餐厅的运营发生重大变更并且食品卫生风险增大, 则您必须提交有关运营发生重大变更的通知。

例如, 开始在酒吧供应食物就属于重大变更。

可以从市政府网站或市食品检验员处获取通知表。

例如, 在赫尔辛基市的网站上, 使用搜索词“食品场所的通知”或“食品场所通知”便可以找到该表格。

每个食品管理区都有自己的表格, 并预先填写了该地区的特定信息。

提交有关运营中重大变更的通知可以使用相同的表格。

何时可以开始运营?

至少在运营餐厅前四周提交通知。

但您不必等待答复或初步检验。您可以自由选择在得到答复或初步检验前运营餐厅。

您已提交了通知, 接下来会发生什么?

1. 食品管理机构将以书面形式答复。
2. 答复会说明您的餐厅已经包含在常规控制范围之内。
3. 市管理机构通常会与您联系, 以便就首次查访的日期达成一致。不过, 食品检验员也可以在没有任何事先通知的情况下进行检验。
4. 食品检验员将在首次控制检查期间查访您的餐厅。这称为初步检验。
5. 查访期间, 您和检验员将检查设施是否适合运营餐厅。
检验员还将检查您的自检计划是否充分解决了运营风险。
食品检验员还将指导您如何改进自检计划。

6. 市政府 将收取处理 通知和未来执行定期控制的费用。
费用的 金额为 在其中说明 市政府的 资费表. 资费列在您餐厅所在的市政当局网站上。
7. 如果您不确定如何安排餐厅厨房的运营, 可以提前向食品检验员咨询。
如果您需要帮助和建议, 请尽管提出。

厨房员工要求

专业加工 易腐食品的人员必须持有卫生执照并穿着适当的防护服。
卫生执照是表示熟悉食品卫生的能力证书。

如有需要, 员工还必须能够可靠地证明其没有感染沙门氏菌。

所有这些要求的目的是确保食品的安全。
本指南的“员工”部分将详细介绍这些人员要求。

什么是易腐食品?

易腐食品是指这样一类食品:
如果食品没有在正确的温度和条件下储存, 其中会导致食物腐坏或引起食物中毒的细菌便会快速生长。
例如, 鱼类、胡萝卜块和生香肠属于易腐食品。

非易腐食品
可以在室温和干燥条件下
保存很长时间。
非易腐食品包括坚果、调味料和面粉等。

自检计划

您必须在开始运营之前制定自检计划。
自检计划的目的是帮助您描述运营内容并管理与之相关的食品卫生风险。

芬兰酒店协会(或 MaRa)制定了餐厅最佳实践和自检指南, 名称为
“Omavalvonta ravintoloissa -
elintarvikkeet”(只有芬兰语版本)。
芬兰食品安全局 Evira 已核准了该指南。

参考 MaRa 的自检指南, 制定自检计划会变得轻松容易。
该指南提供了与您所属行业相关的风险的现成评估及其管理方法。
其中的深入问题将帮助您考虑自己的企业职能。
MaRa 向会员免费提供自检指南, 向非会员销售该文档。

您也可以制定自己的自检计划。您可以在本指南以及许多食品管理机构的网站上找到制定计划的相关材料。
指向该信息的一些链接示例在链接到本指南的网页上提供。

本指南的“自检计划”部分将详细介绍如何制定自检计划。

《食品法》中未规定的供应许可证和其他重要问题

- **您计划供应酒类吗?**
供应酒类需要有许可证。
您必须向地区国家管理机构申请许可证。
Valvira 的网站上提供了有关供应酒类的更多信息。在链接到本指南的网页上提供了一个相关链接。
- **您计划销售烟草吗?**
销售烟草制品和尼古丁液体也需要许可证。
如果您打算在餐厅销售这类产品, 则需要向市政府申请许可证。
Valvira 的网站提供了更多信息。

- **餐厅应该确保无障碍服务吗?**
诸如最大客户数量和建筑年龄等方面可以影响餐厅的结构无障碍要求。相关事宜请咨询市建筑监管机构。
- **您计划建阳台吗?**
您可能需要征得市政府和住房公司的同意。相关事宜请向建筑监管机构咨询。
- **有关于运营餐厅的其他规定吗?**
消防机构和救援机构也对餐厅有自己的安全要求。指向其他信息的链接在链接到本指南的网页上提供。

概要

如果您建立餐厅, 请

- ▶ 咨询市建筑监管机构和食品管理机构, 以确保场所适合您的餐厅用途。
- ▶ 通过提交食品场所通知将您的运营通知当局。
- ▶ 确保所有厨房工作人员均持有卫生执照、健康证明并穿防护服。
- ▶ 注意任何其他必要的事项和许可证。
- ▶ 制定自检计划。