



Osa 1, Perustaminen

Oppaan tässä osassa opit

- ▶ Mitä sinun tulee muistaa perustamisvaiheessa?
- ▶ Miten selvität, että tila on sopiva ravintolaksi?
- ▶ Millaista osaamista sinulla ja henkilökunnallasi tulee olla?
- ▶ Mitä muuta teiltä vaaditaan?
- ▶ Miten sinun tulee kertoa ravintolan perustamisen ja toiminnan suunnitelmistasi viranomaiselle?
- ▶ Mitä muita tärkeitä asioita sinun tulee muistaa jo ennen aloitusta?
- ▶ Mikä on omavalvontasuunnitelma ja 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 käyttötarkoitukseksi.

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 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 ravintolan toiminnan järjestää tiloissa?

Kun pohdit, sopiiko tila sinun käyttötarkoitukseesi, ota huomioon vähintään se, voiko ravintolasi toiminnan järjestää tiloissa järkevästi.

Selvitä, onko tiloissa esimerkiksi tarpeeksi varastotiloja, vesipisteitä ja wc-tiloja.

Valitse riittävän isot tai helposti muokattavat tilat heti, jos arvelet, että haluat laajentaa ravintolaasi myöhemmin.

Mieti myös, voiko elintarvikkeiden käsittely vaatia suuren ja kalliin pintaremontin.

Elintarvikevalvoja ja neuvontajärjestöt osaavat neuvoa sinua näissä asioissa. Neuvontajärjestöistä löydät tietoa internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Opit tilavaatimuksista lisää myös tämän oppaan osasta 2, Tilat.

Suunnittele näin:

- Älä päästä asiakkaita tai muita ulkopuolisia elintarvikkeiden käsittelytiloihin.
- Älä käsittele elintarvikkeita ulko-ovien lähellä. Vältä tätä ennen muuta silloin, kun ovesta on käsittelyn aikana kulkua.

- Sijoita elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytilat niin, että läpikulku esimerkiksi ulkoa pukeutumistiloihin tai ruokavarastoihin on niin vähäistä kuin mahdollista.

Varastoi muut tuotteet kuin elintarvikkeet niin, että niistä ei siirry hajua tai makua elintarvikkeisiin.

Huolehdi myös siitä, että ne eivät aiheuta vaaraa, jos ne 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 ilmoitat toiminnasta?

Viimeistään neljä viikkoa ennen ravintolan avaamista sinun tulee tehdä ”ilmoitus elintarvikehuoneistosta”. Sen teet ravintolasi sijaintikunnan elintarvikevalvontaan.

Myös jos muutat ravintolasi toimintaa olennaisesti niin, että elintarvikehygieeninen riski kasvaa, sinun tulee ilmoittaa toiminnan olennaisesta muuttamisesta. Tällainen tilanne on esimerkiksi se, jos muutat pubin ruokapaikaksi.

Ilmoituslomakkeen saat kunnan internetsivulta tai kunnan elintarvikevalvojalta. Esimerkiksi Helsingin kaupungin sivuilta löydät lomakkeen hakusanalla ”ilmoitus elintarvikehuoneistosta” tai ”elintarvikehuoneiston ilmoitus”.

Jokaisella valvonta-alueella on oma, valmiiksi valvonta-alueen tiedoilla varustettu lomake. Toiminnan olennaisesta muuttamisesta voit ilmoittaa samalla lomakkeella.

Tiedätkö, milloin voit avata ravintolasi?

Tee ilmoitus vähintään neljä viikkoa ennen kuin avaat ravintolasi.

Sinun ei kuitenkaan tarvitse odottaa vastausta tai aloitustarkastusta. Voit avata ravintolasi jo ennen niitä.

Olet tehnyt ilmoituksen, mitä sitten tapahtuu?

1. Saat elintarvikevalvonnasta vastauksen kirjallisesti.
2. Vastaus kertoo, että ravintolasi on otettu säännöllisen valvonnan piiriin.
3. Kunnan valvonnasta otetaan yleensä sinuun yhteyttä ja sovitaan ensimmäisestä käynnistä etukäteen. Elintarvikevalvoja voi kuitenkin tulla valvontakäynnille myös ilmoittamatta.
4. Valvoja tulee tekemään ensimmäisen valvontakäynnin. Tätä kutsutaan aloitustarkastukseksi.
5. Käynnin yhteydessä käynte läpi, miten tilat soveltuvat ravintolasi toimintaan. Samalla tarkistetaan, että omavalvontasuunnitelmassasi on riittävästi otettu huomioon toiminnan riskit. Elintarvikevalvojalta saat ohjeita, miten parannat omavalvontasuunnitelmaasi.
6. Kunta perii sinulta maksun ilmoituksen käsittelystä ja jatkossa tapahtuvasta säännöllisestä valvonnasta. Maksun suuruus on kirjattu kunnan maksutaksaan. Löydät sen ravintolasi sijaintikunnan internetsivuilta.
7. Voit pyytää etukäteen neuvoa kuntasi elintarvikevalvojalta, jos olet epävarma, miten toiminta ravintolasi keittiössä tulisi järjestää. Kysy rohkeasti, jos tarvitset neuvoa ja apua.

Vaatimukset keittiöhenkilökunnalle

Työkseen helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä 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 salmonellatartuntaa.

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 tuoremakkarat ovat helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

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

Omavalvontasuunnitelma

Ennen toiminnan aloittamista sinulla on oltava omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on auttaa sinua kuvaamaan toimintaasi ja hallitsemaan siihen liittyvät elintarvikehygieeniset riskit.

Matkailu- ja ravintola-alan toimialayhdistys, josta käytetään lyhennettä MaRa ry, on valmistellut ravintoloille hyvän käytännön ohjeistuksen eli Omavalvontaohjeen. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on arvioinut sen.

MaRan omavalvontaohjeen avulla laadit helposti omavalvontasuunnitelman. Siinä on valmiina oman alasi toiminnan riskien arviointi ja keinot niiden hallintaan. Tarkentavat kysymykset auttavat oman yrityksesi toimintojen pohdinnassa. MaRa tarjoaa Omavalvontaohjeen omille jäsenilleen ja myy sitä myös ulkopuolisille.

Voit laatia omavalvontasuunnitelman myös itse. Suunnitelman tekemiseen löydät materiaalia tästä verkkokurssista sekä monien elintarvikevalvontayksiköiden internetsivuilta. Esimerkkejä näistä löydät internetsivuillamme kootuista linkeistä .

Tutustut omavalvontaan tarkemmin tämän oppaan Osassa 5.

Muita tärkeitä asioita, joista ei säädetä elintarvikelailla

- **Aiotko tarjoilla alkoholia?**
Alkoholin tarjoiluun vaaditaan anniskelulupa. Se sinun tulee hakea aluehallintovirastosta. Lisää tietoa saat Valviran ohjeesta, jonne löydät linkin internetsivuiltamme.
- **Aiotko myydä tupakkaa?**
Tarvitset luvan myös tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden myyntiin. Jos aiot myydä ravintolassa näitä tuotteita, sinun tulee hakea niille lupa kunnalta. Lisää tietoa saat Valviran internetsivuilta.

- **Tuleeko ravintolan olla esteetön?**
Esimerkiksi asiakaspaikkojen määrä ja rakennuksen ikä voivat vaikuttaa ravintolan rakenteellisiin esteettömyysvaatimuksiin. Nämä vaatimukset saat selville kunnan rakennusvalvonnasta.
- **Suunnitteletko terassia?**
Voit tarvita tähän suostumuksen kunnalta ja taloyhtiöltä. Kysy tästä rakennusvalvonnasta.
- **Liittykö ravintolan pitämiseen muitakin määräyksiä?**
Palo- ja pelastusviranomaisilla on myös omia turvallisuusvaatimuksia ravintolan pitämistä varten. Löydät lisää tietoa internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Yhteenveto

Kun aiot perustaa ravintolan

- ▶ Varmista kunnan rakennusvalvonnasta ja elintarvikevalvontaviranomaiselta, että tila on sopiva ravintolallesi.
- ▶ Ilmoita toiminnastasi eli tee elintarvikehuoneistoilmoitus.
- ▶ Huolehdi, että henkilöillä, jotka laittavat ruokaa on hygieniapassi, terveydentilan selvitys ja suojavaatetus.
- ▶ Huolehdi muista tarvittavista asioista ja luvista.
- ▶ Laadi omavalvontasuunnitelma.