

Helsingfors stads miljöcentral  
Enheten för miljöhygien  
PB 500  
00099 HELSINGFORS STAD

## BUTIKS- OCH SERVERINGSVERKSAMHET I EN OCH SAMMA LOKAL

Helsingfors stads miljöcentral sände den 18 oktober 2007 Livsmedelssäkerhetsverket Evira en begäran om utlåtande om tre sådana ansökningar som avses i 14 § livsmedelslagen (23/2006), enligt vilka en bensinstation idkar butiks- och serveringsverksamhet samtidigt i en och samma lokal.

Miljöcentralen ber om ett utlåtande särskilt om det, huruvida en och samma lokal kan vara såväl ett försäljningsställe som ett serveringsställe. I begäran om utlåtande hänvisas till social- och hälsovårdsministeriets förordning av den 9 oktober 2007 om livsmedelshygienen i vissa livsmedelslokaler (905/2007) och begärs också om ett ställningstagande till vad som avses med uttrycket "ändamålsenligt avskild" i förordningens 3 § och uttrycket "tillräckligt avskild" i förordningen 4 § och uttrycket "avskild från övriga livsmedel som saluhålls" i förordningens 14 §. På begäran ger Evira följande utlåtande.

### 1. En livsmedelslokal som försäljnings- och serveringsställe

Enligt 13 § livsmedelslagen skall en livsmedelslokal ha godkänts av den behöriga tillsynsmyndigheten innan verksamhet inleds eller betydande ändringar i verksamheten sker (*godkänd livsmedelslokal*). Med en livsmedelslokal avses i lagen varje slag av byggnad, lokal eller en del därav eller annat utrymme utomhus eller inomhus där livsmedel som är avsedda för försäljning eller annan överlåtelse tillverkas, förvaras, transporteras, saluförs, serveras eller på annat sätt hanteras, dock inte primärproduktionsstället (§ 6, punkt 18).

I social- och hälsovårdsministeriets förordning om livsmedelshygienen i vissa livsmedelslokaler (905/2007, nedan livsmedelslokalförordningen) indelas livsmedelslokaler utgående från verksamheten som idkas i dem i två kategorier. Enligt förordningen avses med ett "*försäljningsställe*" en livsmedelslokal där det huvudsakligen

säljs livsmedel som tillverkats någon annanstans för att avnjutas någon annanstans". På motsvarande sätt avses med ett "serveringsställe" en livsmedelslokal där livsmedel huvudsakligen tillreds, upphettas eller portioneras för att avnjutas på stället" (§ 2).

Definitionen på en livsmedelslokal i livsmedelslagen är allmän till sin natur och omfattar alla slag av livsmedelslokaler (§ 10). Social- och hälsovårdsministeriets förordning innehåller utöver allmänna hygienkrav särskilda krav på försäljnings- och serveringsställen. Med dessa stadganden har man dock inte avsett att begränsa godkännandet av livsmedelslokaler med stöd av 14 § livsmedelslagen så, att lokalerna kunde godkännas enbart för försäljningsverksamhet eller enbart serveringsverksamhet. Syftet med dem är endast att de särskilda kraven på försäljnings- och serveringsverksamhet till behövliga delar beaktas vid godkännande av vilken som helst livsmedelslokal, i vilken verksamheten i fråga sker.

## 2. Kraven på lokalers, verksamheters och andra produkters placering

I livsmedelslokalförordningen stadgas på allmänt plan att livsmedelslokalen på *ett ändamålsenligt sätt skall avskiljas* från andra utrymmen eller funktioner som kan äventyra den hygieniska kvaliteten på de livsmedel som hanteras eller förvaras i livsmedelslokalen (§ 3). Detta krav preciseras så, att andra produkter än livsmedel ska placeras på egna hyllor och i egna försäljningsdiskar *tillräckligt avskilt* från livsmedlen (§ 4)

I en bensinstationsbutik är det främst bilkemikalierna som är en sådan produktkategori som avviker från traditionellt livsmedelsbutikssortiment och som kunde medföra skada med tanke på livsmedlen i form av lukt- eller smakfel. Om sådan skada förekommer, skall detta förhindras så, att produkterna i fråga såsom livsmedelslokalförordningen förutsätter placeras så långt bort som möjligt särskilt från oförpackade livsmedel, genom att produkterna i fråga placeras i slutbar butiksindelning eller genom att lokalens luftväxling styrs till något annat håll än lokalen där livsmedel framställs och säljs. Om konstaterade skador inte kan elimineras på detta sätt eller andra sätt, kan det inte tillåtas att produkterna placeras i en gemensam livsmedelslokal.

I begäran om utlåtande fästs uppmärksamhet med det stadgande i livsmedelslokalförordningen, enligt vilket mat får beredas endast på en plats som är avskild från övriga livsmedel som saluhålls (§ 14). I detta sammanhang hänvisas till Livsmedelsverkets tidigare ställningstagande, enligt vilket tillredning av mat i samband med en butik skulle ske i en separat lokal (i praktiken i ett separat rum).

Livsmedelsverkets har kommit med sin sitt ställningstagande under en tidpunkt, då man i samband med saluhållande av livsmedel ville tillreda mat i lokaler, som ursprungligen hade planerats och utrustats enbart för saluhållande av livsmedel. Lokaler, som begäran om utlåtande nu gäller, har planerats så, att lokalen försetts med såväl inredning för självbetjäning som inredning för betjäning över disk. Enligt den information som Helsingfors stads miljöcentral den 24 oktober 2007 lämnat har tillredningen av mat koncentrerats till en disk med personlig betjäning. I detta utrymme har man placerat den utrustning för tillredning och försäljning som krävs, en diskmaskin, ett tappställe för handtvätt och tvätt av livsmedel och en egen städskrubba med städutrustning.

Evira konstaterar att utlåtandet har mist sin aktualitet för sådana livsmedelslokalers del, i vilkas konstruktioner och inredning man beaktat att livsmedel samtidigt framställs, saluhålls och serveras i samma lokal. Livsmedelslokalsförordningens 14 § utgör således inget hinder för ett godkännande av livsmedelslokalen, om verksamheterna i fråga kan genomföras i enlighet med livsmedelslagen och de krav som stadgats med stöd av den så att säkerheten hos de livsmedel som skall framställas, förvaras eller hanteras i livsmedelslokalen inte äventyras (10 §).

### 3. Iakttagande och tillsyn över kraven gällande en livsmedelslokal

I anvisningarna från Europeiska kommissionens generaldirektorat för hälso- och konsumentfrågor om verkställande av vissa stadganden i förordningen om livsmedelshygien (EG) 852/2004 konstateras att det i första hand är livsmedelsföretagarens uppgift att besluta huruvida kravet som uppställts i förordningen är nödvändigt, befogat, behörigt eller tillräckligt för att syftena med förordningen skall uppnås och att välja de förfaranden och den bästa praxisen för att uppnå kraven i förordningen.

Social- och hälsovårdsministeriets hälsoavdelning har i sitt svar (256/04/2003) på Helsingfors miljöcentrals brev den 13 februari 2004 konstaterat att en kombinerad av saluhållande och servering av livsmedel i samma lokaler inte kan avgöras med riksomfattande anvisningar, utan att de lokala livsmedelstillsynsmyndigheterna har primär rätt att instruera livsmedelslokalerna inom sitt område utgående från en riskbedömning. Hänvisande till social- och hälsovårdsministeriets ställningstagande konstaterar Evira att en tillsynsmyndighet också senare kan bestämma att verksamheten skall förändras eller rättas till i avsikt att eliminera en sanitär olägenhet eller helt förbjuda verksamheten, om man i samband med tillsynen i praktiken uppdagar att en godkänd livsmedelslokal eller verksamheten i en sådan lokal kan medföra sanitär olägenhet eller fara.

Direktör  
Enheten för livsmedelshygien

Kyösti Siponen

Jurist  
Enheten för livsmedelskontroll och veterinärvård

Jorma Pitkänen

DELGES

Jord- och skogsbruksministeriet  
Handels- och industriministeriet  
Social- och hälsovårdsministeriet  
Länsstyrelsernas kontor och regionala serviceenheter  
De kommunala livsmedelstillsynsmyndigheterna  
Dagligvaruhandeln r.f., Södra kajen 10, 00130 Helsingfors  
Turism- och Restaurangförbundet MaRa r.f., Sjömansgatan 29, 00150 Helsingfors