



RAKENNUSVALVONTA
BYGGNADSTILLSYEN

Opas ravintolatilojen suunnittelua varten

2015

Raastuvankatu 21 B, 65100 Vaasa

20.12.2015



Sisällysluettelo

Johdanto	3
1. Ennen ravintolatilän rakentamista tai oleellista käyttötarkoituksen muutosta suunnitellessa huomioitavat asiat.....	4
2. Rakennusluvan hakeminen joko uudisrakentamista tai muutostyötä varten	5
2.1 Yleistä.....	5
2.2 Piirustusten sisältö.....	6
2.3 Keittiötilojen luokittelu ja toiminnallisia sekä teknisiä vaatimuksia	8
2.4 Keittiö- ja ruoanvalmistustilojen lvi-teknisiä vaatimuksia.....	10
2.5 Henkilökunnan wc- ja sosiaalityilat	11
2.6 Asiakkaiden wc-tilat	11
2.7 Siivousvälineetilat	12
2.8 Esteettömyys	12
2.9 Omatoiminen varautuminen pelastuslaissa	13
2.10 Jätehuolto.....	13
2.11 Ympäristölle aiheutuva haitta.....	14
2.12 Tupakkahuone, tupakointi ja tupakan myynti ravitsemisliikkeessä	14
3. Elintarvikearvikealan toimijan vastuulla olevia velvollisuuksia	
3.1 Elintarvikelain mukainen ilmoitus.....	15
4. Lainsäädäntöä ja muita ohjeita.....	16

Johdanto

Tämä opas toimii apuna, kun suunnitellaan uutta ravintolatilaa joko uudisrakennukseen tai olemassa olevaan vanhaan rakennukseen ja tehdään sitä varten oleellisia muutostöitä. Molemmissa tapauksissa on rakennusvalvonnalta haettava rakennuslupa, jonka hakijana on joko rakennuspaikan omistaja tai haltija. Tässä yhteydessä haltijalla ei tarkoiteta elintarvikealan toimijaa, vaan kyse on rakennuspaikan haltijasta. Esimerkiksi myymälän tai kahvilan muuttaminen ravintolaksi edellyttää rakennusluvan hakemista. Jolleivät olemassa olevat järjestelmät täytä rakentamismääräyksiä, ne tulee muuttaa määräysten mukaiseksi ja muutostöille tulee hakea rakennuslupa. Rakennuslupa tarvitaan myös, jos muutostöillä voi olla vaikutusta rakennuksen käyttäjien turvallisuuteen tai terveydellisiin olosuhteisiin. Tällaisia muutoksia ovat ainakin lvi-tekniset muutokset, esim. ilmanvaihto, palotekniset muutokset, esim. poistumistiet ja alkusammutuskalusto sekä rakenteiden muutokset, esim. kantavat rakenteet ja märkätilat.

Rakennuslainsäätöjen lisäksi on noudatettava mm. pelastuslain ja esteettömyyden huomioimisen ohjeet, joita ravintolatiloihin sovelletaan. Tilat tulee saattaa liikkumis- ja toimintaesteisille sopiviksi.

Elintarvikelainsäädännökset edellyttävät elintarvikealan toimijaa, esimerkiksi ravintola- tai kahvila-alan yrittäjää, tekemään huoneistosta kirjallisen ilmoituksen elintarvikevalvonnalle. Elintarvikevalvonta tekee ravintoloihin säännöllisesti tarkastuksia, joihin yhtenä osana kuuluu elintarvikehuoneiston tilojen soveltuvuuden, riittävyys ja kunnossapidon arviointi. Lisätietoja ja arviointiohjeita löytyy www.oivahymy.fi. Näin ollen, jo rakennuksen suunnitteluvaiheessa, tulee kiinteistön omistajan huomioida elintarvikealan toimintaan liittyvät erityisvaatimukset.

Tämä opas on laadittu Helsingin ja Hämeenlinnan kaupunkien vastaavien oppaiden pohjalta. Oppaan laatimiseen ovat osallistuneet rakennusvalvonta, ympäristötoimi, Pohjanmaan pelastuslaitos ja vammaisneuvoston edustajana vammais- ja esteettömyysasiamies.

1. Ennen ravintolatilän rakentamista tai oleellista käyttötarkoituksen muutosta suunnitellessa huomioitavat asiat

Tarkista:

- mahdollistaako **asemakaava** liiketoiminnan alueella tai tilassa ja onko tilan käyttötarkoitus elintarvikehuoneistolle soveltuva. Pääsuunnittelija voi varmistaa huoneiston käyttötarkoituksen rakennusvalvonnan arkistosta.
- onko rakennus **suojeltu** (voi vaikuttaa mahdollisiin muutoksiin julkisivussa)
- tilan olennaiset **tekniset vaatimukset** ja **toiminnalliset vaatimukset**
- tilan **esteettömyys** asiakkaiden ja työntekijöiden kannalta
- ovatko tilan **tekniset varusteet** sellaisia, että elintarvikkeiden valmistamisen ja tarjoilu on mahdollista
- täyttääkö huoneisto **paloturvallisuuden** osalta sille asetetut vaatimukset
- että tilaan suunniteltu toiminta ei aiheuta häiritsevää **melua**
- **vesi-, viemäri- ja ilmanvaihtolaitteiston** soveltuvuus ravintola- tai kahvilakäyttöön

Jos jokin näistä asioista jää varmistamatta, se saattaa johtaa hankaliin muutostöihin myöhemmin hankkeen aikana. Esimerkiksi ääneneristäminen, vesi-, viemäri- ja ilmanvaihtotyöt tai esteettömän wc-tilan rakentaminen ovat jälkikäteen vaikeita ja kalliita, jopa mahdottomia toteuttaa.

Tilän on täytettävä useita vaatimuksia, ennen kuin siihen voi perustaa ravintolan tai kahvilan. Epäselvissä tapauksissa asiaa voi selvittää kysymällä rakennusvalvonnasta.

Muistilista huomioitavista asioista:



2. Rakennusluvan hakeminen joko uudisrakentamista tai muutostyötä varten

2.1 Yleistä

Rakennuslupaa haetaan rakennusvalvonnasta tai Vaasan kaupungin internetsivuilta saatavalla lomakkeella. Lupaa hakee **rakennuspaikan omistaja tai haltija allekirjoittamallaan hakemuksella**. Kyseessä olevan **yrittäjän edustaja** voi toimia luvan hakijana vain **kiinteistön omistajan tai haltijan valtakirjalla**.

Ravintolaa tai kahvilaa varten haettavan rakennusluvan ja siihen liitettävien pääpiirustusten laatiminen on ammattitaitoa vaativa tehtävä. Siihen tarvitaan koulutuksen ja kokemuksen puolesta riittävän **pätevä pääsuunnittelija**. Pääsuunnittelijana toimii usein kohteen arkkitehtisuunnittelija.

Pääsuunnittelija tulee nimetä lupahakemuksessa. Hän vastaa suunnittelun kokonaisuudesta ja hankkeen laadusta. Lisäksi useimmiten tarvitaan erityissuunnitelmia, joiden tekemiseen on käytettävä ilmanvaihto-, vesi ja viemäri- sekä rakennesuunnittelijoita.

Rakennus- tai muutostöiden toteuttaminen ja valvonta

Rakennuslupa mahdollistaa rakennus- tai muutostöiden aloittamisen, joiden edistymistä rakennusvalvontavirasto valvoo.

Rakennuslupapäätöksessä on kerrottu, mitä määräyksiä on rakennus- tai muutostöitä tehtäessä noudatettava. Määräykset koskevat useimmiten rakennusvalvontaan toimitettavia teknisiä erityissuunnitelmia, joita ovat esimerkiksi ilmanvaihto-, vesi- ja viemäri- ja rakennesuunnitelmat. Lupapäätöksessä myös veloitetaan hakija nimeämään töitä valvovat henkilöt (vastaavat työnjohtajat) sekä kerrotaan hankkeessa rakennusvalvonnan toimesta suoritettavista pakollisista katselmuksista.

Vastaava työnjohtaja vastaa käytännössä rakennushankkeen laadusta ja toteutumisesta yhdessä pääsuunnittelijan ja hankkeeseen ryhtyvän kanssa. Sähkö - ja LVI-asennustyöt on teetettävä asiantuntevalla asennusliikkeellä. Katselmuksia tilataan työn edistymisen myötä rakennusvalvonnasta. Rakennusvalvontaviraston tarkastusinsinöörit ja -rakennusmestarit toimittavat luvassa mainitut katselmuksia, joita ovat esimerkiksi aloitusilmoitus/-kokous, rakennekatselmus, kvv- ja iv-katselmus sekä loppukatselmus. Tila voidaan ottaa käyttöön vasta katselmusten jälkeen.

Rakennuslupahakemuksen liitteeksi tarvitaan:

- **valtakirja** (ellei kiinteistön omistaja tai haltija itse allekirjoita hakemusta)
- **selvitys tilan hallintaoikeudesta**
- **pääsuunnittelijanlomake**
- **pääpiirustukset** (kolmin kappalein)
 - o asemapiirustus, pohjapiirustukset, leikkauspiirustukset, julkisivupiirustukset
- mahdollinen **meluselvitys**
- **LVI-piirustukset**
 - o lvi-asemapiirustus (erottimien sijainti) 4kpl
 - o lvi-pohjapiirustukset (mittarit ja sulut) 3kpl
 - o Vesilaitokselta saadut ennakkotiedot 1kpl
 - o Vesilaitokselta saatu tonttikartta 1kpl (mikäli tarpeellinen)
 - o Vesi- ja viemärisuunnittelijan laatimat kvv-mitoitustiedot.1kpl
- **rakennepiirustukset** (kaksin kappalein)

2.2 Piirustusten sisältö

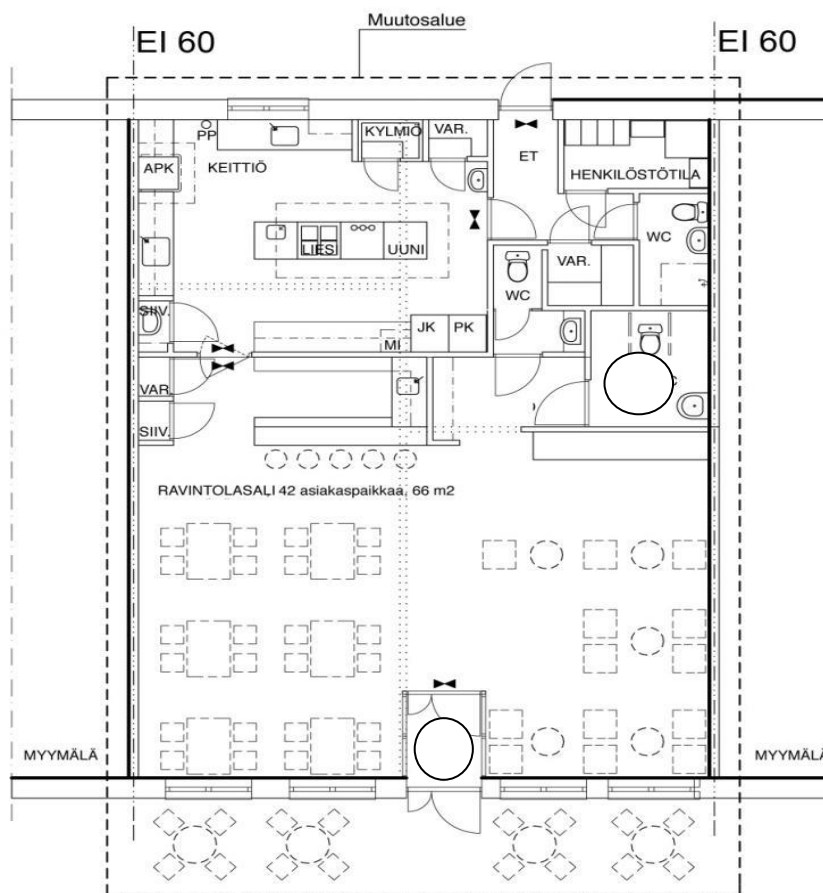
Asemapiirroksessa esitetään rakennuksen sijainti ja mitoitus tai muutosalue laajuustietoineen sekä asemakaavamerkinnot ja -määräykset.

Pohjapiirustuksissa esitetään seuraavia asioita

- tilat, mahdollinen muutosalue ja niiden pinta-alat
- tilojen käyttötarkoitus
- asiakaspaikkojen määrä (ravintolassa on oltava tilaa vähintään 1 m² / asiakas)

- uudet, vanhat sekä purettavat rakenteet
- poistumistiet (vähintään kaksi erillistä poistumistietä, joiden leveys määräytyy asiakaspaikkalukumäärän mukaan)
- palo-osastojen rajat
- esteetön sisäänkäynti
- wc- tilat ja esteetön wc
- ruoan valmistukseen ja säilyttämiseen tarvittavat laitteet ja kiinteät kalusteet
- henkilöstötilat (tauko-, pukeutumis- ja wc-tila, sekä suihkutila, jos ravintolassa on valmistuskeittiö)
- siivouskomero
- ulkoterassit ja tupakointitila pinta-aloineen, jos sellaisia rakennetaan

Leikkauspiirustukset tarvitaan pohjapiirustuksen muutosten selventämiseksi.



Julkisivupiirustuksissa esitetään niihin tehtävät muutokset ja mahdolliset mainoslaitteet. Tällöin on huomioitava mahdolliset rakennuksen suojelumääräykset sekä kaupunkikuvalliset tekijät.

Piirustusten ja asiakirjojen on oltava Suomen rakentamismääräysten mukaisesti pätevän suunnittelijan laatimat. Rakennusvalvonnan lupakäsittelyyn on varattava aikaa keskimäärin 2-4 viikkoa. Rakennusluvan myöntämisen jälkeen lupa-asiakirjat (piirustukset ja rakennusvalvonnan päätössiakirjat) arkistoidaan ja piirustusten toiset kappaleet palautetaan leimattuina hakijalle.

Erityissuunnitelmat, **Ivi- ja rakennesuunnitelmat**, tulee toimittaa rakennusvalvontaan ennen rakennustöiden aloittamista. Rakennus- ja muutostöihin tulee hyväksyttää ammattitaitoiset työnjohtajat ennen rakennustöiden aloittamista.

2.3 Keittiötilojen luokittelu ja toiminnallisia sekä teknisiä vaatimuksia

Keittiöt voidaan jakaa valmistus-, kuumennus-, jakelu- ja kahvikeittiöihin, joilla on erilaiset vaatimukset. Keittiötyyppi ja henkilömäärä ovat merkittävä rakennuslupa- ja piirustuksiin.

Valmistuskeittiössä lämpimän ruoan valmistus tapahtuu keittämällä tai paistamalla pannussa, parilalla, uunissa tai rasvakeittimellä. Kylmien ruokien valmistusta varten on erotettu kalustein tai muutoin erillinen tila, jossa on vesipiste ja riittävät kylmätilat.

Kuumennuskeittiössä esikypsennettyjä puolivalmisteita tai valmiita ruokia kuumennetaan uunissa tai vesihauteessa.

Jakelukeittiössä annostellaan muualla valmistettuja kuumia ja/tai kylmiä ruokia.

Kahvikeittiössä keitetään kahvia ja tarjoillaan valmiita tuotteita, kuten sämpylöitä tai leivonnaisia ja pullia.

Keittiön toiminnalliset ja tekniset vaatimukset, jotka on otettava huomioon jo suunnitteluvaiheessa:

Keittiössä tulee olla toimintaan nähden riittävästi työskentely-, säilytys- ja varastointitilaa. Käsiteltävien tuotteiden elintarvikehygieeninen laatu voi vaarantua esim. jos raakoja ja kypsiä elintarvikkeita käsitellään samoissa työ pisteissä sekä samoilla työalustoilla ja välineillä. Multaisille tuotteille (esim. multaisille juureksille ja perunoille) tulee olla erilliset käsittelytilat. Jos erillistä huonetilaa ei ole, tulee tämä ristikon-taminaatoriskin aiheuttama toiminta voida erottaa esim. riittävällä seinämällä tai leveällä käytävällä. Multajuuresten käsittely voidaan myös ajallisesti erottaa muusta toiminnasta siten, että elintarvikehuoneiston likaantuneet tilat puhdistetaan ennen niiden muuta käyttöä. Pisteessä tulee olla erillinen työpöytä varustettuna vesipisteellä ja pesualtaalla.

Työpöytäpinta-alaa tulee olla riittävästi.

Kuivaelintarvikkeille (säilykkeet, jauhot, mausteet yms.) tulee varata riittävät ja niiden säilytykseen soveltuvat tilat.

Vesipisteitä, joihin on johdettu juokseva kuuma- ja kylmävesi, on oltava toiminnan laatuun nähden riittävä määrä. Käsienspesuun tulee olla riittävästi erillisiä, asianmukaisesti varustettuja vesipisteitä. Pesuaineannostelija, kertakäyttöiset paperit (tai kierrätettävä puuvillapyyhkeillä) ja roskakori kuuluvat vesipisteen asianmukaiseen varustukseen. Valmistuskeittiön käsienspesupiste on suositeltavaa varustaa automaattihanalla, joka käynnistyy ja sulkeutuu automaattisesti käsin koskematta. Käsienspesualtaassa ei saa pestä astioita, elintarvikkeita tai työvälineitä

Kylmäsäilytystilaa tulee olla riittävästi ja niiden tulee soveltua säilytettäville elintarvikkeille. Eri elintarvikeryhmille on erilliset kylmätilat esim. valmistuskeittiössä omat maidolle ja maitotuotteille, lihalle ja lihatuotteille sekä hedelmille, vihanneksille ja juureksille. Lisäksi saatetaan tarvita erillisiä kylmälaitetta kalalle ja kalavalmisteille, ruoka-annosten kokoamispisteeseen (kylmävetolaatikosto), ruuantarjoilupaikalle (kylmätarjoiluvaunu) ja tarjoilulinjastoon (kylmälasivetriini).

Pakasteiden säilytykseen tulee olla riittävästi pakastimia.

Mikäli keittiössä jäähdytetään kuumia ruokia, tulee jäähdytystä varten olla oma erillinen jäähdytyskseen suunniteltu jäähdytyskaappi, jonka kapasiteetin ja tehon tulee olla tuotantoon nähden riittävä.

Mikäli lämmintä ruokaa tarjoillaan tarjoilulinjastossa, tulee siellä olla lämpöhaude tai vastaava laite, joka pitää ruuan yli 60 asteisena.

Mikäli kylmää ruokaa tarjoillaan tarjoilulinjastossa, tulee olla kylmäpöytä tai vastaava laite, joka pitää ruuan alle 12 asteisena.

Elintarvikkeiden kuljetuslaatikoille on varattava riittävästi asianmukaista säilytystilaa, joka mieluiten sijaitsee sisätiloissa. Mikäli säilytystila sijaitsee ulkona, tulee sen olla sateelta ja linnuilta ym. haittaeläimiltä suojattua.

Katto-, lattia-, seinä - ja työpöytäpintojen sekä koneiden, laitteiden, välineiden ja astioiden tulee olla helposti puhdistettavia ja vesipesun kestäviä sekä tarvittaessa desinfioitavia. (Keittiön rakenteet ja pintamateriaalit ovat Suomen rakentamismääräyskokoelman osan C2 mukaisia märkätiloja, jossa edellytetään jatkuvasti roiskevedelle alttiina olevien lattia- ja seinämateriaalien vesieristämistä.)

Lattiamateriaaliksi keittiössä soveltuvat mm. akryylibetoni, mosaiikkibetoni tai muuten pinnoitettu betoni tai keraamiset laatat.

Kynnyksiä ja ikkunalautoja tulisi olla mahdollisimman vähän.

Seinämateriaaliksi keittiötiloihin, jossa seinät ovat kosteudelle alttiina (pesu), soveltuvat esim. keraaminen laatta, kaakelilaatta, pinnoitettu profiilipelti, pinnoitettu betoni (alkyylimaali), huolellisesti saumattu muovimatto. Pinnoituksen tulee ulottua vähintään 2 m:n korkeuteen lattiasta

Katossa, seinissä tai lattian rajassa ei tulisi olla näkyviä sähkö-, putki- ym. rakenteita, jotka vaikeuttavat pintojen puhtaanapitoa.

Valaisimissa tulee olla suojakuvut.

Kiillotettu rst-teräs on suositeltavin työpöydän pintamateriaali. Se on helposti puhtaana pidettävä ja kestää hyvin kulutusta. Käytettäessä pinnoitettuja levyjä myös levyjen reunat tulee olla pinnoitettuja.

Valmistuskeittiössä tulee tarpeen mukaan olla riittävä määrä asianmukaisia lattia-kaivoja. Erityisesti työskentelypisteissä, joissa lattia joutuu olemaan jatkuvasti märkänä, kuten juuresten ja vihannesten käsittelytiloissa, keittopadan ja kippipannun yhteydessä on lattiakaivo käytännössä välttämätön.

Lattian tulee viettää lattiakaivoon vähintään 1:100 kaltevuudella. Tiloissa, jossa lattia joudutaan usein puhdistamaan, tulee pesun suorittamista varten olla tarkoituksenmukaiset laitteet esim. lattianpesuletku omalla vesipisteellä.

Astioiden ja välineiden pesua varten tulee olla esipesusuihkulla varustettu esipesuallas ja astianpesukone, jonka yläpuolella on ilmanpoistollinen höyrykupu.

Huoneiston sisustuksessa tulisi lisäksi huomioida, että käytettävät materiaalit eivät aiheuta esim. hajuhaittaa. Tilan ja kalusteiden värimaailmassa tulee värikontrastit huomioida ja lasipinnat merkitä törmäyksien estämiseksi.

2.4 Keittiö- ja ruoanvalmistustilojen lvi-teknisiä vaatimuksia

Keittiössä ja muissa ruoanvalmistustiloissa tulee olla toimintaan nähden riittävä koneellinen tulo- ja poistoilmanvaihto. Ruoanvalmistuslaitteiden (kuten liedon, uunin, rasvakeittimen, parilan, kebab-vartaan) yläpuolella on oltava erillinen höyrykuvulla varustettu ilmanpoisto sekä ns. rasvahormi ja -suodatin. Valmistuskeittiön rasvahormi johdetaan vähintään 1,25 mm seinämäpaksuista kanavaa pitkin vähintään 300 mm vesikatkon yläpuolelle paloeristettynä (EI120). Hormin tulee olla alipaineinen. Sen asentaminen julkisivuun on myös luvanvarainen toimenpide. Myös astianpesukoneen yläpuolelle tulee asentaa höyrykuvulla varustettu ilmanpoisto.

Kaikki ravintolatilat keittiöineen luetaan kokoontumis- ja liiketiloiksi, joiden ilmanvaihtoa ei voi yhdistää asuintiloihin, majoitustiloihin, uloskäytäviin tai palo- ja räjähdysvaarallisiin tiloihin.

Kiinteistön omistajan on huolehdittava, että elintarvikealan toimijalla on käytössään riittävästi terveydelliset laatuvaatimukset täyttävää ja tarkoitukseen soveltuvaa talousvettä. Kiinteistön omistajan on huolehdittava myös, että elintarvikealan toimijalla on viemärijärjestelmä, josta ei aiheudu elintarvikehygieenistä tai terveydellistä haittaa.

Keittiöiden viemäri tulee varustaa käyttäjämäärään suhteutetulla rasvanerotuskaivolla. Ravintola tai kahvila on erotettava muusta kiinteistöstä oman sulkuventtiilin taakse. Myös astianpesukoneet tulee erottaa omilla sulkuventtiileillä. Viemäriin kytkettäviä ns. ”jätemylyjä” ei Vaasassa saa viemäriin yhdistää.

Rasvakanavan nuohouksesta, rasvasuodattimien puhdistuksesta, hiekanerotuskaivoista ja rasvakaivon tyhjentämisestä tulee laatia huoltosuunnitelma ja huoltokirja. Huoltokirja tulee olla ravintolatilassa Vaasan Veden ja valvontatyötä tekevien tarkastajien tarkastettavissa. Toiminnassa syntyvää jäterasvaa ei saa kulkeutua viemäriin, koska se voi tukkia kiinteistön viemärin ja vaikeuttaa jätevedenpuhdistamon toimintaa.

Mikäli ravitsemusliikettä ei voida liittää yleiseen vesijohtoon ja/tai viemäriin, tulee kiinteistön selvittää, että ravitsemusliikkeellä on käytössään riittävästi terveydelliset laatuvaatimukset täyttävää ja tarkoitukseen soveltuvaa talousvettä sekä viemärijärjestelmä, josta ei aiheudu elintarvikehygieenistä tai terveydellistä haittaa ympäristölle.

2.5 Henkilökunnan wc- ja sosiaalitilat

Keittiössä tulee tartuntatautien leviämisen ehkäisemiseksi olla keittiöhenkilökunnalle wc-tila. Tämä ei saa suoraan avautua tiloihin, jossa käsitellään elintarvikkeita. Wc-tilassa tulee olla käsienpesupiste, jossa on vesipiste, pesuallas, kertakäyttöisiä pyyhkeitä, pesuaineannostelija ja roskakori. Alle 25 asiakaspaikan kohteessa voi wc-tila olla yhteinen asiakkaiden wc-tilan kanssa.

Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu pukutumistila, jossa olisi hyvä olla peseytymismahdollisuus. Ulkovaatteita ja keittiössä käytettäviä työvaatteita varten tulee olla pukukaappi.

2.6 Asiakkaiden wc-tilat

Elintarvikehuoneistossa, joissa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja wc-tiloja.

Käynti asiakkaiden wc-tilaan ei saa tapahtua keittiötilan, raaka-ainevaraston tai muun elintarvikkeiden käsittelytilan kautta.

Asiakkaiden wc-istuinten määrä tulee mitoittaa asiakaspaikkojen mukaan. Wc-tiloissa tulee olla käsienpesupiste, joka tulee varustaa pesuaineannostelijalla ja käsienkuivausmahdollisuudella.

Asiakkaille tarkoitettujen wc-tilojen mitoitus:

Asiakaspaikat	Wc/Naiset	Wc/Miehet
< 25	Yksi yhteinen wc-istuin N/M *	
25 – 50	1	1
51 – 100	2	1 + 1 urinaali
101 – 150	3	1 + 2 urinaalia
151 – 200	3	2 + 2 (tai 1 + 3 urinaalia)
201 – 250	4	2+3 urinaalia
251 – 300	4	2 + 4 urinaalia (tai 3 + 3 urin.)
301 – 400	5	3+4 urinaalia
> 400	tapauskohtaisesti	

N/M = naiset/miehet

Kun asiakaspaikkoja on 25 tai enemmän, tulee vähintään toisen wc-tiloista olla sukupuolineutraali esteetön wc.

Wc-tiloja mitoitettaessa tulee huomioida myös ulkotarjoilupaikat esim. terassilla. Terrassialueen asiakaspaikoista puolet lisätään sisätilan asiakaspaikkoihin ja tämä yhteisluku määrää wc-tilojen lukumäärän.

Työpaikan yhteydessä olevaan henkilökuntaruokalaan ei edellytetä järjestettävän erillisiä wc-tiloja asiakkaille silloin, kun työpaikan muissa tiloissa on riittävät wc-tilat. Suositeltavaa kuitenkin on, että asiakkaiden wc-tilat järjestetään erikseen henkilökuntaruokaloitten yhteyteen.

Esim. kauppakeskuksissa voi useammalla ravitsemusliikkeellä (kahvilat yms.) olla yhteiset wc-tilat. Tällöinkin wc-tilojen mitoituksessa käytetään edellä olevaa taulukkoa.

Wc-tilassa on hyvä olla lattiakaivo ja vesipiste pesuletkua varten.

2.7 Siivousvälinetilat

Elintarvikehuoneistossa tulee olla erillinen ja asianmukaisesti varustettu siivousvälinetila, jossa on oltava vesipiste, kaatoallas, kuivauspatteri, hyllyt ja telineet työvälineille ja puhdistusaineille sekä koneellinen poistoilmanvaihto.

Elintarvikehygienian syistä johtuen on suositeltavaa varata erillinen siivousvälinetila keittiötä varten. Muiden tilojen, kuten ravintolasalin ja asiakas wc-tilojen siivousta varten, on myös hyvä suunnitella erillinen siivousvälinetila.

Mikäli erillisiä siivousvälinetiloja ei voida toteuttaa ja toiminta on suhteellisen vähäriskistä, voidaan hyväksyä muunlainen käytäntö. Tuolloin siivousvälineet tulee merkitä käyttötarkoituksen mukaan ja sijoitella siivousvälinetilaan eri seinustoille.

Kaatoallas tulee varustaa hiekanerottimella.

2.8 Esteettömyys

Esteettömyys on otettava huomioon ravintola- ja kahvilatiloja rakennettaessa tai niiden tilojen muutosten suunnittelussa (Maankäyttö- ja rakennuslaki MRL 5 § 1 ja Maankäyttö- ja rakennusasetus MRA 53 §). Esteettämiä tiloja tarvitsevat paitsi pyörätuolia käyttävät, myös esimerkiksi iäkkäämmät ja lastenvaunujen kanssa liikkuvat asiakkaat. Kaupunki on määritellyt Esteettömyyssuunnitelmassa 2011-2015 keskustan erityistason esteettömyys-alueeksi. Kaupungin keskustan alueella tulee sisäänkäyntiä pyrkiä toteuttamaan esteettömänä myös pienempiin ravitsemusliikkeisiin.

Keskustan julkiset esteettömät wc-tilat voivat palvella esimerkiksi kauppakeskusten pienempien ravitsemusliikkeiden asiakkaita.

Uudisrakentamisen suunnittelussa ja toteutuksessa noudatetaan esteettömyysperiaatetta ja myös korjausrakentamisessa siihen ohjataan. Jos täydelliseen esteettömyyteen korjausrakentamisessa ei päästä, kaupunkirakenteen historiallisuuden, suojelun ja yrittäjyyden näkökulmasta esteettömyysvaatimus suhteutetaan rakennuksen ikään ja olosuhteisiin. Jos kysymyksessä on ennen 1.1.1990 valmistunut rakennus, johon on vaikea saada luontevasti ja kohtuullisin kustannuksin esteetöntä sisäänkäyntiä, voidaan alle 25 asiakaspaikkaa sisältävien ravintola- tai kahvilatilojen osalta jättää esteetön sisäänkäynti ja liikkumisesteiselle mitoitettu wc-tila rakentamatta. 25 tai enemmän asiakaspaikkaa sisältäviin ravintola- tai kahvilatiloihin tulee lähtökohtaisesti suunnitella esteetön sisäänkäynti ja esteetön WC. (Rakennusmääräskokoelma osa F1, 3.2).

Lupaviranomainen voi erityisestä syystä hyväksyä tästä poikkeuksen, jos esteetön sisäänkäynti merkitsisi hissi- tai nostinlaitetta, jota ei saada luontevasti ratkaistua eikä asiakaspaikkojen määrä ylitä 30 paikkaa. Esteetön kulku edellyttää vähintään 800 mm leveitä oviaukkoja, kaltevuudeltaan enintään 8 prosentin (1:12,5) luiskia, tarpeellisia kaiteita sekä enintään 20 mm korkeita kynnyksiä. Rakennusten esteettömyydestä kerrotaan rakentamismääräskokoelman osassa F1.

Rakennusmääräyskokoelman F1, kohdassa 3.3 on määräyksiä induktiosilmukasta kokoontumistiloissa. Muutos- ja korjausrakentamisen luonteisissa ravintolamuutoksissa määräyksiä noudatetaan soveltuvin osin.

2.9 Omatoiminen varautuminen pelastuslaissa

Pelastuslain 379/2011 14 ja 15§ mukaisesti toiminnanharjoittaja on velvollinen oma-toimiseen varautumiseen. Tämä tarkoittaa, että on ehkäistävä onnettomuuksien ja tulipalojen syntymistä sekä varauduttava henkilöiden, omaisuuden ja ympäristön suojaamiseen. Lisäksi on varauduttava sellaisiin toimenpiteisiin joihin toiminnanharjoittaja omatoimisesti kykenee.

Ravintoloihin ja kahviloihin, joissa on yli 50 asiakaspaikkaa, tulee laatia pelastussuunnitelma.

Rakennuslupaun tulee merkitä ravintolatilán maksimi henkilömäärä tarvittavien poistumisteiden leveyksien määrittämiseksi.

Ravintoloissa ja kahviloissa tulee olla riittävä määrä alkusammutuskalustoa. Vähimmäismäärä on 1 kpl teholuokaltaan 27A144B luokan sammutin ja sammutuspeite ja, mikäli käytössä on nestekaasua, niin vähintään 27A144BC teholuokan sammutin ja sammutuspeite.

2.10 Jätehuolto

Jätehuollon järjestämisessä tulee huomioida Vaasan seudun jätehuoltomääräykset. www.vaasa.fi/palvelut/jatehuolto

Jätetilan suunnittelussa ja rakentamisessa voi käyttää apuna Toimivan jätetilan opasta. www.vaasa.fi/palvelut/jatehuolto

Jätteet tulee keittiössä kerätä niitä varten varattuihin astioihin, jotka on tyhjennettävä ja pestävä vähintään kerran päivässä. Ulkotilassa jäteastioita on oltava riittävästi ja ne on sijoitettava riittävän kauaksi tuloilma-aukoista. Jäteastioita ei tule sijoittaa alle 8 metrin etäisyyteen rakennusten ulkoilma-aukoista eikä suuria poistohormeja alle 16 metrin etäisyyteen koneellisen ilmanvaihdon tuloilma-aukoista vaakatasossa mitattuna. Jäteastioiden sijoituspaikan välittömässä läheisyydessä on tarvittaessa oltava jäteastioiden ja alueen pesua varten vesipiste ja letku sekä viemäri.

Neljän metrin päähän rakennuksen räystäslinjasta sijoitetaan yksittäiset 240 ja 600 litran roska-säiliöt, metalliset roska-astiat sekä alle 1,5 m levyiset ja korkuiset palavista materiaaleista tehdyt rakennelmat ja esineet. Myös pienempien säiliöiden osalta kannattaa noudattaa vastaavia etäisyyksiä.

Kuuden metrin päähän rakennuksen räystäslinjasta sijoitetaan useamman roskaastian rivistöt, pahvirullakot sekä kahdesta neljään metriä leveät ja korkeat, palavista materiaaleista tehdyt rakennelmat ja palavien materiaalien varastokasat.

Kahdeksan metrin turvaetäisyyttä rakennuksen räystääslinjasta edellyttävät palavaa materiaalia sisältävät vaihtolavat (avolavat), jätekatokset, puurakenteiset ”mökkit” ja muut vastaavat rakenteet, asuntovaunut ja – autot, autokatokset, kuormalavapinot sekä neljästä kuuteen metriä leveät, palavista materiaaleista tehdyt rakennelmat ja palavien materiaalien varastokasat.

Suojaetäisyydet ylöspäin ovat jätesäiliön osalta 8 metriä ja 11 metriä vaihtolavan tai jätekatoksen sekä muiden palavista materiaaleista valmistettujen katosten ollessa kyseessä, mikäli aikaisemmin esitetyt vaakasuorat turvaetäisyydet eivät täyty. Tällöin julkisivun tulee olla umpinainen ja valmistettu palamattomista materiaaleista.

Kun avoimessa katoksessa on enintään neljä jätesäiliötä, katoksen tuuletusseinä sijoitetaan vähintään neljän metrin etäisyydelle rakennuksen räystääslinjasta ja pois päin rakennuksesta. Katoksen kolme seinää ja katto tehdään tällöin vähintään luokkaan EI 15 ja katteen tulee olla palamaton. Rungon osalta edellytetään luokkaa R 15. Turvaetäisyyden tuuletusseinän vastaiseen rakennukseen tulee olla vähintään kuusi metriä.

Vastaavasti kun jätesäiliöitä on katoksessa enemmän kuin neljä tulee osastointivaatimuksiksi EI 30 ja palamaton kate. Rungon osalta edellytetään luokkaa R 30. Vastaavasti turvaetäisyyden tuuletusseinän vastaiseen rakennukseen tulee olla vähintään kahdeksan metriä.

Yhtenä vaihtoehtona voi luonnollisesti tulla kysymykseen se, että rakennukseen tehdään oma paloteknisesti osastoitu lukittava jätehuone. Osastointivaatimus on tällöin EI 30 tai EI 120 rakennuksesta ja jätehuoneen sijainnista riippuen.

2.11 Ympäristölle aiheutuva haitta

Asuin- tai toimistorakennukseen sijoitettavan ravitsemisliikkeen tulee toiminta-ajatukseltaan olla sellainen, että liike voi toimia aiheuttamatta haittaa alueen asukkaille tai muiden tilojen käyttäjille. Hajuhaitat on ehkäistävä huolellisesti suunnitellulla ja toteutetulla ilmanvaihdolla. Meluhaitat on ehkäistävä asianmukaisin äänieristyksin. Ravitsemusliikkeessä soitettava musiikki ei saa aiheuttaa meluhaittaa kiinteistössä mahdollisesti oleviin asuinhuoneistoihin tai alueelle, jossa on asuinrakennuksia tai häiriötä kokevaa muuta ympäristöä. Yöaikainen (klo 22-7) musiikkimelu, joka erottuu selvästi taustamelusta, ei saa ylittää 25 dB yhden tunnin keskiäänitasona $L_{Aeq,1h(klo\ 22-7)}$ mitattuna niissä tiloissa, jotka on tarkoitettu nukkumiseen.

2.12 Tupakkahuone, tupakointi ja tupakan myynti ravitsemisliikkeessä

Ravintolat ja muut ravitsemisliikkeet ovat tupakkalain mukaisia työyhteisöjen yleisiä sekä asiakkaille tarkoitettuja sisätiloja, joissa tupakointi on pääsääntöisesti kielletty. Savuttomissa ravintoloissa ja muissa ravitsemisliikkeissä tupakansavu ei saa levitä ulkotarjoilualueelta sisälle ravintolaan ja tilat on merkittävä asianmukaisin tupakointikielto-opastein. Tupakointi on tietyin edellytyksin sallittua ravintoloiden ulkotarjoilualueilla (huom. asuinhuoneistojen läheisyys).

Ravintolayrittäjät voivat sisätilojen savuttomuudesta huolimatta niin halutessaan järjestää erilliset tupakointitilat tupakoiville asiakkailleen. Savuttomuuden varmistamiseksi **tupakointitiloilta edellytetään rakennusvalvontaviranomaisten lupa.**

Tupakkatuotteita saa myydä tai muutoin luovuttaa vain myyntipaikan sijaintikunnan myöntämän **vähittäismyyntiluvan** perusteella. Tupakkatuotteiden ja tupakointivälineiden myynti alle 18-vuotiaalle on kiellettyä. Tupakkatuotteiden ja tupakointivälineiden myyjällä on oltava myynnin ikäraja- ja valvonnan toteuttamiseksi omavalvontasuunnitelma, joka esitetään pyynnöstä kunnan valvontaviranomaiselle.

Valviran internetsivuilla, www.valvira.fi, on lisäohjeita liittyen em. asioihin.

3. Elintarvikealan toimijan (esim. ravintolan yrittäjän) vastuulla olevia velvollisuuksia

3.1 Elintarvikelain mukainen ilmoitus

Elintarvikehuoneisto on mikä tahansa rakennus tai huoneisto tai niiden osa, jossa elintarvikkeita tarjotaan. Elintarvikealan toimija on luonnollinen henkilö tai oikeushenkilö asetuksen määritelmän mukaan.

Elintarvikehuoneiston käyttöönotosta tai sen toiminnan olennaisesta muuttamisesta on toimijan tehtävä elintarvikelain 13 §:n mukainen ilmoitus. Ilmoitus tehdään lomakkeella, jonka voi saada Vaasan kaupungin Internet-sivuilta tai noutaa ympäristötoimen toimistosta. Lomakkeesta selviää tarvittavat liitteet. Ilmoituksen käsittelystä laatii ympäristötoimen ympäristöosasto toimijalle todistuksen. Ilmoituksen käsittelystä peritään toiminnanharjoittajalta ympäristö- ja rakennuslautakunnan hyväksymän taksan mukainen maksu.

Keittiössä tulee olla riittävästi valmistuslaitteita, työvälineitä esim. leikkuuveitsiä, kauhoja, säilytys- ja valmistusastioita sekä työlautoja mm. erikseen vihannesten ja juuresten, broilerin, raa'an lihan, kalan ja kypsien ruokien käsittelyyn.

Elintarvikehuoneisto, josta voi kantautua häiritsevää musiikkimelua kiinteistössä mahdollisesti oleviin asuinhuoneistoihin tai alueelle, jossa on asuinrakennuksia, tulee tehdä terveysuojelulain (763/1994) 13§ mukainen ilmoitus. Ilmoitus tehdään lomakkeella, jonka voi saada Vaasan kaupungin Internet-sivuilta www.vaasa.fi tai noutaa ympäristötoimen toimistosta.

Ennen ravintolan, pubin ym. perustamista asuin- ja kiinteistöön tulee meluasiala huomioida suunnittelussa ja kuulla kiinteistön omistajaa sekä asukkaita.

3.2 Elintarvikelain mukainen omavalvontasuunnitelma

Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuus. Elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi omavalvonnasta on laadittava kirjallinen suunnitelma, noudatettava sitä ja pidettävä sen toteutumisesta kirjaa. Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä siten, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa.

4. Lainsäädäntöä ja muita ohjeita

Maankäyttö- ja rakennuslaki sekä -asetus

Rakentamismääräyskokoelma osat esim.

C1 (Äänen eristys ja meluntorjunta), <http://www.finlex.fi/data/normit/1917-c1.pdf>

C2 (Kosteus- ja vedeneristys), <http://www.finlex.fi/data/normit/1918-c2.pdf>

D 1 (Kiinteistöjen vesi- ja viemärlaitteistot)

http://www.finlex.fi/data/normit/28208-D1_2007.pdf

D 2 (Sisäilmasto ja ilmanvaihto),

http://www.finlex.fi/data/normit/37187-D2-2012_Suomi.pdf

E 1 (Rakennusten paloturvallisuus),

<http://www.finlex.fi/data/normit/10530-37-3762-4.pdf>

E7 (Ilmanvaihtolaitosten paloturvallisuus.)

<http://www.finlex.fi/data/normit/17076-E7s.pdf>

F1 (Liikuntaesteetön rakentaminen)

<http://www.finlex.fi/data/normit/28203-F1su2005.pdf>

F2 (Rakennusten käyttöturvallisuus) <http://www.finlex.fi/data/normit/6376-F2.pdf>

Sulvi ilmanvaihtolaitteistojen paloturvallisuusopas 2012

<http://www.ym.fi/download/noname/%7B7818B3A7-C01F-4522-9F06-845C4999AE10%7D/27846>

Elintarvikelaki (23/2006) <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2006/20060023>

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) N:o 852/2004

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

Tupakkalaki(693/1976)

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1976/19760693?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=Tupakkalaki>

Asetus toimenpiteistä tupakoinnin vähentämiseksi (225/1977)

Sosiaali- ja terveysministeriön asetus tupakkatuotteiden ja tupakointivälineiden vähittäismyynnistä (99/2009)

Sosiaali- ja terveysministeriön asetus ravintolan ja muun ravitsemisliikkeen tupakointitilasta (964/2006)

Suomen Pelastusalan Keskusjärjestö on laatinut oppaan ”Pihan jäteastiat ja tuhopolttojen torjunta”