



RAKENNUSVALVONTA
BYGGNADSTILLSYEN

Handbok för plane- ring av restaurang- lokaler

2015

Rådhusgatan 21 B, 65100 Vasa

11.2.2016



Innehållsförteckning

Inledning	3
1. Saker som ska beaktas innan planering av byggande av restauranglokal eller väsentlig ändring av användningsändamål	4
2. Sökande av bygglov antingen för nybyggande eller ändringsarbete	5
2.1 Allmänt	5
Genomförande och övervakning av byggnads- eller ändringsarbeten ...	6
2.2 Ritningarnas innehåll	6
2.3 Kökslokalernas klassificering och funktionella samt tekniska krav	8
2.4 Köks- och mattillredningslokalernas vvs- tekniska krav.....	11
2.5 Toalett och sociala utrymmen för personalen	11
2.6 Toalettutrymmen för kunder	11
2.7 Utrymmen för städredskap	12
2.8 Tillgänglighet	12
2.9 Egen beredskap i räddningslagen	13
2.10 Avfallshantering.....	13
2.11 Olägenhet som åsamkas miljön.....	14
2.12 Rökrum, rökning och tobaksförsäljning i förplägnadsrörelse	15
3. Skyldigheter som är på livsmedelsföretagarens ansvar (t.ex. restaurangföretagare)	15
3.1 Anmälan enligt livsmedelslagen	15
3.2 Plan för egenkontroll enligt livsmedelslagen.....	16
4. Lagstiftning och andra anvisningar	16

Inledning

Den här handboken ska vara till hjälp, då en ny restauranglokal antingen i en nybyggnad eller i en existerande gammal byggnad planeras och väsentliga ändringsarbeten görs. I båda fallen ska bygglov sökas hos byggnadstillsynen, så att sökanden är antingen byggplatsens ägare eller innehavare. I det här sammanhanget avser innehavare inte en livsmedelsföretagare utan det är fråga om byggplatsens innehavare. Till exempel ändring av en affär eller ett café till restaurang förutsätter en ansökan om bygglov. Om inte de gällande systemen uppfyller byggbestämmelserna, ska de ändras enligt bestämmelserna och för ändringsarbetena ska bygglov sökas. Bygglov behövs också, om ändringsarbetena kan ha konsekvenser för säkerheten eller de sanitära förhållandena för dem som använder byggnaden. Sådana ändringar är åtminstone vvs-tekniska ändringar, t.ex. ventilation, brandtekniska ändringar såsom utrymningsvägar och primärsläckningsutrustning samt ändringar i konstruktionerna, t.ex. bärande konstruktioner och våtrum.

Utöver bestämmelserna i bygglagstiftningen ska bl.a. räddningslagens anvisningar och anvisningar för beaktande av tillgänglighet iakttas, vilka tillämpas på restauranglokaler. Lokalerna ska anpassas för personer med nedsatt rörelse- och funktionsförmåga.

Bestämmelserna i livsmedelslagen förutsätter att livsmedelsföretagare, till exempel företagare inom restaurang- eller cafébranschen, gör en skriftlig anmälan om lokalen till livsmedelstillsynen. Livsmedelstillsynen gör regelbundna kontroller i restauranger, till vilka det som en del hör att bedöma livsmedelslokalernas lämplighet, tillräcklighet och underhåll. Ytterligare information och anvisningar finns på adressen www.oivahymy.fi. Sålunda ska fastighetsägaren redan i byggnadens planeringsskede beakta de särskilda krav som ansluter sig till verksamhet inom livsmedelsbranschen.

Den här handboken har uppgjorts utifrån motsvarande handböcker för städerna Helsingfors och Tavastehus. I utarbetandet av handboken har byggnadstillsynen, miljösektorn, Österbottens räddningsverk och handikapp- och tillgänglighetsombudet som representant för handikapprådet deltagit.

1. Saker som ska beaktas innan planering av byggande av restauranglokal eller väsentlig ändring av användningsändamål

Kontrollera:

- möjliggör **detaljplanen** affärsverksamhet på området eller i lokalen och är lokalens användningsändamål lämpligt för en livsmedelslokal. Huvudprojekteraren kan säkerställa lokalens användningsändamål i byggnadstillsynens arkiv.
- är byggnaden **skyddad** (kan inverka på eventuella ändringar på fasaden)
- väsentliga **tekniska krav** och **funktionella krav** för lokalen
- lokalens **tillgänglighet** med tanke på kunderna och de anställda
- är lokalens **tekniska utrustning** sådan att tillredning och servering av livsmedel är möjliga
- uppfyller lokalen de krav som ställts för den med tanke på **brandsäkerheten**
- att den planerade verksamheten i lokalen inte föranleder störande **buller**
- **vatten-, avlopps- och ventilationssystemens** lämplighet för restaurang- eller cafébruk

Om någon av de här sakerna inte blir kontrollerade, kan det leda till besvärliga ändringsarbeten senare under projektet. Till exempel ljudisolering, vatten-, avlopps- och ventilationsarbeten eller byggande av ett tillgängligt toalettutrymme är svåra och dyra, rentav omöjliga att göra i efterhand.

Lokalen ska uppfylla flera krav, innan man kan inrätta en restaurang eller ett café i den. I oklara fall kan ärendet utredas genom att man frågar hos byggnadstillsynen.

Minneslista över saker som ska beaktas:



2. Sökande av bygglov antingen för nybyggande eller ändringsarbete

2.1 Allmänt

Bygglov söks på en blankett som finns hos byggnadstillsynen eller på Vasa stads internetsidor. Lovet söks av **byggplatsens ägare eller innehavare med en av honom eller henne undertecknad ansökan**. En **representant för företaget** kan fungera som sökande av lovet endast **med fullmakt från fastighetens ägare eller innehavare**.

Uppgörande av bygglov som söks för restaurang eller café och huvudritningarna som ska anslutas till det är en uppgift som kräver yrkeskunskap. För det behövs en med tanke på utbildning och erfarenhet tillräckligt **kompetent huvudprojekterare**. Som huvudprojekterare fungerar ofta arkitektplaneraren för objektet.

En huvudprojekterare ska namnges i ansökan om lov. Denna svarar för planeringshelheten och för projektets kvalitet.

Därtill behövs oftast specialplaner, för vilkas uppgörande ska användas ventilations-, vatten- och avlopps- samt konstruktionsplanerare.

Genomförande och övervakning av byggnads- eller ändringsarbeten

Bygglovet möjliggör inledande av byggnads- eller ändringsarbeten, vilkas framskridande övervakas av byggnadstillsynsverket.

I bygglovsbeslutet har uppgetts vilka bestämmelser som ska följas vid utförandet av byggnads- och ändringsarbeten. Bestämmelserna gäller oftast tekniska specialplaner som ska inlämnas till byggnadstillsynen, vilka är till exempel ventilations-, vatten- och avloppsanläggnings- och konstruktionsplaner. I lovbeslutet åläggs också sökanden att namnge de personer som övervakar arbetet (ansvariga arbetsledare) samt redogörs för de obligatoriska syner som ska utföras av byggnadstillsynen i projektet.

Ansvariga arbetsledaren svarar i praktiken för byggprojektets kvalitet och genomförande tillsammans med huvudprojekteraren och den som ska inleda projektet. El- och vvs-installationsarbetena ska ges i uppdrag åt ett sakkunnigt installationsföretag. Synerna beställs av byggnadstillsynen i takt med att arbetena framskrider. Byggnadstillsynsverkets granskningsingenjörer och -byggmästare förrättar de syner som nämnts i lovet, vilka är till exempel anmälan om påbörjande av byggprojekt/inledande möte, FVA- och ventilationssyn samt slutsyn. Lokalen kan tas i bruk först efter synerna.

Som bilaga till bygglovsansökan behövs:

- **fullmakt** (om inte fastighetens ägare eller innehavare själv undertecknar ansökan)
- **utredning över lokalens besittningsrätt**
- **huvudprojekterarblankett**
- **huvudritningar** (i tre exemplar)
 - o situationsplan, planritningar, genomskärningsritningar, fasadritningar
- eventuell **bullerutredning**
- **vvs-ritningar** vvs-situationsplan (avskiljarnas placering) 4 st.
 - o vvs-planritning (mätare och slussar) 3 st.
 - o Förhandsuppgifter från vattenverket 1 st.
 - o Tomtkarta från vattenverket 1 st. (om nödvändigt)
 - o FVA-dimensioneringsuppgifter som uppgjorts av vatten- och avloppsplaneraren 1 st.
- **konstruktionsritningar** (i två exemplar)

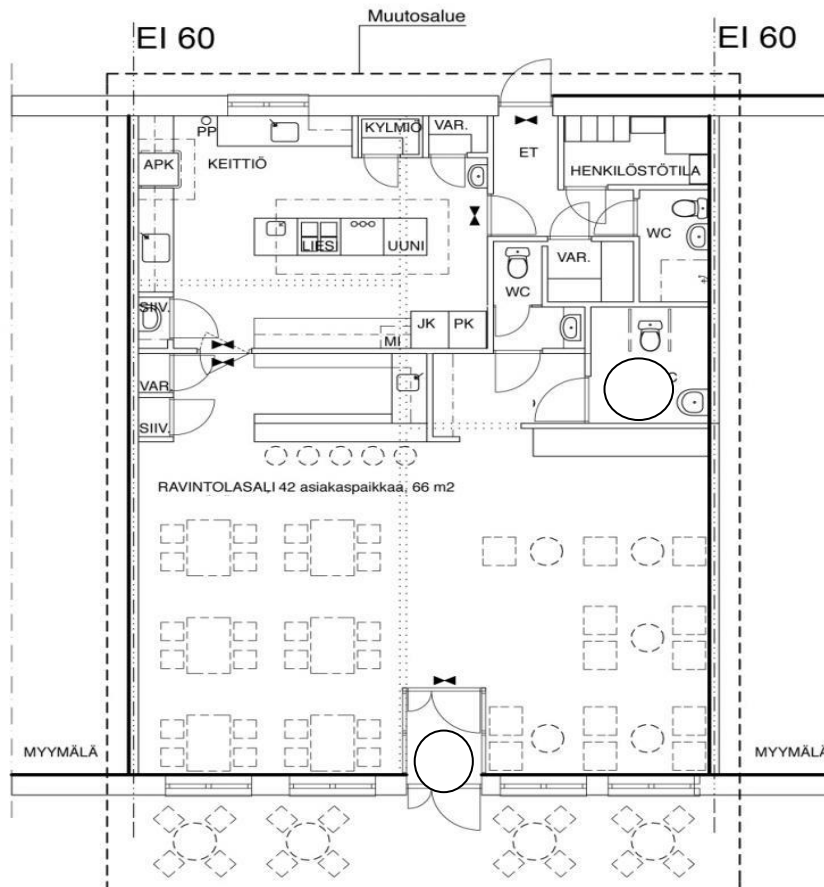
2.2 Ritningarnas innehåll

I **situationsplanen** presenteras byggnadens placering och dimensionering eller ändringsområdet med uppgifter om omfattningen samt detaljplanebeteckningar och -bestämmelser.

I planritningarna framläggs följande saker

- lokaler, eventuellt ändringsområde och deras ytor
- lokalernas användningsändamål
- antalet kundplatser (i restaurangen ska det finnas minst 1 m²/kund)
- nya och gamla konstruktioner samt sådana som ska rivs
- utrymningsvägar (minst två separata utrymningsvägar, vilkas bredd fastställs enligt kundplatsantalet)
- brandcellernas gränser
- tillgänglig ingång
- toalettutrymmen och tillgänglig toalett
- utrustning och fasta inventarier som behövs för tillredning och förvaring av mat
- personalutrymmen (paus-, omklädnings- och toalettutrymmen, samt duschrumb, om det finns ett tillredningskök i restaurangen)
- städskrubb
- uteterrasser och rökrum med ytor, om sådana byggs

Genomskärningsritningar behövs för klarläggande av ändringar i planritningar.



I fasadritningarna presenteras de ändringar som ska göras i dem och möjliga reklamanslagningar. Då ska eventuella skyddsbestämmelser för byggnaden samt stadsbildsmässiga faktorer beaktas.

Ritningarna och handlingarna ska vara uppgjorda av en kompetent planerare enligt Finlands byggbestämmelsesamling. För lovbehandlingen inom byggnadstillsynen ska reserveras tid på i genomsnitt 2-4 veckor.

Efter beviljandet av bygglov arkiveras lovhandlingarna (ritningar och byggnadstillsynens beslutshandlingar) och det andra exemplaret av ritningarna återlämnas med stämpel till sökanden.

Specialplaner, **vvs- och konstruktionsplaner**, ska inlämnas till byggnadstillsynen innan byggnadsarbetena påbörjas. För byggnads- och ändringsarbetena ska godkännas yrkeskunniga arbetsledare innan byggnadsarbetena påbörjas.

2.3 Kökslokalernas klassificering och funktionella samt tekniska krav

Köken kan indelas i tillrednings-, uppvärmnings-, utdelnings- och kaffekök, för vilka kraven är olika. Kökstypen och personantalet ska märkas ut i bygglovsritningarna.

I tillredningskök sker tillredning av varm mat genom kokning eller stekning i panna, på grill, i ugn eller med fritös. För tillredning av kall mat har ett skilt utrymme avskilts med möbler eller på annat sätt, där det finns ett tappställe och tillräckliga kylutrymmen.

I uppvärmningskök uppvärms förtillredda halvfabrikat eller färdig mat i ugn eller i vattenbad.

I utdelningskök utportioneras varm och/eller kall mat som tillretts någon annanstans.

I kaffeköken kokas kaffe och serveras färdiga produkter, såsom semlor eller bakverk och bullar.

Funktionella och tekniska krav som ska beaktas redan i planeringsskedet:

I köket ska finnas tillräckligt med arbets-, förvarings- och lagerutrymme för verksamheten. Den livsmedelshygieniska kvaliteten på de produkter som ska hanteras kan äventyras t.ex. om råa eller tillredda livsmedel hanteras på samma arbetsställen samt på samma arbetsunderlag och med samma redskap. För jordiga produkter (t.ex. jordiga rotsaker och potatisar) ska det finnas skilda hanteringsutrymmen. Om det inte finns något skilt rum, ska den här verksamheten som kan föranleda en risk för korskontaminering avskiljas t.ex. med en tillräcklig vägg eller en bred korridor. Hantering av jordiga rotsaker kan också tidsmässigt avskiljas från den övriga verksamheten så att nedsmutsade utrymmen i livsmedelslokalen rengörs innan de används för annat. På platsen ska finnas ett separat arbetsbord utrustat med ett tappställe och ett tvättställ.

Det ska finnas tillräckligt med arbetsbordsyta.

För torra livsmedel (konserver, mjöl, kryddor o.d.) ska tillräckliga och lämpliga förvaringsutrymmen reserveras.

Tappställen, dit rinnande varm- och kallvatten har letts, ska finnas i tillräcklig mängd i förhållande till verksamhetens kvalitet. För handtvätt ska det finnas tillräckligt med separata, sakenligt utrustade tappställen.

Tvättmedelsdoserare, engångspapper (eller återanvändbar bomullshanduksrulle) och skräpkorg hör till den lämpliga utrustningen för tappstället. Det är rekommendabelt att tillredningsköks handtvättsställe utrustas med en automatkran som öppnas och stängs automatiskt utan att den vidrörs med handen. I handtvättslavoaren får inte kärl, livsmedel eller arbetsredskap tvättas.

Det ska finnas tillräckligt med kylförvaringsutrymmen och de ska vara lämpliga för de livsmedel som förvaras. För olika livsmedelsgrupper finns olika kylutrymmen t.ex. i tillredningsköket egna för mjölk och mjölkprodukter, kött och köttprodukter samt frukter, grönsaker och rotfrukter. Dessutom kan man behöva skilda kylanläggningar för fisk och fiskprodukter, sammanställningen av matportioner (kylbänkar med draglådor), matserveringsstället (kylserveringsvagn) och till serveringslinjen (kylglasvitrin).

För förvaring av frysvaror ska det finnas tillräckligt med frysar.

Om man i köket kyler ned varm mat, ska det för nedkylningen finnas ett skilt för nedkylning planerat nedkylningsskåp, vars kapacitet och effekt ska var tillräcklig i förhållande till produktionen.

Om varm mat serveras på serveringslinjen ska där finnas värmebad eller motsvarande anläggning som håller maten över 60 grader.

Om kall mat serveras på serveringslinjen, ska det finnas ett kylbord eller någon motsvarande anläggning som håller maten under 12 grader.

För transportlådorna för livsmedel ska reserveras tillräckligt med vederbörligt förvaringsutrymme som helst ska finnas i inomhusutrymmen. Om förvaringsutrymmet finns utomhus, ska det vara skyddat för regn och fåglar m.m. skadedjur.

Tak-, golv-, vägg- och arbetsbänksytorna samt maskinerna, apparaterna, redskapen och kärnen ska kunna rengöras lätt och tåla vattentvätt samt vid behov kunna desinficeras. (Kökets konstruktioner och ytmaterial är våtutrymmen enligt del C 2 i Finlands byggbestämmelsesamling, där man förutsätter vattenisolering för golv- och väggmaterial som kontinuerligt är utsatta för stänkvatten.)

Till golvmaterial i köket lämpar sig bl.a. akrylbetong, mosaikbetong eller på annat sätt belagd betong eller keramiska plattor.

Det ska finnas så lite trösklar och fönsterbräden som möjligt.

Som väggmaterial i köksutrymmen, där väggarna är utsatta för fukt (tvätt), lämpar sig t.ex. keramiska plattor, kakelplattor, ytbelagda profilplåtar, ytbelagd betong (alkylfärg), noggrant fogad plastmatta. Ytbeläggningen ska sträcka sig till minst 2 m höjd från golvet

I taket, på väggarna eller vid golvgränsen borde det inte finnas några synliga el-, rör- m.m. konstruktioner som försvårar renhållningen av ytorna.

Armaturerna ska ha skyddskupor.

Polerat rostfritt stål är det mest rekommendabla ytmaterialet för arbetsbord. Det kan lätt hållas rent och klarar bra av slitage. Vid användande av ytbelagda skivor ska också skivornas kanter vara ytbelagda.

I tillredningskök ska det enligt behov finnas en tillräcklig mängd ändamålsenliga golvbrunnar. Speciellt på arbetsställen där golvet kontinuerligt kommer att vara vått, såsom hanteringsställen för rotsaker och grönsaker, i samband med kokgryta och stekbord är en golvbrunn i praktiken oundviklig. Golvet ska slutta mot golvbrunnen med en lutning på minst 1:100. I utrymmen där golvet måste rengöras ofta, ska det för utförandet av tvätten finnas ändamålsenlig utrustning, t.ex. en golvvtättnings-slang med ett eget tappställe.

För tvätt av kärl och redskap ska det finnas en förspolningsho försedd med förspolningsdusch och en diskmaskin, ovanför vilken det finns en imkupa med utsugning.

Vid inredningen av lokalen ska det också beaktas att de material som används inte ger upphov till exempelvis luktolägenhet. I färgvalet för lokalen och inventarierna ska färgkontrasterna beaktas och glasytor märkas ut för att förhindra sammanstötningar.

2.4 Köks- och mattillredningslokalers vvs-tekniska krav

I kök och andra mattillredningslokaler ska det finnas tillräcklig maskinell tillufts- och frånluftsventilation i förhållande till verksamheten. Ovanför matlagingsutrustning (såsom spis, ugn, fritös, grill, kebab-spett) ska det finnas ett separat utsug försett med imkupa samt s.k. fettkanal och -filter. Tillredningskökets fettkanal leds längs en kanal med en minst 1,25 mm tjock vägg minst 300 mm till vattentaketets översida med brandisolering (EI120). Kanalen ska ha undertryck. Att placera den på fasaden är också en tillståndspliktig åtgärd. Även ovanför diskmaskin ska utsug med imkupa installeras.

Alla restauranglokaler med kök räknas som samlings- och affärslokaler, vilkas ventilation inte kan förenas med bostadsutrymmen, inkvarteringsutrymmen, utgångar eller brand- och explosionsfarliga utrymmen.

Fastighetsägaren ska se till att livsmedelsföretagare har till sitt förfogande tillräckligt med hushållsvatten som uppfyller de sanitära kvalitetskraven och lämpar sig för ändamålet. Fastighetsägaren ska också se till att livsmedelsföretagaren har ett avloppssystem som inte föranleder livsmedelshygieniska eller sanitära olägenheter.

Kökens avlopp ska utrustas med en fettavskiljningsbrunn som proportionerats till användarantalet. Restaurangen eller caféet ska avskiljas från den övriga fastigheten bakom en egen avstängningsventil. Också diskmaskinerna ska avskiljas med egna avstängningsventiler. S.k. "avfallskvarnar" som ska kopplas till avloppet får i Vasa inte anslutas till avloppet.

För putsningen av fettkanalen, rengöringen av fettfiltren, tömning av sandavskiljningsbrunnar och fettbrunn ska en skötselplan och servicebok uppgöras. Det ska finnas en servicebok i restauranglokalen så att Vasa Vatten och inspektörer som utför tillsynsarbete ska kunna granska. Avfallsfett som uppstår vid verksamheten får inte hamna i avloppet, eftersom det kan täppa till fastighetens avlopp och försvåra avloppsreningens verkets verksamhet.

Om förplägnadsrörelsen inte kan anslutas till allmän vattenledning och/eller allmänt avlopp, ska fastigheten utreda att förplägnadsrörelsen har till sitt förfogande tillräckligt med hushållsvatten som uppfyller de sanitära kvalitetskraven och lämpar sig för ändamålet samt ett avloppssystem som inte föranleder livsmedelshygienisk eller sanitär olägenhet för miljön.

2.5 Toalett- och sociala utrymmen för personalen

I köket ska för förhindrande av att smittsamma sjukdomar sprider sig finnas ett toalettutrymme för personalen. Det här får inte öppnas direkt mot utrymmen där livsmedel hanteras. I toalettutrymmena ska finnas ett handtvättställe med ett tappställe, lavoar, engångshanddukar, tvättmedelsdoserare och skräpkorg. Vid objekt med under 25 kundplatser kan toalettutrymmet vara gemensamt med kundernas toalettutrymme.

I livsmedelslokalen ska det finnas ett ändamålsenligt utrustat omklädningsrum för personalen, där det är bra om det finns tvättmöjligheter. För ytterkläder och arbetskläder som används i köket ska det finnas klädskap.

2.6 Toalettutrymmen för kunder

I livsmedelslokal med över sex kundplatser, ska det finnas tillräckligt med ändamålsenligt utrustade toalettutrymmen till kundernas förfogande. Ingången till kundernas toalettutrymme får inte ske via köksutrymmet, råvaruförrådet eller annat utrymme där livsmedel hanteras.

Antalet toalettstolar för kunderna ska dimensioneras enligt kundplatserna. I toalettutrymmena ska det finnas ett handtvättställe, som ska förses med tvättmedelsdoserare och handtorkningsmöjlighet.

Dimensionering av toalettutrymmen avsedda för kunder:

Kundplatser	Wc /damer	Wc/Herrar
< 25	En gemensam wc-stol D/H *	
25 – 50	1	1
51 – 100	2	1 + 1 urinäna
101 – 150	3	1 + 2 urinännor
151 – 200	3	2 + 2 (eller 1 + 3 urinännor)
201 – 250	4	2+3 urinännor
251 – 300	4	2 + 4 urinännor (eller 3 + 3 urinännor)
301 – 400	5	3+4 urinännor
> 400	från fall till fall	

D/H = damer/herrar

Då kundplatserna är 25 eller mera, ska minst det ena av toalettutrymmena vara en könsneutral tillgänglig toalett.

Vid dimensionering av toalettutrymmen ska också uteserveringsplatser t.ex. på terrass beaktas. Av kundplatserna på terrassområdet sätts hälften till kundplatserna inomhus och det här sammanlagda talet bestämmer antalet toalettutrymmen.

För personalmatsal i anslutning till arbetsplatsen förutsätts inte att några skilda toalettutrymmen ordnas för kunderna, när det finns tillräcklig med toalettutrymmen i andra utrymmen på arbetsplatsen. Det är dock rekommendabelt att kundernas toalettutrymmen ordnas separat i anslutning till personalmatsalar.

T.ex. i köpcenter kan flera förplägnadsrörelser (caféer o.d.) ha gemensamma toalettutrymmen. Även då används vid dimensioneringen av toalettutrymmena tabellen ovan.

Det är bra att i toalettutrymmet ha en golvbrunn och ett tappställe för en vattenslang.

2.7 Utrymmen för städredskap

I livsmedelslokalen ska det finnas ett separat och ändamålsenligt utrustat städredskapsutrymme, där det ska finnas ett tappställe, en vask, torkbatteri, hyllor och ställningar för arbetsredskap samt maskinell frånluftsventilation.

Av livsmedelshygieniska skäl är det rekommendabelt att reservera ett separat städredskapsutrymme för köket. För städning av andra utrymmen såsom restaurangsalen och toalettutrymmena för kunder är det också bra att planera ett skilt städredskapsutrymme.

Om separata städredskapsutrymmen inte kan genomföras och verksamheten innebär en relativt liten risk, kan en annan praxis godkännas. Då ska städredskapen utmärkas enligt användningsändamål och placeras i städredskapsutrymmet på olika väggar.

Vasken ska förses med sandavskiljare.

2.8 Tillgänglighet

Tillgängligheten ska beaktas vid byggande av restaurang- och cafélokaler eller vid planering av ändringar i utrymmena (Markanvändnings- och bygglagen MarkByggL 5 § 1 och Markanvändnings- och byggförordningen MarkByggF 53 §). Tillgängliga utrymmen behöver förutom rullstolsburna kunder också till exempel äldre och kunder som rör sig med barnvagn. Staden har i sin Tillgänglighetsplan 2011-2015 fastställt centrum som ett tillgänglighetsområde på specialnivå. På stadens centrumområde ska man sträva efter ett tillgängligt tillträde också till mindre förplägnadsrörelser.

De offentliga tillgängliga toalettutrymmena i centrum kan betjäna t.ex. kunder i köpcentrens mindre förplägnadsrörelser.

Vid planering och genomförande av nybyggande iaktas tillgänglighetsprincipen och också vid renoveringsbyggande är inriktningen den samma.

Om man inte når fullständig tillgänglighet vid renoveringsbyggande, relateras med hänsyn till stadens historia, säkerhet och företagande tillgänglighetskravet till byggnadens ålder och förhållanden. Om det är fråga om en byggnad som blivit färdig före 1.1.1990, dit det är svårt att på ett naturligt sätt och till rimliga kostnader få en tillgänglig ingång, kan vad gäller restaurang- och cafélokaler med under 25 kundplatser en tillgänglig ingång och toalettutrymme som dimensionerats för rörelsehindrade personer lämnas obbyggda. För restaurang- och cafélokaler som har 25 eller mera kundplatser ska i princip planeras en tillgänglig ingång och en tillgänglig toalett. (Byggbestämmelsesamlingen del F1, 3.2).

Tillståndsmyndigheten kan av särskilt skäl godkänna en avvikelse från detta, om en tillgänglig ingång skulle innebära hiss- eller lyftanordning som inte kan lösas naturligt och kundplatserna inte överskrider 30 platser. Tillgänglig passage förutsätter minst 800 mm breda dörröppningar, ramper med en lutning på högst 8 procent (1:12,5), nödvändiga räcken samt högst 20 mm höga trösklar. Byggnaders tillgänglighet behandlas i byggbestämmelsesamlingens del F1. I byggbestämmelsesamlingen F1, punkt 3.3 finns bestämmelser om induktionsslingor i mötesutrymmen. Vid ändringar i restauranger som har karaktären av ändrings- och renoveringsbyggande tillämpas bestämmelserna i tillämpliga delar.

2.9 Egen beredskap i räddningslagen

Verksamhetsidkare är enligt 14 och 15 § i räddningslagen 379/2011 skyldig till egen beredskap. Det här innebär att uppkomsten av olyckor och bränder ska förebyggas samt beredskap finnas för skyddande av personer, egendom och miljön. Därtill ska finnas beredskap för sådana åtgärder som verksamhetsidkaren på egen hand förmår göra.

För restauranger och caféer, där det finns över 50 kundplatser, ska en räddningsplan utarbetas.

På bygglovet ska maximiantalet personer för restauranglokalen antecknas för fastställande av de behövliga utrymningsvägarnas bredd.

I restaurangerna och caféerna ska det finnas en tillräcklig mängd primärsläckningsutrustning. Minimimängden är 1 st. släckare med effektklassen 27A144B och släckningsfilt och om gasol används så minst en släckare i effektklassen 27A144BC och släckningsfilt.

2.10 Avfallshantering

Vid ordnandet av avfallshanteringen ska Vasaregionens avfallshanteringsbestämmelser iakttas. www.vaasa.fi/sv/tjanster/avfallshantering

Vid planering och byggande av avfallsutrymme kan Handboken för ett fungerande avfallsutrymme användas som hjälp. www.vaasa.fi/sv/tjanster/avfallshantering

Avfallet ska i köket samlas i kärll som reserverats för det, vilka ska tömmas och tvättas minst en gång per dag. I utomhusutrymme ska avfallskärlden vara tillräckliga och de ska placeras tillräckligt långt från tilluftsöppningarna.

Avfallskärl ska inte placeras på mindre än 8 meters avstånd från byggnadernas friskluftsöppningar och inte heller stora frånluftskanaler på mindre än 16 meters avstånd från maskinell ventilations tilluftsöppningar mätt i horisontalplanet. I avfallskärlens omedelbara närhet ska vid behov finnas ett tappställe och en slang för tvätt av avfallskärl och -område samt ett avlopp.

På fyra meters avstånd från byggnadens takfotslinje placeras enskilda 240 och 600 liters skräpbehållare, skräpkärl i metall samt mindre än 1,5 meter breda och höga konstruktioner och föremål som gjorts av brännbart material. Även vad gäller mindre behållare lönar det sig att iaktta motsvarande avstånd.

På sex meters avstånd från byggnadens takfotslinje placeras flera rader med skräpkärl, rullpallar för papp samt från två till fyra meter breda och höga av brännbart material gjorda konstruktioner och lagerhögar av brännbart material.

Åtta meters säkerhetsavstånd från byggnadens takfotslinje förutsätter växelflak (plattform) som innehåller brännbart material, avfallstak, "stugor" i trä och motsvarande konstruktioner, husvagnar och -bilar, carportar, lastflakshögar samt från fyra till sex meter breda, av brännbart material gjorda konstruktioner och lagerhögar med brännbart material.

Skyddsavstånden uppåt är vad gäller avfallsbehållare 8 meter och 11 meter då det är fråga om växelflak eller avfallstak samt andra tak tillverkade av brännbart material, om de tidigare presenterade vågräta skyddsavstånden inte uppfylls. Då ska fasaden vara sluten och tillverkad av icke brännbart material.

Då det under ett öppet skyddstak finns högst fyra avfallsbehållare, placeras takets ventilationsvägg på minst fyra meters avstånd från byggnadens takfotslinje och bortvänd från byggnaden. Takets tre väggar och taket görs då minst i klassen EI 15 och täckmaterialet ska vara icke brännbart. Vad gäller stommen förutsätts klass R 15. Säkerhetsavståndet till den byggnad som står mot ventilationsväggen ska vara minst sex meter.

På motsvarande sätt ska sektioneringskraven om avfallsbehållarna under taket är mer än fyra vara EI 30 och icke brännbart täckmaterial. Vad gäller stommen förutsätts klass R 30. På motsvarande sätt ska säkerhetsavståndet till den byggnad som står mot ventilationsväggen vara minst åtta meter.

Som ett alternativ kan naturligtvis komma i fråga att i byggnaden görs ett eget brandtekniskt sektionerat låsbart avfallsrum. Sektioneringskravet är härmed EI 30 eller EI 120 beroende på byggnaden och avfallsutrymmets placering.

2.11 Olägenhet som åsamkas miljön

Förplägnadsrörelse som placeras i bostads- eller kontorsbyggnad ska till verksamhetsidén vara sådan att rörelsen kan fungera utan att föranleda olägenhet för områdets invånare eller andra användare av lokalerna. Luktölägenheter ska förebyggas med noggrant planerad och genomförd ventilation. Bullerolägenheter ska förebyggas med ändamålsenlig ljudisolering. Musik som spelas i förplägnadsrörelsen får inte ge upphov till bullerolägenhet för eventuella bostadslägenheter i fastigheten eller på område med bostadsbyggnader eller annan miljö som upplever störningar.

Musikbuller nattetid (kl. 22-7), som urskiljer sig klart från bakgrundsbuller, får inte överskrida 25 dB som medelljudnivå för en timme $L_{Aeq,1h(kl. 22-7)}$ mätt i de utrymmen som är avsedda att sova i.

2.12 Rökrum, rökning och tobaksförsäljning i förplägnadsrörelse

Restauranger och andra förplägnadsrörelser är enligt tobakslagen för allmänheten samt för kunderna avsedda lokaler på en arbetsplats, där rökning i regel är förbjuden. I rökfria restauranger och andra förplägnadsrörelser får tobaksrök inte spridas från uteserveringsområde in i restaurangen och lokalerna ska utmärkas med vederbörliga rökförbudsskyltar. Rökning är under vissa förutsättningar tillåten på restaurangernas uteserveringsområden (Obs! närhet till bostadslägenheter).

Restaurangföretagarna kan trots rökfria lokaler om de så vill ordna skilda rökrum för de kunder som röker. För att säkerställa rökfrihet **förutsätts för rökrummen tillstånd av byggnadstillsynsmyndigheterna.**

Tobaksprodukter får säljas eller annars överlåtas bara utifrån ett **detaljhandelstillstånd** beviljat av försäljningsställets placeringskommun. Försäljning av tobaksprodukter och rökdon till personer under 18 år är förbjuden. Försäljare av tobaksprodukter och rökdon ska för genomförande av åldersgränsövervakningen för försäljningen ha en egenkontrollplan, som uppvisas på begäran för kommunens tillsynsmyndighet.

På Valviras internetsidor, www.valvira.fi finns tilläggsanvisningar i anslutning till ovan nämnda saker.

3. Skyldigheter som är på livsmedelsföretagarens ansvar (t.ex. restaurangföretagare)

3.1 Anmälan enligt livsmedelslagen

En livsmedelslokal är varje slag av byggnad eller lokal eller del därav, där livsmedel serveras. Livsmedelsföretagare är en fysisk eller juridisk person enligt definitionen i förordningen.

För ibruktagande av en livsmedelslokal eller väsentlig ändring av dess verksamhet ska företagaren göra en anmälan enligt 13 § i livsmedelslagen. Anmälan görs på en blankett som kan fås på Vasa stads internetsidor eller hämtas på miljöväsendets byrå. Av blanketten framkommer vilka bilagor som behövs. Om behandlingen av anmälan gör miljösektorns miljöavdelning ett intyg åt företagaren. För behandlingen av anmälan uppbärs av verksamhetsidkaren en avgift enligt den taxa som miljö- och byggnadsnämnden har godkänt.

I köket ska finnas tillräckligt med tillredningsutrustning, arbetsredskap t.ex. förskärare, slevar, förvarings- och tillredningskärl samt arbetsbrädor bl.a. för separat hantering av grönsaker och rotfrukter, broiler, rått kött, fisk och tillredd mat.

För livsmedelslokal, från vilken störande musikbuller kan sprida sig till eventuella bostadslägenheter i fastigheten eller till område med bostadsbyggnader, ska en anmälan göras enligt 13 § i hälsoskyddslagen (763/1994). Anmälan görs på en blankett som kan fås på Vasa stads internetsidor www.vasa.fi eller hämtas på miljösektorns byrå.

Innan grundandet av en restaurang, pub i bostadsfastighet ska bullerärendet beaktas vid planeringen och fastighetens ägare samt invånare höras.

3.2 Plan för egenkontroll enligt livsmedelslagen

Livsmedelsföretagaren ska känna till de hälsofaror som är förknippade med livsmedlet och dess hantering samt livsmedelssäkerheten. För säkerställande av livsmedelssäkerheten ska en skriftlig plan för egenkontrollen utarbetas, den ska iakttas och bok ska föras om dess genomförande. Planen för egenkontroll och därtill ansluten bokföring, som kan vara helt eller delvis elektroniska dokument, ska förvaras så att de kan granskas av tillsynsmyndigheten.

4. Lagstiftning och andra anvisningar

Markanvändnings- och bygglag samt -förordning

Delar i byggbestämmelsesamlingen t.ex.

C1 (Ljudisolering och bullerskydd), <http://www.finlex.fi/data/normit/1917-c1s.pdf>

C2 (Fukt), <http://www.finlex.fi/data/normit/1918-c2s.pdf>

D 1 (Fastigheters vatten- och avloppsinstallationer)

http://www.finlex.fi/data/normit/28208-D1_2007_sve.pdf

D2 (Byggnader inomhusklimat och ventilation),

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

E 1 (Byggnaders brandsäkerhet),

http://www.finlex.fi/data/normit/10530-e1_svenska.pdf

E7 (Ventilationsanläggningars brandsäkerhet)

http://www.finlex.fi/data/normit/17076-RakMk_E7_2004_SVE.pdf

F1 (Hinderfri byggnad)

<http://www.finlex.fi/data/normit/28203-F1ru2005.pdf>

F2 (Säkerhet vid användning av byggnad) <http://www.finlex.fi/data/normit/6376-F2r.pdf>

Sulvi ilmanvaihtolaitteistojen paloturvallisuusopas 2012

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

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

Europaparlamentets och rådets förordning om livsmedelshygien (EG) nr 852/2004

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler (1367/2011)

Tobakslagen

(693/1976)

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

Förordning om åtgärder för inskränkande av tobaksrökning (225/1977)

Social- och hälsovårdsministeriets förordning om detaljhandelsförsäljningen av tobaksprodukter och rökdon (99/2009)

Social- och hälsovårdsministeriets förordning om rökrum i restauranger och andra förplågnadsrörelser (964/2006)

Räddningsbranschens Centralorganisation i Finland har utarbetat en handbok