

SEINÄJOKI

**Yritystoiminnan liiketilan vaatimukset
terveysvalvontaviranomaisen näkökulmasta**

Yritys-Suomi seudulliset yrityspalvelut

Etelä-Pohjanmaan kehittämispäivä 1.12.2011

Riitta Ranta-Knuuttila-Mertala, Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto

SEINÄJOKI

Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto

Alajärvi, Alavus, Evijärvi, Isokyrö, Kauhava, Kuortane,
Lappajärvi, Lapua, Seinäjoki, Soini, Töysä, Vimpeli ja Ähtäri

Ilmoittaminen elintarvikehuoneistosta ja laitoshyväksymisen hakeminen

- * Elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta 14 §:ssä säädetyille valvontaviranomaiselle viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. (Lomake saatavilla Seinäjoen sivuilta, terveystarkastajat/lomakkeet)
- * Elintarvikealan toimijan, joka harjoittaa toimintaa, jolta eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen 4 artiklan 2 kohdan mukaan edellytetään elintarvikehuoneiston hyväksymistä, on 1 momentista poiketen haettava elintarvikehuoneiston hyväksymistä laitokseksi 15 §:ssä säädetyltä valvontaviranomaiselta ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista.

Elintarvikelain (23/2006, muutos 352/2011) mukaiset kohteet rakenteelliset perusvaatimukset

- * Ehjät ulkoseinät
- * Ovi, joka eristää käsittelytilan ulkoilmasta eli ehjä ja toimiva
- * Tila elintarvikkeiden käsittelylle ja toinen tila varastoinnille
- * Jos samassa tilassa varastoidaan raaka-aineita ja valmiita tuotteita pakkaamattomina, suojaa molemmat
- * Valo, jotta nähdään elintarvike, lamput suojattu, vältetään lasinsirujen joutuminen elintarvikkeisiin lampun rikkoutuessa

- * Ilmanvaihto: toiminnan mukaan, yleensä erillinen poisto omalla kanavalla suoraan ulos. Huomattava myös elintarvikehuoneiston toiminnan luonne ja sijainti, käry ei saa levitä ilmanvaihdon kautta esim. samassa rakennuksessa oleviin yläkerran asuntoihin
- * Meluasiat esim. ravintolamelu/yökerho huomioitava kohteen sijoittamisessa, arvioitava ulkopuolisille toiminnasta mahdollisesti aiheutuvia haittoja
- * Sosiaalitilat: pukuhuone, WC
- * Siivousvälineiden säilytystila/siivouskomero

- * Vesipisteitä oltava riittävästi, tarvittaessa erikseen käsien pesua varten ja muuhun tarkoitukseen
- * Asiakkaille WC:t, huom. myös inva-WC
- * Lattian on oltava pestävissä, lattiakaivo tarvitaan jos tila likaantuu siinä määrin, että sen puhdistamiseen käytetään vesisuihkua
- * Viemärointi, huomioitava tarvittaessa mm. rasvanerotus
- * Seinät pestävissä, sileät helposti puhtaanapidettävät

- * Elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat pinnat: ehjiä, sileitä, helposti puhtaanapidettäviä, kosteudenkestäviä
- * Laitteet: Sijoitetaan niin, että niiden ympäristö on puhdistettavissa
- * Toiminta: elintarvikkeiden käsittelyyn tulee olla riittävästi tilaa niin että seinistä, laitteista tai raaka-aineista ei aiheudu ristikontaminaatiota ja että työntekijä pystyy liikkumaan vaivattomasti eikä aiheuta itse ristikontaminaatiovaaraa
- * Talousveden laatu

Terveydensuojelulain 763/1994 mukaiset kohteet

- * Työtila, jonka käytöstä voi aiheutua terveyshaittaa, tai terveydellisiltä vaikutuksiltaan siihen rinnastettavan toiminnan sijoittamisesta asuinrakennukseen tai alueelle, jossa on asuinhuoneistoja
- * Julkinen huvi-, kokoontumis- ja majoitushuoneisto
- * Yleiseen käyttöön tarkoitettu sauna, uimahalli, uimaranta, uimala ja kylpylä
- * Eläinten pitoon tarkoitettu rakennus tai aitaus asemakaava-alueella

- * Koulu tai oppilaitos
- * Päivä-, lasten- tai vanhainkoti
- * Parturi, kampaamo tai kauneushoitola tai muu huoneisto, jossa harjoitetaan ihon käsittelyä tai -hoitoa
- * Sellainen kuntosali tai muu liikuntatila, jonka käyttöoikeutta ei ole rajoitettu
- * Terveysturvallisuuslain 13 §:n mukaisen ilmoitusmenettelyn soveltamisohje. Sosiaalialan laitokset ja huoneistot (Oppaita 3/2007)


Kohteita ovat mm.

- * Kehitysvammalaitos, vanhainkoti, päihdehuoltolain mukaiset kohteet
- * Päiväkoti, ryhmäperhepäiväkoti
- * Lastensuojelulaitokset ja –yksiköt: lastenkodit, koulukodit, nuorisokodit, perhekodit
- * Tehostettu palveluasuminen, mikäli ympärivuorokautinen hoiva ja huolenpito
- * Ensi- ja turvakodit, Kehitysvammaisten työ- ja päivätoimintakeskukset, aikuisten päivähoito (lähinnä vanhusten ja kehitysvammaisten päivähoitoa)

Huoneiston vaatimukset, esimerkkejä

- * Kampaamo, kauneushoitola yms.
- * Tiloissa tulee käymälöiden ja odotustilojen lisäksi olla työtilaa seuraavasti:
- * Parturit/kampaamot: $>5 \text{ m}^2/\text{asiakaspaikka}$
- * Kosmetologit: $>7 \text{ m}^2/\text{asiakaspaikka}$
- * $4 \text{ m}^2/\text{solariumlaite}$
- * Riittävä ilmanvaihto, yleensä koneellinen
- * Siivousvälineiden säilytystila, selvitys siivouksesta ja välineiden huollosta

- * Vaaralliset kemikaalit tulee säilyttää erillisessä hyvin tuuletetussa tai ilmanvaihdolla varustetussa paikassa
- * Lavuaari ja kuivausmahdollisuudet välineiden pesua ja puhdistusta varten, sekä tarvikkeet välineiden desinfiointia varten
- * Välineiden puhdistus ja desinfiointi
- * Riittävästi säilytystilaa toiminnassa tarvittaville välineille sekä puhtaille ja käytetyille liinavaatteille
- * Jos pestään pyykkiä, tulee kuivaus järjestää koneellisesti sekä varattava omat tilat pyykin pesulle ja kuivaukselle

- 
- * Valaistuksen tulee olla riittävä, vähintään 300 luksia
 - * Asianmukaiset sosiaalityilat (taukotilat, pukukopit) ja käymälä käsienpesualtaineen henkilökunnalle
 - * Asiakkaiden tulee voida tarvittaessa käyttää henkilökunnan käymälää tai heille on varattava oma käymälä
 - * Odotustilat sekä säilytysmahdollisuus ulkovaatteille, tuulikaappi tai ilmaverho ulko-ovella
 - * Tuulikaappi tai vastaava

Parturiliikkeessä tai kampaamossa erityisesti huomioitavaa

- * Tiloissa tulee olla yksi hiustenpesupaikka alkavaa neljää asiakaspaikkaa kohden
- * Jos liikkeessä on yli viisi asiakaspaikkaa, tulee siellä olla erillinen asianmukaisesti varustettu käsienpesupaikka

Kauneushoitolassa erityisesti huomioitavaa

- * Erilliset pesuvadit kasvo- ja jalkahoitoja varten
- * Akryylikynsien laittopisteessä tulee olla erillinen paikallispoisto -> ilmanvaihtopoisto
- * Kosmetologilla erilliset säilytys- ja kuivauskaapit jalkahoidon välineille
- * Odotustilat täytyy voida erottaa hoitotiloista esim. verholla
- * Hoitotuolin välittömässä läheisyydessä tulee olla asianmukaisesti varustettu käsienvpesupaikka

Solariumissa erityisesti huomioitavaa

- * Asiakkaille tulee olla erilliset pukeutumis-, suihku- ja käymälätilat
- * Asiakkaiden nähtävillä tulee olla tiedot käyttöohjeista, käyttöajoista ja käytön estävistä aineista tai tekijöistä (ikäraja)
- * Solariumlaitteen tulee olla Säteilyturvakeskuksen hyväksymä ja siinä tulee olla ajastin. Laitteistolle on oltava huoltosuunnitelma.

Tatuointi- ja lävistysliikkeessä erityisesti huomioitavaa

- * Neulojen mekaaninen puhdistus esim. ultraäänellä
- * Asiakaspaikan välittömässä läheisyydessä on oltava asianmukaisesti varustettu käsienvesupaikka
- * Neulojen sterilointi, ellei kertakäyttöisiä
- * Käytettyjen neulojen pitäminen erillään puhtaista neuloista, neulojen asianmukainen hävittäminen

Kuppausliikkeessä erityisesti huomioitavaa

- * Asiakkaille tulee olla erilliset pukeutumis-, suihku- ja käymälätilat
- * Odotustilat täytyy voida erottaa hoitotiloista esim. verholla
- * Kuppaussarvien tehokas desinfiointi autoklaavissa tai kuumailmasterilointilaitteessa ja steriloinnin tehokkuuden seuranta


Kuluttajaturvallisuuslain (920/2011) mukaiset ilmoitusvelvolliset kohteet

- * Huvipuisto, perhepuisto, eläintarha, kotieläinpuisto, tivoli ja sirkus
- * Kuntosali
- * Laskettelukeskus tai muu rinnekeskus
- * Leikkikenttä ja siihen rinnastettava sisäleikkipaikka
- * Rullalautailupaikka ja vastaavanlainen pyöräilypaikka
- * Seikkailu-, elämys- ja luontopalvelu sekä niihin rinnastettava muu ohjelmopalvelu, jollei siihen sisältyvää riskiä voida arvioida vähäiseksi

- * Kiipeilykeskus
- * Ratsastustalli ja muu ratsastuspalvelu
- * Kartingrata
- * Uimahalli, maauimala, kylpylä ja viihdekylpylä
- * Uimaranta ja talviuintipaikka
- * Tatuointi-, lävistys- ja muu kehonmuokkauspalvelu
- * Tapahtuma, joka sisältää merkittävän riskin, josta toteutuessaan voi aiheutua vaaraa jonkun turvallisuudelle palveluun osallistuvien ihmisten suuren määrän tai muun erityisen syyn vuoksi.

Valtioneuvoston asetus 1110/2011 eräitä kuluttajapalveluita koskevasta turvallisuusasiakirjasta

- * Turvallisuusasiakirjan sisältö:
- * Palvelun tarjoajan nimi, kotipaikka ja yhteystiedot
- * Turvallisuusasioista vastaavat
- * Ennakoitavat vaaratilanteet ja niiden mahdolliset seuraukset
- * Toimenpiteet vaaratilanteiden ehkäisemiseksi
- * Ohjeet erilaisia ennakoituja onnettomuus-, vaara- ja vahinkotilanteita varten

- 
- * Palvelun tarjoamisessa mukana olevien turvallisuusasioihin perehdyttäminen ja kouluttaminen sekä mahdolliset pätevyys- ja koulutusvaatimukset;
 - * Palvelussa käytettävät tilat, laitteet, rakenteet, välineet, reitit, eläimet, henkilösuojaimet ja muu tarpeisto sekä niitä ja niiden huoltoa ja kunnossapitoa koskevat vaatimukset;
 - * Palvelun vaikutuspiirissä olevien muiden kuin asiakkaiden turvallisuuden varmistamiseksi tarpeelliset toimenpiteet

Elintarvikehuoneistot

- * Elintarvikehuoneistoista tehtävä ilmoitus
- * Elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Elintarvikehuoneistoja ovat mm. kaupat, kioskit, ravintolat, kahvilat ja grillit.
- * Ilmoituksen käsittely
- * Viranomaisen lähettää toimijalle ilmoituksen käsittelystä todistuksen. Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto perii ilmoituksen käsittelystä maksutaksan mukaisen maksun.

- * Etelä-Pohjanmaan alueella elintarvikehuoneistojen valvontaa tekevät seuraavat tarkastajat:
- * Tarjoilupaikat (ravintolat, kahvilat, grillit) ja myymälät (kaupat, kioskit)
- * Seinäjoki, Kauhava, Isokyrö: Kuoppa-Aho Teresa p. 044 4255 529
- * Lapua, Soini, Vimpeli, Lappajärvi, Evijärvi, Alajärvi: Pasanen Leena p. 040 520 4568, Sivula Johanna p. 044 4255 579
- * Alavus, Kuortane, Ähtäri: Ranta-Knuuttila-Mertala Riitta p. 040 561 6000
- * Ilmajoki, Kurikka, Jalasjärvi (JIKKY): Markku Rappe p. 044 790 2295, Päivi Kuismin p. 0400 222 473

- * Leipomotuotteiden valmistus
- * Alajärvi, Evijärvi, Kauhava, Lappajärvi, Lapua, Isokyrö, Seinäjoki, Soini, Vimpeli: Koronen Aija p. 050 581 1691
- * Alavus, Kuortane, Ähtäri: Ranta-Knuuttila-Mertala Riitta p. 040 561 600
- * Ilmajoki, Kurikka, Jalasjärvi (JIKKY): Markku Rappe p. 044 790 2295, Päivi Kuismin p. 0400 222 473



* Lisätietoja:

* www.seinajoki.fi/sosiaali-jaterveyspalvelut

* www.jikky.fi/potilaat_asiakkaat_ja_laheiset/elainlaakarit_ja_terveystarkastajat

* Eviran ohje 16025/4