

**MITÄ TARVITSET ELINTARVIKELAIN MUKAAN, ETTÄ VOIT ALOITTA
RAVINTOLATOIMINNAN?**

ETSI TOIMITILAT, JOTKA OVAT HYVÄSSÄ KUNNOSSA JA SOPIVAT

RAVINTOLAKÄYTTÖÖN Jos ostat tai vuokraat vanhan ravintolan tarkasta, että tilan laitteet ja pinnat ovat ehjät. Kysy terveystarkastajalta, ennen kuin vuokraat ravintolan, onko tiedossa puutteita, jotka pitää korjata. Ravintolan perustamisessa auttaa elintarvikevalvonnan tarkastajat: <https://www.turku.fi/turun-ymparistoterveyden-henkilokunta>

Jos katsot tiloja, jotka eivät ole ravintolakäytössä, tarkasta rakennuksen käyttötarkoitus ja luvat rakennusvalvonnasta ennen kuin alat suunnitella ravintolatoiminnan perustamista.

Rakennusvalvonnan lupaneuvojat auttavat suunnitteluvaiheessa, yhteystiedot:

https://www.turku.fi/sites/default/files/atoms/files/rakennusvalvonnan_yhteystiedot_ ja_alueja_kokartta.pdf

ILMOITUS YMPÄRISTÖTERVEYTEEN Kun olet selvittänyt, että vuokraamasi tila on ravintolakäyttöön sopiva, tee ennen toiminnan aloittamista Turun ympäristöterveyteen ilmoitus elintarvikehuoneiston avaamisesta neljä viikkoa ennen joko sähköisessä palvelussa [ilppa.fi](https://www.turku.fi) tai lomakkeella

https://www.turku.fi/sites/default/files/atoms/files/ilmoitus_elintarvikehuoneistosta.pdf

Ilmoituksen käsittelystä saat todistuksen. Ilmoituksen käsittely on maksullista. Turun ympäristöterveys tekee ravintoloihin suunnitellusti tarkastuksia nk. oiva-tarkastuksia. Valvonta on maksullista. Tarkastuksista saat lisätietoja osoitteesta www.oivahymy.fi

OMAVALVONTA Ravintolassa tulee tehdä omavalvontaa. Omavalvonnalla valvotaan elintarviketurvallisuutta kuten elintarvikkeiden lämpötiloja. Omavalvonnasta voi olla sähköinen tai kirjallinen. Yrittäjä on vastuussa ravintolan toiminnasta ja hänellä on oltava tiedossa lainsäädännön vaatimukset. Myös työntekijöiden tulee osata omavalvonnan sisältö.

Linkki ympäristöterveyden omavalvontaohjeeseen

https://www.turku.fi/sites/default/files/atoms/files/omavalvontasuunnitelman_laatiminen_tarjoilupaikoille.pdf

HYGIENIAPASSI Kun työntekijä tekee töitä ravintolassa ja käsittelee siellä helposti pilaantuvia, pakkaamattomia elintarvikkeita tulee hänellä olla hygieniapassi. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita ovat esimerkiksi maito, liha ja kala. Hygientestaaajat löytyvät osoitteesta <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/hygieniapassi/luettelo-hygieniapassitestaajista/>

TERVEYDENTILAN SEURANNAN TODISTUS/SALMONELLATODISTUS

Elintarvikehuoneistossa riskityötä tekevällä tulee olla ennen töiden aloittamista terveydentilan seurannan todistus/salmonellatodistus. Lisäksi jos sairastat kuumeisen ripulitaudin esim. matkan jälkeen, tulee salmonellatutkimus tehdä.

Riskityötä tekevä työntekijä käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, joita ei kuumenneta. Ole yhteydessä työterveyshuoltoon tai oman kuntasi terveystieteiden keskuksen, kun tarvitset todistusta.

OSTA PUHDAS JA RIITTÄVÄ TYÖASU ITSELLESI JA TYÖNTEKIJÖILLE Hanki päähine, kengät ja riittävä suojavaatetus kaikille. Hanki riittävästi vaihtovaatteita ja pese vaatteita usein. Työasua saa käyttää vain elintarvikehuoneistossa.

JÄTEHUOLTO Tarkasta saatko käyttää taloyhtiön jätteastioita. Jos et, hanki omat jätteastiat ja lajittele jätteet. Vie roskat ulos päivittäin.

LÄMPÖTILAMITTARI JA LÄMPÖTILOJEN KIRJAAMINEN Hanki hyvä digitaalinen lämpötilamittari lämpötilavalvontaan. Mittaa lämpötiloja säännöllisesti ja kirjoita tulokset paperille:

- elintarvikkeiden vastaanotossa
- jääkaapeista ja pakastimista
- kuumien ruokien säilytyksessä
- elintarvikkeiden tarjoilussa
- kuumien ruokien jäähdyttämisessä

Muista:

Jääkaapin lämpötilan on oltava alle +6 astetta. Jos säilytät kalaa tmv säilytyslämpötilan on oltava +2 astetta. Pakastimen lämpötilan on oltava kylmempi kuin -18 astetta. Jos mittaat lämpötiloissa ylityksiä, selvitä voitko käyttää elintarviketta turvallisesti vai pitääkö se heittää roskiin. Älä ota vastaan tai käytä lämmennettyä elintarviketta! Korjaa rikkiäinen kylmälaitte heti ja tarkasta, että lämpötila on oikea. Sen jälkeen voit taas käyttää kylmälaitetta. Kirjoita tekemäsi asiat vian korjaamiseksi omavalvonnan lämpötilaseuranta-paperille.

Muista säilyttää ja tarjoilla kuuma ruoka aina yli +60 asteisena. Jos haluat jäähdyttää kuumien ruokien, tulee sinun aloittaa heti kypsennyksestä jäähdyttäminen, niin, että ruoan lämpötila laskee alle 4 tunnissa alle +6 asteeseen.