

Asia:

Pudasjärven kaupungin rakennusvalvonta on pyytänyt Oulunkaaren ympäristöpalveluilta lausuntoa tulevan Kiinteistö Oy Iso-Syötteen Tunturihotellin tilojen osalta Isosyötteentie 247. Tilojen soveltuvuudesta käyttötarkoitukseensa. Lausunnossa pyydetään tuomaan esille mahdollisesti vaadittavat tai suositeltavat muutokset/korjaustoimenpiteet. Lausunnon pohjana käytettiin annettuja asema-, julkisivu-, leikkaus-, ja pohjapiirroksia.

Oulunkaaren ympäristöpalvelut on tutustunut sille toimitettuihin suunnitelmiin ja piirustuksiin. Toiminnan ja tilojen suunnittelussa sekä toteutuksessa tulee ottaa huomioon seuraavat asiat:

Keittiö:

- Valmistustilassa tulee olla vähintään yksi helposti saavutettavissa oleva käsienpesupaikka, joka on varustettu kertakäyttöpyyhkeillä, käsienpesuaineella ja roska-astialla.
- Käsienpesualtaan tulee olla riittävän iso, vähintään 40x40 cm.
- Käsienpesupisteiden tulee olla lähellä elintarvikkeiden käsittelypaikkoja.
- Keittiössä tulee olla lattiakaivo, jossa on huomioitu rasvanerotus. Viemäriin sijoitettavasta rasvanerotuskaivon tarpeesta säädetään Suomen rakentamismääräyskokoelmassa D1 2007. Ohjeen mukaan rasvanerotuskaivo tulee sijoittaa valmistuskeittiöihin (yli 50 annosta/päivä), grilleihin ja jakelukeittiöihin (yli 100 annosta/päivä).
- Keittiössä on oltava vähintään yksi vesipiste käsien pesuun, yksi astioiden pesuun ja yksi ruoan valmistusta varten. Käsienpesupisteet tulee sijoittaa lähelle elintarvikkeiden käsittelyä. Käsienpesupisteessä tulee olla nestemäistä saippuaa ja paperipyyhkeitä. Käsienpesupisteiden varustamista automaattihanoin (ns. kosketusvapaat hanat) suositellaan.
- Salaattien valmistusta ja huuhtelua varten tulee olla erillinen vesipisteellinen työpöytä. Salaatin huuhteluallas tulee olla salaattien käsittelyn ja valmistuksen läheisyydessä.
- Mikäli kohteessa leikataan raakaa lihaa ja kalaa, tulee niitä varten olla erillinen vesipisteellinen työpöytä. Mikäli kohteessa esivalmistetaan ja jäähdytetään ruokia, tulee kuumennetun ruoan jäähdyttämistä varten olla erillinen jäähdytyskaappi.
- Lattia-, seinä- ja ovipintojen tulee olla materiaaleiltaan vedenpitäviä, pestäviä, myrkyttömiä, helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Seinä- ja ovipintojen tulee olla pinnoitetaan sileitä.
- Sisäkattorakenteiden tulee olla puhdistettavissa ja rakenteiltaan sellaisia, että ne estävät lian kerääntymisen.
- Elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen on oltava helposti puhdistettavia ja desinfioitavia.
- Pintojen tulee olla sileitä, pestäviä, myrkyttömiä ja ruostumattomia.
- Lattiamateriaaleiksi soveltuvat esim. karhennetut muovimassat, keraamiset laatat tai muovimatto. Lattiamateriaali tulisi nostaa seiniä ja laitteiden reunoja pitkin ylöspäin, jotta vesi ei pääse rakenteisiin. Muovimaton saumakohtaa ei tule sijoittaa keskeisille kulkureiteille.
- Seinien pintamateriaaleiksi soveltuvat esim. keraaminen laatta, muovimatto, pinnoitettu betoni. Ruoan valmistus- ja käsittelypisteiden taustaseinä materiaaliksi soveltuu esimerkiksi sileä ruostumaton teräslevy.
- Suositeltava pintamateriaali työskentelypinnoille on ruostumaton teräs.
- Kalusteet ja laitteet tulisi sijoittaa siten, että niiden ympäristö on helposti puhdistettavissa. Kalusteissa ei tulisi olla sokkeleita. Törmäysetteet (suoja pellit) kulmissa ja käytävillä suojaavat pintoja rikkoutumiselta.
- Kynnyksiä tulee välttää.
- Yleisilmanvaihdon lisäksi ruoankuumennuslaitteiden ja astioidenpesukoneen yläpuolella tulee olla ylälämmön ja höyryn poistoon suunniteltu, höyrykuvulla varustettu paikallispoisto.
- Höyrykuvun tulee kattaa koko ruoankuumennuslaitteiden alue.

- Ruuanvalmistustiloista poistoilma tulee johtaa niin, ettei se kulkeudu kiinteistön muihin huoneistoihin.
- Keittiön kalustus tulee mitoittaa toimintaan nähden riittäväksi (riittävästi työtasoja).
- Keittiöön tulee suunnitella riittävästi kylmätilaa tuotteiden pitämiseksi erillään: kasvikset, maitotuotteet, lihatuotteet.
- Virvoitusjuomille tarkoitettuja kylmäkaappeja ei saa käyttää helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilyttämiseen.

Siivoustilat:

- Keittiötilojen siivousta varten tulee olla vesipisteellä, kaatoaltaalla, ilmanvaihdolla, lattiakaivolla ja kuivauspatterilla varustettu siivouskomero. Hana kannattaa nostaa niin korkealle, että pesuämpäri mahtuu hyvin hanan alle.
(Asiakastiloille tulee olla oma siivouskomero). Johon pätevät samat vaatimukset kuin keittiön siivousväline tilalle.
- Mikäli asiakastilojen siivousvälineet säilytetään keittiön siivousvarastossa, tulee siivousvaraston olla riittävän suuri, jotta siivousvarastoon mahtuu pesemään ja huuhtelemaan siivousvälineet.
- Siivousvarastoon tulee varata riittävästi hyllytilaa puhdistus- ja desinfiointiaineiden säilytystä varten
- Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei pidä säilyttää samalla alueella, missä käsitellään elintarvikkeita ja valmistetaan ruokaa.

Muuta suunnittelussa huomioon otettavaa:

- Keittiölle tulee varata riittävästi varastotilaa kuljetuslaatikoille, kuivaelintarvikkeille, astioille, pehmapapereille sekä pakkausmateriaaleille.
- Henkilökunnalle on oltava pukeutumistila (sosiaalitila), jossa on paikka myös siviilivaatteiden säilyttämiseen.
- Työntekijöiden sosiaalitilaan suositellaan erillistä käsienvpesupistettä, jotta kädet voidaan pestä ilman, että joutuu käymään käymälässä.
- Pukutiloissa pukukaappien määrä tulee mitoittaa riittäväksi (yksi pukukaappi /työntekijä). Pukukaappien tulee olla lukolliset.
- Henkilökunnalle tulee olla pukeutumistilan lisäksi asianmukaisesti varustettu käymälä.
- Keittiössä, jossa käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on keittiötyöntekijöille oltava oma käymälä. Käymälä ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittely-, myynti- tai tarjoilutilaan. Käymälässä tulee olla käsienvpesupiste, kertakäyttöisiä paperipyyhkeitä ja nestemäinen käsienvpesuaine sekä riittävä ilmanvaihto.
- Tilojen ja käytettyjen materiaalien tulee olla turvalliset ja helposti puhtaana pidettävät sekä huollettavat. Lattiamateriaalit eivät saa olla liukkaat.
- Vesipisteiden taustat tulee olla pinnoitettu helposti puhdistettavalla materiaalilla. Pintamateriaalien liitoskohdat tulee tiivistää.
- Tilojen valaistuksessa tulee huomioida eri tilojen valaistustehoilte asetetut vaatimukset. Valaisimien tulee olla koteloituja.
- Suositellaan, että elintarvikehuoneisto ei avaudu suoraan ulos vaan siinä tulee olla joko tuulikaappi tai se on muuten asianmukaisesti erotettu ulkotilasta.
- Jätteiden säilytysalueet on suunniteltava ja hoidettava siten, että ne voidaan pitää jatkuvasti puhtaina. Ulkona sijaitsevien jäteastioiden on oltava suljettuja, jotta jätteet eivät houkuttele haittaeläimiä.

Terveydensuojelu:**Kauneushoitolaapuoli**

-Tiloissa tulee käymälöiden ja odotustilojen lisäksi olla työtilaa seuraavasti:

- parturit/kampaamot: $>5\text{m}^2/\text{asiakaspaikka}$
- kosmetologit: $>7\text{m}^2/\text{asiakaspaikka}$

-Huoneistossa tulee olla vähintään koneellinen ilmanpoisto ja raitisilmaventtiilit. Jos asiakaspaikkoja on enemmän kuin kolme, on säädettävä koneellinen ilmanvaihto suositeltava.

-Pintojen ja rakenteiden materiaalit on oltava toimintaan soveltuvat.

-Siivouskomero, jossa on valaistus, lattiakaivo, lavuaari, hana, josta tulee kylmää ja kuumaa vettä, kuivauspatteri, ilmanpoisto sekä riittävästi hyllyjä ja telineitä siivouksessa käytettävälle välineille ja aineille. Pienille yhden tuolipaikan kampaamoille riittää tuuletettu varasto välineiden puhdistusmahdollisuuksineen

-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

-Valaistuksen tulee olla riittävä, vähintään 300 luksia.

-Asianmukaiset sosiaalitilat (taukotilat, pukukopit) ja käymälä käsienpesualtaneen henkilökunnalle.

Asiakkaiden tulee voida tarvittaessa käyttää henkilökunnan käymälää tai heille on varattava oma käymälä.

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

- Akryylikyntien laittopisteessä tulee olla erillinen paikallispoisto
- Kosmetologilla erilliset säilytys- ja kuivauskaapit jalkahoidon välineille
- Hoitotuolin välittömässä läheisyydessä tulee olla asianmukaisesti varustettu käsienpesupaikka

Muut tilat:

-tilojen ja materiaalien on oltava helposti puhtaana pidettävät.

-Tilojen ääneneristyksen pitää olla lainsäädännön mukaista.

-irtomatot ja kalusteet tulee olla helposti puhdistettavia. Epätasaiset ja huokoiset pinnat ovat vaikeasti puhdistettavia

-Ilmanvaihdon tulee olla toimintaan nähden riittävää. Ilmanoton ja poiston tulee olla sijoittelultaan ja toiminnaltaan vähäriskistä. Välttää ilmanoton sijoittamista mahdollisten epäpuhtauksia aiheuttavien toimintojen suuntaan esimerkiksi parkkialueelle.

Uima-altaat ja niiden oheistilat:

-Terveydensuojeluasetuksen 4 §:n (5 mom.) mukaan uimahallia tms. toimintaa koskevassa ilmoituksessa on myös ilmoitettava, kuinka suurelle kävijämäärälle laitos tai huoneisto on suunniteltu. Ilmoitukseen on myös tarvittaessa liitettävä selvitys talousveden laadusta, jollei laitos ole talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelun piirissä. Näiden lisäksi ilmoituksen on sisällettävä tiedot veden käsittely-, kierrätys- ja allasjärjestelmistä, arvio kuormituksesta, selvitys valvonnan toteuttamisesta sekä muut tarpeelliset selvitykset.

- Uima-altaat ja niiden oheistilat on toteutettava niin että pinnat ja rakenneratkaisut ovat mahdollisimman hyvin kyseiseen toimintaan nähden soveltuvat.
- Suositeltavaa on lisätä suihkutilojen ja allastilojen väliin jalkojen desinfiointi mahdollisuus, jos mahdollista.
- Varmistakaa että suunnittelemanne tekniset tilat ovat tarkoitukseen soveltuvat ja riittävät varustelutasoltaan, jotta välttyttäisiin mahdollisilta ongelmilta myöhemmin.
- Tiloissa käytettävien materiaalien ja pintojen puhdistettavuuden helppous vesi ei saa lammikoitua, esimerkiksi nurkissa.
- Altaissa käytettävien välineiden (kellukkeet, sangot, juoksuvyöt.) puhdistus ja säilytys on huomioitava, jos kyseisiä välineitä on tulossa käyttöön.
- Huomioikaa kuivien ja märkien tilojen siivous. Allastilojen siivousvälineille on oltava oma tila tai vähintään pidettävä erillään muiden tilojen siivousvälineistä (pienet kohteet). Sijainti allastilan läheisyydessä on huomioitu suunnitelmassa.
- Varmistakaa että allasalueen valvonta on toteutettu asianmukaisesti ja tarvittavat tilat ja tekniset ratkaisut on otettu suunnittelussa huomioon.
- Kemikaalien säilytystilat on suunniteltava ja varustettava asianmukaisesti (materiaalit, ilmastointi, viemäröinti). kemikaalilaki (599/2013)

Ilmoitus:

- Elintarvikealan toimijan on tehtävä ilmoitus elintarvikehuoneistosta. Ilmoitus tulee tehdä hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista, kuitenkin 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoitusten liitteenä tulee olla pohjapiirros, kaluste- ja omavalvontasuunnitelma sekä ilmanvaihdon mittauspöytäkirja.
- Tilojen käyttöönotosta tulee hyvissä ajoin (viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista) tehdä elintarvikelain 13 § mukainen ilmoitus liitteineen (selvitys ilmanvaihdosta, omavalvontasuunnitelma, pohjapiirustus, josta ilmenee laitteiden, vesipisteiden sijoittelu, varastot.)
- Terveysturvallisuuslainmukaisesta toiminasta on tehtävä ilmoitus 30 päivää ennen toiminnan aloittamista Oulunkaaren ympäristöpalveluihin.
- Uima-altaiden toteutuksesta tulee tehdä selvitys hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista (tekniikka, käytänteet, suunnitelmat)
- Ympäristötarkastaja tulee tekemään ilmoitusten pohjalta käyttöönottotarkastuksen. Tarkastus on maksullinen.

Sovelletut oikeusohjeet:

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 4 art.,
Elintarvikelaki 23/2006
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta,1367/2011
Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002
Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004
EY:n valvonta-asetus (EY) N:o 882/2004
Valvonta-asetus 420/2011
Komission pakasteasetus (EY) N:o 37/2005
Pakasteasetus 818/2012
EPNDir 2000/13/EY
Tartuntatautilaki 1227(2016; 56 §
Terveysturvallisuuslaki 763/1994
Terveysturvallisuusasetus 1280/1994

Laki terveydensuojelulain muuttamisesta 942/2016
kemikaalilaki (599/2013)

Muut ohjeet:

Valviran ohje 2/2017: Allasvesiasetuksen soveltamisohje
Suomen Ympäristö- ja Terveystieteiden Kustannus Oy: Uimahallien ja kosteiden tilojen
hygieniaoas 2. uudistettu painos 2014

Vs ympäristötarkastaja
Jukka Luoto
0406560398
jukka.luoto@pudasjarvi.fi