



# KRAVEN PÅ LIVSMEDELSLOKALER

Hälsoskyddet i Borgå stad 2015

PORVOO

BORGÅ

godkänt 30.11.2010 uppdaterat 14.01.2015

# Innehåll

---



<b>1 Inledning .....</b>	<b>4</b>
<b>2 Anmälan om livsmedelslokal.....</b>	<b>4</b>
<b>3 Att ta i beaktande i planeringen .....</b>	<b>5</b>
<b>4 Byggnadstekniska krav .....</b>	<b>6</b>
4.1 Arbets-, förvarings- och lagerrum .....	6
4.2 Kylförvaring och lagerrum.....	6
4.3 Ventilation, temperatur och belysning .....	7
4.4 Tvättställ för händer, kärl och redskap .....	7
4.5 Förvaringsrum för städredskap.....	8
4.6 Hushållsvatten .....	8
4.7 Personalutrymmen.....	8
4.8 Material i lokaler och på möbler.....	9
4.9 Golv och golvbrunnar .....	9
4.10 Vindfång.....	9
4.11 Avfallshantering .....	10
4.12 Lastningsplats.....	10
4.13 Uteserveringar .....	10
4.14 Kontoret .....	11
<b>5 Specialkrav som verksamheten ställer .....</b>	<b>11</b>
5.1 Transport .....	11
5.2 Förpackning.....	11
5.3 Nedkylning .....	12
5.4 Buffésivering.....	12

5.5 Nedfrysning.....	12
5.6 Upptining.....	12
5.7 Renoveringar.....	12
5.8 Rökning.....	13
<b>6 Mobila livsmedelslokaler (vagn, tält).....</b>	<b>13</b>
6.1 Tillverkning och servering av livsmedel vid utomhusförsäljning.....	14
<b>7 Övrigt att beakta .....</b>	<b>14</b>
7.1 Toaletter.....	14
7.2 Buller.....	16
7.3 Avloppsvatten .....	16
<b>8 Lagstiftning.....</b>	<b>17</b>
8.1. Lagstiftning .....	17
8.2. Anvisningar.....	17
8.3. Stadganden och bestämmelser om livsmedelslokaler i övrig lagstiftning.....	17

# 1 Inledning

---

Dessa anvisningar för Askola, Lappträsk, Lovisa, Borgnäs, Borgå och Sibbo är en sammanställning av de minimikrav som ställs på livsmedelslokaler. Kraven och *rekommendationerna (skrivna med kursiv stil)* tillämpas i handläggningen av anmälningar i enlighet med 13 § i livsmedelslagen (23/2006) samt i tillsynen över befintliga livsmedelslokaler. I texten finns hänvisningar till officiella föreskrifter, om det finns noggrannare rikt- eller gränsvärden att tillgå.

Livsmedelslokaler som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung före detaljförsäljning, dvs. anläggningar som lyder under jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelstillsynen i anläggningar, behandlas från fall till fall.

## Vad är en livsmedelslokal?

Med livsmedelslokal avses enligt livsmedelslagen "byggnad, lokal eller en del därav eller annat utrymme utomhus eller inomhus där livsmedel som är avsedda för försäljning eller annan överlåtelse tillverkas, förvaras, transporteras, saluförs, serveras eller på annat sätt hanteras". Som livsmedelslokaler räknas bl.a. restauranger, caféer, pubar, butiker, pizzerior, bagerier, kiosker, torgförsäljningsplatser, köttstyckerier och livsmedelslager.

Som mobil livsmedelslokal betraktas [t.ex.] en flyttbar kiosk, försäljningsbil, ett tält, ett marknadsstånd eller någon annan flyttbar anläggning. Livsmedelslokalen kan också utgöras av en s.k. virtuell lokal, där livsmedel inte hanteras fysiskt (webbförsäljning).

Som livsmedelslokal betraktas också en verksamhet, vars syfte enbart är att transportera eller förvara livsmedel i transportfordon eller containrar eller att importera eller exportera livsmedel.

## 2 Anmälan om livsmedelslokal

---

Ett villkor för att livsmedelslokalen ska få inleda sin verksamhet är att den uppfyller kraven i 10 § [i livsmedelslagen] och de krav som ställts med stöd därav.

En skriftlig anmälan om livsmedelslokalen ska göras till hälsoskyddet i Borgå stad. Anmälan ska alltid göras skriftligt 4 veckor innan verksamheten inleds eller innan verksamheten i en befintlig livsmedelslokal väsentligen ändras.

Till den skriftliga anmälan kan gärna fogas en utredning av verksamheten samt en planritning med planerade inventarier och anläggningar.

Vid planeringen av verksamheten är det nödvändigt att utreda, hur kommunens/stadens planbestämmelser påverkar lägenheten/fastigheten och vad som är

dess status ur byggnadstillsynens synvinkel, dvs. lokalens användningsändamål. Ibland är det enligt planbestämmelserna förbjudet att grunda en livsmedelslokal på området. (*man gör klokt i att vara i kontakt med byggnadstillsynen redan innan avtal om en lägenhet/fastighet ingås.*) Vid behov ska företagaren vara i kontakt med brandmyndigheten och polisen.

Anmälan kan handläggas när alla handlingar har sänts till Borgå stads hälsoskydd för registrering, varefter ett skriftligt intyg sänds till livsmedelföretagaren över handläggningen av anmälan och om att lokalen är ett tillsynsobjekt inom livsmedelstillsynen. En handläggningsavgift tas ut för handläggningen av anmälan om livsmedelslokal.

Hälsoskyddet gör avgiftsbelagda kontroller i livsmedelslokaler inom ramen för den regelbundna tillsynen. Vid den första inspektionen konstateras, om livsmedelslokalen uppfyller lagstiftningens krav.

De dokument som gäller egenkontrollen och ansluter sig till den ska vara i arbetstagarnas bruk och tillgängliga för myndigheter. Den skriftliga egenkontrollplanen och egenkontrollens användbarhet kontrolleras vid inspektioner i samband med den regelbundna tillsynen.

För alla livsmedelslokaler gäller också att avbrytande eller nedläggning av verksamheten eller byte av företagare i livsmedelslokalen utan dröjsmål ska anmälas till hälsoskyddet i Borgå stad.

## 3 Att ta i beaktande i planeringen

---

Utgångsläget för planeringen av lokalen är verksamhetens art och omfattning. Hantering och användning av lättfördärliga livsmedel, kundgrupperna samt hushållsvattnets kvalitet är faktorer som är relevanta för verksamhetens art.

Livsmedelslokalerna ska beträffande planritningen, planeringen, byggnadssättet, placeringen och storleken vara sådana att de kan underhållas, rengöras och/eller desinficeras på vederbörligt sätt, att man i dem kan förhindra eller minska de föroreningar som kommer via luften och att det i lokalerna finns tillräckliga arbetsrum för utförande av alla verksamheter på ett hygieniskt sätt; att lokalen gör det möjligt att följa god livsmedelshygienisk praxis, att det därtill är möjligt att skydda lokalen mot smuts och särskilt mot skadedjur.

Livsmedelslokalen ska på ett ändamålsenligt sätt avskiljas från utrymmen eller funktioner som kan äventyra den hygieniska kvaliteten på de livsmedel som hanteras eller förvaras i livsmedelslokalen. Livsmedelslokalen och platsen för primärproduktion får inte användas för bostadsändamål.

Livsmedelslokalen får inte förorsaka buller-, lukt- eller dammolägenheter för de boende i bostäder i närheten av livsmedelslokalen eller övrig verksamhet som sker i närheten av livsmedelslokalen. Övrig verksamhet som sker i närheten av

livsmedelslokalen får inte förorsaka lukt- eller dammolägenhet och inte mikrobiologisk eller kemisk risk för hanteringen av livsmedel.

## 4 Byggnadstekniska krav

---

### *4.1 Arbets-, förvarings- och lagerrum*

Livsmedelslokalen och primärproduktionsstället ska ha arbetsrum, förvaringsrum och lagerrum som är tillräckligt stora med tanke på verksamheten.

För hantering av rå fisk och rått kött ska det finnas en arbetsbänk med tappställe.

För hantering av kött av fjäderfä, om hanteringen är ofta återkommande och inte kan tidsmässigt avskiljas från hanteringen av annat rått kött, ska det för ändamålet finnas en separat arbetsbänk med tappställe.

För hantering av sallader och grönsaker ska det finnas en separat arbetsbänk med tappställe.

Färdigt tillredda livsmedel kan hanteras på samma bänk som sallader och grönsaker, om hanteringen av dem tidsmässigt och funktionellt avskiljs från hanteringen av sallader och grönsaker. (För hantering av tillredda livsmedel ska det finnas ett separat arbetsunderlag.)

För hantering av specialdietprodukter ska det finnas en separat arbetsbänk och separata arbetsredskap.

För bakning och för tillagning av efterrätter ska det finnas en separat arbetsbänk, om hanteringen är ofta återkommande och den inte tidsmässigt kan avskiljas från hanteringen av övriga livsmedel.

För hantering av jordiga rotfrukter ska det reserveras en separat plats med tappställe.

För rensning av fisk ska det reserveras en separat plats med tappställe.

### *4.2 Kylförvaring och lagerrum*

För fisk och kött, rotfrukter och grönsaker samt mjölkprodukter och tillredda livsmedel ska separata kylförvaringsutrymmen reserveras, varvid också kraven på förvaringstemperatur för olika varor ska beaktas. Så ska det till exempel i ett tillredningskök finnas minst 3 olika kylanläggningar och vid behov ett tillräckligt antal frysar. För rå fisk rekommenderas ett separat kylförvaringsutrymme, om förvaringen är ofta återkommande.

Om fryslagret är 10 m<sup>3</sup> eller större, ska det i lagret finnas ett mät- och registreringsinstrument som kontinuerligt mäter temperaturen. Alla instrument för mätning och registrering av temperaturer ska uppfylla gällande krav, standarderna EN 12830, EN13485 och/eller EN13486.

Kondensvattnet från kallrummen och kylrummen ska ledas direkt till avloppet.

Som handlager för livsmedel kan man planera en kyldisk med draglådor som *enbart är avsedd för förvaring av råvaror som samma dag används för komponering av måltiderna.*

Tillräckligt med lagerutrymme ska reserveras för torra livsmedel, transportlådor för livsmedel, kärl samt förpackningsmaterial och *alkohol (med lås).*

En tillräckligt stor arbetsbänk samt rum för rengöring, tvätt, torkning och förvaring av transportkärl ska reserveras för förpackning av den mat som levereras från köket.

För försäljning och lagring av andra varor än livsmedel ska separata hyllor eller bord reserveras avskilt från livsmedlen.

### *4.3 Ventilation, temperatur och belysning*

Vid dimensioneringen av ventilationen ska riktvärdena i Finlands byggbestämmelser samling D2 iakttas.

Oftast kan tillräcklig ventilationskapacitet endast uppnås med maskinell ventilation. Utöver en allmän ventilation ska punktutsug med ångkåpa placeras ovanför den utrustning som ska användas för uppvärmning av mat. Ångkåpan ska täcka hela den yta där det finns utrustning för uppvärmning av mat.

Vid en storköksdiskmaskin ska det finnas punktutsug med kåpa som konstruerats för att leda bort överflödigt värme och ånga. En glastvättmaskin med torkfunktion kan integreras i möbelen.

Frånluften från en livsmedelslokal ska avledas så, att den inte förorsakar störande lukt eller annan olägenhet. Frånluften från en mattillredningslokal ska avledas så, att den inte förs till andra lokaler i fastigheten. Frånluften ska avledas så, att luftens strömningsriktning är från rena utrymmen till smutsigare utrymmen. Ventilationsanordningarna ska planeras och byggas så, att de kan underhållas och rengöras. Vid planeringen av ventilationen ska brandsäkerhetsföreskrifter beaktas.

Temperaturen i livsmedelslokalen får inte bli så hög att livsmedlens kvalitet försämras av denna orsak. Vid behov ska till exempel kylanordningar användas för att temperaturen inte ska bli för hög.

Livsmedelslokalen ska planeras så, att direkt solljus inte äventyrar kvaliteten på livsmedlen.

Allmänbelysningen i tillredningslokalen ska vara tillräcklig. Armaturerna ska vara inkapslade och lätta att rengöra.

### *4.4 Tvättställ för händer, kärl och redskap*

Livsmedelslokalen ska vara försedd med lättåtkomliga handtvättställ, tillräckligt många enligt verksamhetens art. De ska vara försedda med engångshanddukar, handtvättmedel och avfallskärl. Handtvättstället ska vara tillräckligt stort, minst 40x40 cm.

Ett kök/försäljningsställe ska förse med minst en diskho med kran. Om mat serveras med eller i kärl som ska diskas, ska det finnas en diskmaskin i lokalen. Tillräckligt med avställningsyta ska reserveras för rena och smutsiga kärl. *Disklinjen kan med fördel placeras skilt från de utrymmen där livsmedel hanteras. Placering av ett handtvättställe i den rena ändan av disklinjen rekommenderas. Till handtvättstället rekommenderas icke-manuella, till exempel elektroniska kranar.*

#### *4.5 Förvaringsrum för städredskap*

I livsmedelslokalen ska det finnas åtminstone ett ändamålsenligt utrustat förvaringsrum för städredskap.

Förvaringsrummet för städredskap ska vara så stort att man där kan rengöra, underhålla och torka städredskapen.

I det rum där livsmedel hanteras eller i närheten ska det för underhåll och förvaring av städredskap finnas ett separat förvaringsrum med tappställe, vask, frånluftsventilation och torkslinga. Förvaringsrummet för städredskap ska vara försett med väggställ för städredskap samt tillräckligt med hyllutrymme. Vid behov ska också en städvagn få plats i förvaringsrummet. På serveringsställen med mattillredning ska det för städning av kundutrymmen finnas ett separat ändamålsenligt utrustat förvaringsrum för städredskap. I små lokaler (caféer mm.) med kundplatser ska städskrubben vara placerad utanför det utrymme där livsmedel hanteras.

Rengörings- och desinficeringsmedel ska förvaras i förvaringsrummet för städredskap eller i ett skåp som reserverats för ändamålet.

Om städmetoderna förutsätter användning av maskiner, ska det för dem i förvaringsrummet för städredskap reserveras service- och förvaringsplats samt plats för laddning av ackumulatordrivna maskiner. Vid hanteringen av det smutsiga tvättvattnet från golvtvättmaskinen *ska också sandavskiljning beaktas.*

#### *4.6 Hushållsvatten*

Kallt och hett tryckvatten ska finnas att tillgå. Vattenkvaliteten kontrolleras regelbundet.

Beträffande hushållsvattnet ska social- och hälsovårdsministeriets förordningar om kvalitetskrav på hushållsvatten följas (461/2000 och 401/2001).

#### *4.7 Personalutrymmen*

Arbetstagarnas social- och omklädningsrum ska placeras så, att man inte behöver gå klädd i civila kläder genom rum där oförpackade livsmedel hanteras.

Livsmedelsarbetarna ska ha en separat toalett, som inte får ha dörr direkt till lokalen där livsmedel behandlas, säljs eller serveras. Personalutrymmena ska vara



försedda med tillräckligt många handtvättställ. I personalutrymmen ska handtvättstället vara beläget i omklädningsrummet.

Livsmedelsarbetarnas toalett ska placeras tillräckligt nära arbetsplatsen.

Livsmedelsarbetarna ska ha ett *med lås försett klädskap*.

*För skodonen ska det ordnas förvaringshyllor eller motsvarande, om de inte kan förvaras i klädskapet.*

För använda skyddskläder ska det finnas ett separat uppsamlingskärl eller dylikt. Om klädvården sköts på egen hand, ska det finnas ett separat rum för tvätt och vård av skyddskläderna.

#### *4.8 Material i lokaler och på möbler*

Ytmaterialen i lokalerna ska väljas enligt de krav som verksamheten ställer. Vid behov ska ytorna tåla vatten, ånga, värme, fetter och mekaniskt slitage, och materialen ska vara giftfria. Ytmaterialens fogar ska tätas.

*Rostfritt stål är det ytmaterial som rekommenderas för bord.*

*Trä bör inte alls användas som ytmaterial i tillredningslokaler. Det är inte heller att rekommendera att möbler med sockel eller trösklar används i tillredningslokaler.*

*I rum där oförpackade livsmedel hanteras bör elledning, ledningsbryggor, ventilationskanaler, andra rör och framsidan av kylrum inkapslas.*

*Tillrednings-, kärnvårds- och lagerrum borde förses med stötskydd i dörrar och väggar.*

*Väggar bakom arbetsbord och tappställen bör vara gjorda av vattenbeständigt material som är lätt att rengöra.*

Maskinerna och utrustningen ska vara så konstruerade att de vid behov kan monteras isär för rengöring.

Konstruktionerna ska vara planerade, byggda och utrustade för att hindra skadedjur från att komma in i livsmedelslokalen.

#### *4.9 Golv och golvbrunnar*

Rum där golvet ständigt är vått eller som ofta behöver rengöras ska vara försedda med golvbrunn som leder till avloppet samt med ändamålsenlig utrustning för sköljning av golvet.

Golvet ska luta mot golvbrunnen. Golvbrunnen ska vara lätt att rengöra och lämplig för ändamålet.

För grill eller kök krävs en fettavskiljare i golvbrunnen, installerad enligt Finlands byggbestämmelsesamling.

#### *4.10 Vindfång*

Livsmedelslokalen får inte ha en dörr direkt ut, utan det krävs ett vindfång eller någon annan godtagbar lösning för att avskilja lokalen från uterummet.

Livsmedelslokalens tillredningsrum får inte ha dörr direkt ut.

Kiosker och små butiker med en försäljningsyta <100 m<sup>2</sup> behöver inte förses med vindfång. Då bör sortimentet bestå av förpackade produkter; men om livsmedel hanteras i lokalen, är ett vindfång obligatoriskt.

#### *4.11 Avfallshantering*

Avfallskärnen ska vara hela, vattentäta, tvättbara och därtill försedda med lock om de används utomhus. Avfallskärnen ska kunna tvättas både på in- och utsidan. *Det rekommenderas att man för avfallskärnen ordnar ett täckt, låsbart förvaringsställe utomhus, vid behov med avlopp och tappställe samt ett underlag som är lätt att hålla rent, t.ex. asfalt.*

Bioavfallskärnen ska skyddas mot direkt solljus. För bioavfall som förvaras inomhus ska det finnas ett särskilt kylrum. *Det rekommenderas att kylrummet för avfall förses med golvbrunn och vattenslang för rengöring av rummet.*

Skadedjuren ska hindras att komma in rum där avfall förvaras.

Kraven i kommunens/stadens avfallshanteringsföreskrifter ska beaktas vid planeringen och utrustningen av avfallsrummet.

#### *4.12 Lastningsplats*

Lastningsplatsen ska vara täckt och ytbehandlad för att motverka damm. Vid behov ska lastningsramper finnas.

För transportlådor och rullhäckar samt för transportcontainrar ska ett eget lager rum reserveras t.ex. inomhus eller på en täckt lastningsbrygga. Rummet ska vara så tätt att lådorna är skyddade mot skadedjur (fåglar och gnagare) och växlingar i vädret. Lastningsplatsens stödkonstruktioner ska utformade för att hindra fåglar från att vistas eller bygga bo där. Detta gäller också förvaringsområden för kundvagnar i bilmarketer.

#### *4.13 Uteserveringar*

Användning av områden för uteservering förutsätter tillstånd av fastighetsägaren/markägaren och på allmänna områden (t.ex. gatu- eller parkområden) tillstånd av Kommuntekniken. I bostadsfastigheter och i närheten av bostäder är öppethållning av uteserveringar begränsad till kl. 22.00, om inte ett särskilt tillstånd finns. En anmälan om uteservering ska göras till polisen. Uteserveringsområdet ska utföras med beaktande av att det funktionellt sett ansluter sig till en restaurang eller ett café och hanteras därifrån.

- Utskänkning av alkohol förutsätter att utskänkningstillståndet också gäller för uteserveringen och att området är tydligt avgränsat och kan övervakas.
- Hälften av antalet kundplatser beaktas vid kalkylen av, hur många toaletter som behövs.
- Övriga krav på hygien och hantering av avfall ska uppfyllas.

- För konstruktionerna krävs åtgärdsstillstånd eller bygglov från byggnadstillsynen.
- Rökning är tillåten på en terrass eller uteservering, om tobakslagens krav uppfylls. En terrass ska vara öppen i minst två riktningar, annars klassificeras den som inomhusutrymme. Inglasade ytor och andra ytor som kan öppnas räknas i detta sammanhang som ytor. Terrassväggar ska vara så låga att de inte hindrar röken från att föras bort. Tobaksröken får inte sprida sig från uteserveringen till utrymmen inne i restaurangen.

#### *4.14 Kontoret*

Vid behov behövs en plan för kökets kontor. Kontoret ska vara ett separat utrymme. (*Ingång till kontoret bör inte ske genom köksutrymmen.*)

## 5 Specialkrav som verksamheten ställer

---

### *5.1 Transport*

Transportfordonet ska i lämpliga delar uppfylla de krav som ställs på livsmedelslokaler. Transportutrymmet och utrustningen ska vara hela och täta, och materialen lätta att hålla rena.

Vid kyltransporter ska transportfordonet vara försett med en kylanläggning eller annan utrustning för att uppfylla kraven på livsmedlets temperatur vid transport. Det ska finnas en termometer i kylrummet. Likaså ska det finnas anläggningar eller utrustning för att hålla rätt temperatur på livsmedel som transporteras heta. Fordon för transport av djupfrysta livsmedel ska vara försedda med utrustning för övervakning av temperaturen i enlighet med standarderna EN 12830 och EN 13486.

Transportfordonet ska ha separata avdelningar (värmegardin) eller container/tät låda för transport av livsmedel, om bilen samtidigt används för transport av annat än livsmedel eller om det är fråga om distributionstransporter.

### *5.2 Förpackning*

Tillräckligt med utrymme samt bordsyta behövs för förpackning av produkter.

*Ett separat förpackningsrum rekommenderas.*

Ändamålsenliga lagerrum ska finnas för förpackningsmaterialet.

Ett separat förpackningsrum krävs för cateringverksamhet, centralkök och bagerier. För rengöring och tvätt av transportkärl, -lådor och -vagnar krävs en tvätt-, tork- och förvaringsplats.

### 5.3 Nedkylning

Om den mat som hettats upp vid tillagningen eller förbehandlingen inte serveras eller säljs omedelbart efter tillagningen, ska det för nedkylning av maten finnas separata tillräckligt effektiva avkylningsapparater som inte används till förvaring av andra livsmedel.

### 5.4 Bufféserving

Vid bufféserving av lättförädlade produkter krävs lämplig utrustning för kallhållning (under + 6 °C) eller varmhållning (över+ 60 °C).

Oskyddade livsmedel ska säljas/serveras skyddade för droppsmitta, t.ex. i vitrin eller serveringslinje.

*En golvbrunn rekommenderas under ett värmeri med vattenbad, så att vattnet från badet kan ledas till avloppet.*

*I kundrummet rekommenderas ett handtvättställ i närheten av serveringslinjen.*

### 5.5 Nedfrysning

Nerfrysning av livsmedel är tillåten i storhushåll, om där finns en separat anläggning för nerfrysning. *Anläggningen ska kunna justeras till kallare än till -18°C, så att det tar högst 24 timmar att frysa ner livsmedlen.*

### 5.6 Upptining

Vid upptining av frysta eller djupfrysta livsmedel ska tillräckligt med utrymme i kylanläggningen reserveras för ändamålet, och man bör se till att vatten från upptinade varor inte rinner ner på andra produkter.

### 5.7 Renoveringar

Under pågående byggnadsarbeten ska köket vara på ett godtagbart sätt avskilt från utrymmen och arbeten (de rum där rivning/renovering utförs) som kan äventyra den hygieniska kvaliteten på livsmedel som hanteras eller förvaras i livsmedelslokalen. Spridning av damm till lokalen ska förhindras. Under pågående renovering ska städningen effektiviseras. Avskärmningen ska gälla från det att rivningsarbetet börjar tills dess att arbetet slutförts. Därtill ska tillses att smuts inte förs med kläder eller skodon från avskärmade utrymmen till rena utrymmen.

## 5.8 Rökning

Rökning är förbjuden i alla utrymmen som är avsedda för kunder eller arbete. Det är inte obligatoriskt att ordna ett rökrum. Rökning är möjlig i ett rökrum. Rökrummet ska vara minst 7 m<sup>2</sup> stort och konstruktionsmässigt separerat från andra utrymmen. Rökrummet ska ha undertryck jämfört med omgivande utrymmen och frånluften från rökrummet ska ledas ut separat eller ledas till en frånluftskanal med arrangemang som hindrar återflöde av luft från rökrummet. För rökrum krävs alltid bygglov.

Särskilda bestämmelser gäller för antalet personer i lokalen, brandsäkerhet, tillgänglighet, ingångar mm. Det är förbjudet att i rökrummet servera eller inta mat eller dryck. I rökrummet får inte placeras spel för tidsfördriv, och personalen får inte arbeta i rökrummet. Före städning ska rökrummet ventileras väl.

Företagaren är skyldig att se till att tobaksröken inte sprider sig till grannlokaler. Detta gäller även rökning utomhus.

## 6 Mobila livsmedelslokaler (vagn, tält)

---

En anmälan om mobil livsmedelslokal ska göras i enlighet med 13 § i livsmedelslagen. En mobil livsmedelslokal ska uppfylla kraven på livsmedelslokaler i tillämpliga delar, med beaktande av verksamhetens art.

Livsmedel som hålls till salu ska på ett ändamålsenligt skyddas mot fukt, damm, värme, ljus och annan skadlig påverkan. Området för utomhusförsäljning ska vara asfalterat eller annars sådant att damm och andra dylika olägenheter kan undvikas. Vid hantering av oförpackade livsmedel ska ytor av sand och gräs skyddas t.ex. med plast. En mobil livsmedelslokal ska vara skyddad upptill, baktill och från sidorna med exempelvis tak och tre väggar av tältduk.

De livsmedel som hålls till salu ska hållas på en försäljningsdisk eller ett underlag. Oförpackade livsmedel ska skyddas med hostskydd. På försäljningsområdet ska det finnas möjlighet till hygienisk tvätt av händer och redskap.

Om lättfördärliga livsmedel hålls till salu, ska försäljningsstället vara utrustat med tillräckliga kylanläggningar som håller livsmedlets temperatur inom lagstadgade temperaturgränser.

Lättnad: Fiskeriprodukter, levande musslor och förpackade bearbetade fiskeriprodukter får i stället för i en kylanordning också saluföras och förvaras på is, förutsatt att smältvattnet kan avledas på ett hygieniskt sätt. Lättfördärliga livsmedel kan saluföras och förvaras tillsammans med kylklampar i en isolerad förvaringsbox med lock, eller helt utan kylutrustning, om förvaringstemperaturen på grund av väderförhållandena uppfyller lagens krav på temperatur vid försäljning och förvaring.

Därtill ska det finnas ett ändamålsenligt hjälputrymme för lagring av livsmedlen utanför försäljningstiden och för rengöring och underhåll av anläggningarna. Hjälputrymmet ska vara försett med en ändamålsenlig städskrubb. Livsmedelsarbetare ska ha tillgång till vattentoalett med handtvättställe. För matförsäljningsfordon/vagnar/tält ska det finnas ett avtal om livsmedelsarbetarnas användning av toalett. Livsmedelsföretagaren ska sköta om uppsamlingen av avfall och avloppsvatten från sitt försäljningsställe.

### *6.1 Tillverkning och servering av livsmedel vid utomhusförsäljning*

I tält kan matportioner endast tillagas av förbehandlade råvaror för servering på samma ställe. För tvätt av händer och redskap ska det finnas en vattencistern med kran, och vattnet i cisternen ska uppfylla kvalitetskraven på hushållsvatten. I en mobil livsmedelslokal ska det finnas ett ändamålsenligt förvaringsutrymme för arbetskläder, minst t.ex. en låda med lock. I en mobil livsmedelslokal ska det finnas ett ändamålsenligt förvaringsutrymme för de städredskap som behövs under dagen. Serveringsstället ska ordna avfallskärl för kunderna. Serveringsstället ska anvisa kundtoaletter, om där finns över 6 kundplatser. Företagaren ska ordna toaletter för kunder i närheten av försäljningsplatsen.

Tillsynsmyndigheten kan i vissa fall tillåta tillverkning av livsmedel i en mobil livsmedelslokal, om förhållandena för hantering och förvaring av livsmedel kan jämföras med motsvarande fasta livsmedelslokaler, till exempel om det är fråga om en ändamålsenligt utrustad försäljningsvagn.

## 7 Övrigt att beakta

---

### *7.1 Toaletter*

I en livsmedelslokal med fler än 6 kundplatser ska det finnas tillräckligt med ändamålsenligt utrustade toaletter för kunderna. WC-stolen ska placeras bakom två dörrar, dvs. i ett separat utrymme med förrum som är avskilt från köksutrymmen och från utrymmen som används för hantering av livsmedel. *I serveringsutrymmen rekommenderas att dörren till kundtoaletten placeras så att den inte öppnar sig mot serveringsutrymmet eller att direkt siktförbindelse hindras med en skärm eller motsvarande.*

*Lokalens förbindelseleder, trappor och andra planskillnader och minst ett toaletutrymme inklusive förbindelselederna bör vara lämpliga för rörelsehindrade (byggbestämmelsesamlingen F1).*

I förplägnadsrörelser med högst 10 kundplatser förutsätts inte toalett för rörelsehindrade.

Enligt rekommendationen ska toaletterna avsedda för förplägnadsrörelsernas kunder dimensioneras enligt följande:

Kundplatsernas antal	Toaletternas antal	
	För kvinnor	För män
<25 (7 – 25)	En gemensam toalett räcker*	
26 – 50	1	1
51 – 100	2	1 + 1 urinal
101 – 150	3	1 + 2 urinaler
151 – 200	3	2 + 2 urinaler (eller 1 + 3)
201 – 250	4	2 + 3 urinaler
251 – 300	4	2 + 4 urinaler (eller 3 + 3)
301 – 400	5	3 + 4 urinaler
> 400	Från fall till fall	

\* Om det i lokalen huvudsakligen serveras alkoholhaltiga drycker, ska det alltid finnas separata wc-utrymmen för kvinnor och män oberoende av kundplatsernas antal.

Vid dimensioneringen av antalet wc-utrymmen ska man också ta i beaktande serveringsplatserna utomhus, exempelvis på en uteservering. Kundplatserna på en uteservering ökar antalet behövliga wc-utrymmen med koefficienten 0,5. Till exempel om det inomhus finns 40 kundplatser och utomhus 20 kundplatser (koefficient 0,5), ger beräkningen sammanlagt 50 kundplatser. Om kundplatsernas antal utomhus är större än serveringsplatsernas antal inomhus, ska antalet toalettplatser uppskattas på basis av serveringsplatserna utomhus utan koefficient. Beträffande säsongbetonade sommaruteserveringar med mat- och alkoholdrycksservering övervägs antalet toalettplatser från fall till fall.

I en personalrestaurang behövs inte kundtoaletter, om det i arbetsplatsens andra utrymmen finns nödvändiga toaletter. Det är dock att rekommendera att det i samband med personalrestaurang finns toaletter med handtvättmöjligheter för matgäster.

*I köpcentrum eller motsvarande kan flera förplägnadsställen (kaféer e.d.) ha gemensamma wc-utrymmen. Även då används i dimensioneringen av wc-utrymmena ovan nämnda tabell. En restaurang eller ett kafé i ett köpcentrum ska dock i sådant fall ha egna wc-utrymmen, om ingången till dessa kan ske utifrån och de kan vara öppna trots att köpcentrumet är stängt.*

### *7.2 Buller*

Vid planeringen av livsmedelslokal ska man se till att man inte i de omgivande bostadslokalerna förorsakar bullernivåer som överskrider nivåerna 35 dB (A) dagtid och 30 dB (A) nattetid (Anvisning om boendehälsa).

*Placering av nattrestauranger i bostadshöghus ska undvikas.*

### *7.3 Avloppsvatten*

Beträffande avloppsvatten ska bl.a. de krav på behandling av avloppsvatten som meddelats med stöd av miljöskyddslagen och de kommunala direktiven om behandling av avloppsvatten i glesbebyggda områden följas.



# 8 Lagstiftning

---

## 8.1. Lagstiftning

Livsmedelslag 23/2006 och ändringar 352/8.4.2011 <http://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/2006/20060023>

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i vissa livsmedelslokaler 1367/2011,  
<http://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2011/20111367>

Europaparlamentets och rådets förordning om livsmedelshygien (EG) Nr 852/2004, nedan:  
**EG:s förordning om livsmedelshygien**  
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/sv/ALL/?uri=CELEX:02004R0852-20081028>

» [Livsmedelshygien](#)

<http://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto/i-rekisteri>  
För webbsidorna ansvarar: Jord- och skogsbruksministeriet

» [Kötthygien](#)

<http://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto/j-rekisteri>  
För webbsidorna ansvarar: Jord- och skogsbruksministeriet

» [Övrig livsmedelslagstiftning](#)

<http://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto/l-rekisteri>  
För webbsidorna ansvarar: Jord- och skogsbruksministeriet

## 8.2. Anvisningar

**Eviran ulkomyyntiohje**

[http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet\\_ja\\_ohjeet/elintarvikkeet/ulkomyynti/ulkomyyntiohje\\_2012.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/ulkomyynti/ulkomyyntiohje_2012.pdf)

## 8.3. Stadganden och bestämmelser om livsmedelslokaler i övrig lagstiftning

I Finlands byggbestämmelsesamling ingår också byggnadstekniska krav på livsmedelslokaler

[http://www.ym.fi/sv-FI/Markanvandning\\_och\\_byggande/Lagstiftning\\_och\\_anvisningar/Byggbestammelsesamlingen](http://www.ym.fi/sv-FI/Markanvandning_och_byggande/Lagstiftning_och_anvisningar/Byggbestammelsesamlingen).

I statsrådets förordning om krav för säkerhet och hälsa på arbetsplatsen (577/2003) stadgas också om personals toaletter och omklädningsrum  
<http://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/2003/20030577>

I lagen om åtgärder för inskränkande av tobaksrökning (693/1976) stadgas om klienters rökning i livsmedelslokaler (693/1976) <http://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/1976/19760693>



## **Borgå stad Hälsoskyddet**

Porvoon kaupunki Terveydensuojelu, Tekniikankaari 1 A, 06100 PORVOO puh. (019) 520 4246 faksi (019) 524 5600, [www.porvoo.fi](http://www.porvoo.fi)  
Borgå stad Hälsoskyddet, Teknikbågen 1 A, 06100 Borgå tfn (019) 520 4246 fax (019) 524 5600, [www.borga.fi](http://www.borga.fi)  
City of Porvoo Terveydensuojelu, Tekniikankaari 1 A, 06100 PORVOO tel. (019) 520 4246 fax (019) 524 5600, [www.porvoo.fi](http://www.porvoo.fi)