

A person with dark hair, seen from the side, is writing the word 'Open' in white chalk on a black chalkboard. The person is wearing a blue jacket. The background is a blurred interior of a restaurant or cafe with warm lighting and string lights. A bright yellow horizontal bar is at the top of the image.

KOUVOLO

Tilojen soveltuminen - Ravintolatoiminta

Tilojen soveltuvuus

Ravintolan perustamista, sen rakentamista ja käyttöä valvovat rakennusvalvonta, terveysturvallisuus ja pelastuslaitos.

Perustamisesta tai käyttöönotosta on tehtävä kirjallinen ilmoitus terveysturvallisuuteen.

Liitteeksi tarvitaan omaavalvonnan kuvaus, sekä pohjapiirros, josta selviää tilan käyttötarkoitus sekä kalustus.

- Rakennusvalvonnasta selviävät tilan käyttötarkoitus, sekä tilaan liittyvät rakennusmääräykset.
- Pelastuslaitos tarkastaa henkilö- ja paloturvallisuuteen liittyvät asiat.

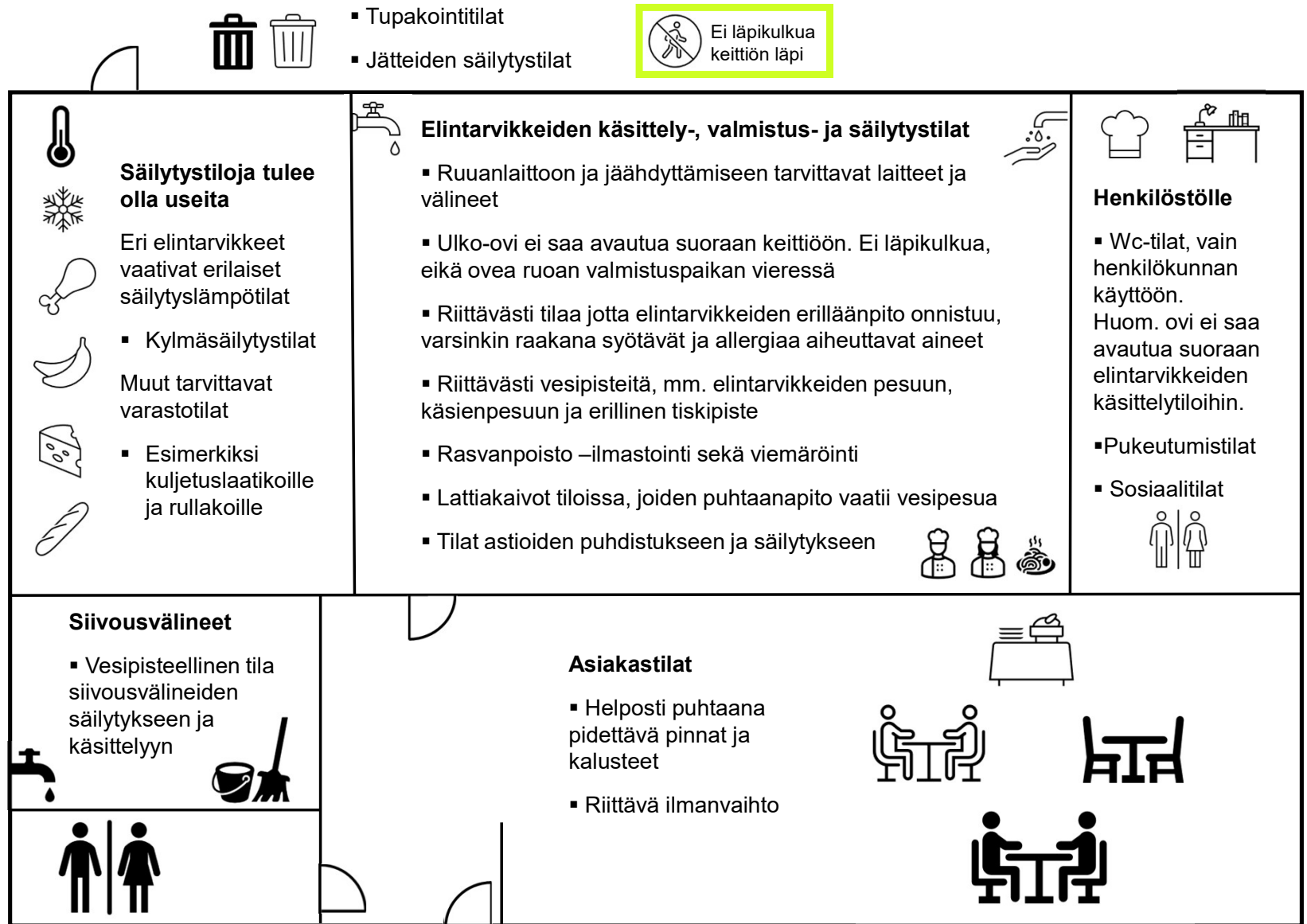


Kun löydät tilan, varmista rakennusvalvonnasta, että tila on tarkoitettu ajattelemaasi käyttöön.

Tämä takaa riittävät tekniset valmiudet mm. vesi-, viemäri- ja ilmanvaihtolaitteiston soveltuvuus ravintola- tai kahvilakäyttöön.

Muutostyöt jälkikäteen ovat hankalia.

- Myrkyttömät, helposti puhtaana pidettävät ja sileät pintamateriaalit.



Terassi

Pinnat

Tilojen, laitteiden ja välineiden pintamateriaalien tulee olla myrkyttömät, helposti puhtaana pidettävät ja sileät.

Materiaalit, jotka eivät ole sileitä, vettä hylkiviä ja kovia pinnaltaan, imevät itseensä likaa ja hajuja, eikä niiden puhdistaminen käytännössä onnistu.



Pinnat

Suosi kestäviä ja ruostumattomia materiaaleja, sillä rikkimennyttä ja ruosteista pintaa on vaikea puhdistaa.

Elintarvikkeiden käsittelytiloissa pintojen tulee kestää vesipesua ja puhdistamista esimerkiksi harjalla.



Siisteys

Tilat ja toiminta vaikuttavat siihen, että elintarvikkeet ja ruoat ovat turvallisia.

Tilojen, laitteiden ja välineiden yleistä siisteyttä arvioidaan tekemällä päivittäin aistinvarainen tarkastus.

- Tilat järjestetään säännöllisesti ja kaikki ylimääräinen tavara poistetaan.
- Siivoussuunnitelmaan määritetään miten, kuinka usein ja kuka siivoaa.
- Siisteyden tasoa seurataan myös lomakkeella, johon kirjataan myös harvemmin tehtävät puhdistukset mm. rasvasuodatin, pakastin.



Siivousvälinetila

Hyvässä siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilassa on:

- Riittävä ilmanvaihto, jotta hometta ei synny.
- Vesipiste ja kaatoallas siivousvälineiden huuhtelemiseen ja pesemiseen.
- Kuivauspatteri kosteiden siivousvälineiden kuivattamiseen.
- Lattiakaivo, joka helpottaa tilan siivoamista.
- Telineitä ja hyllyjä siivousvälineille ja pesu- ja puhdistusaineille. Jokaiselle tilalle on oltava omat siivousvälineensä.
 - Pitkävartiset siivousvälineet säilytetään seinätelineessä, irti lattiasta.



Kunnossapito

Pintojen kuntoa on tarkkailtava ja rikkinäisiä pintoja korjattava tai vaihdettava ehjiin.

- Esimerkiksi hilseilevä maali katossa voi aiheuttaa vierasesineriskin.
- Tarvittaessa tulee olla kunnossapito- sekä korjaussuunnitelma.

Kun tilat ja välineet ovat ehjiä ja toimivia on niiden siistinä pitäminen helpompaa.



Lähteet

- https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk/maatilan-tuotteiden-jalostamisen-ja-myyntin-aloittaminen/opas_ravintolatoiminnan_aloittamisesta.pdf
- https://www.hel.fi/static/rakvv/ohjeet/Ravintola_kahvila.pdf
- <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/puhtaanapito/siivousaineet-ja-valineet>

KUVAT: Microsoft kuvapankki, Unsplash kuvapankki





KOUVOLA

Kiitos!

Kouvola kaupunki Ympäristöpalvelut
Kaupungintalo
Torikatu 10, 45100 Kouvola
puh. 020 615 11