



Osa 1, Perustaminen

Oppaan tässä osassa opit

- ▶ Mitä sinun tulee muistaa perustamisvaiheessa?
- ▶ Miten selvität, että tila on sopiva toimintaasi?
- ▶ Millaista osaamista sinulla ja henkilökunnallasi tulee olla?
- ▶ Mitä muuta teiltä vaaditaan?
- ▶ Miten haet hyväksymisen laitoksesi toiminnalle?
- ▶ Mitä hyväksymistarkastuksessa tapahtuu?
- ▶ Mitä muita tärkeitä asioita sinun tulee muistaa ennen toiminnan aloitusta?
- ▶ Mikä on omavalvontasuunnitelma ja mistä saat apua sen laatimiseen?

Sopiva tila

Kun löydät mieluisan tilan, varmista kunnan **rakennusvalvonnasta**, että tila on tarkoitettu ajattelemaasi käyttöön. Tämä yleensä takaa sen, että kiinteistössä tai huoneistossa on riittävät tekniset valmiudet toiminnalle eli että esimerkiksi ilmanvaihto on riittävä.

On hyvä, että olet jo tässä vaiheessa yhteydessä myös kunnan **elintarvikevalvontaviranomaiseen**. Voit keskustella **elintarvikevalvojan** kanssa siitä, että tila varmasti sopii sinun käyttötarkoitukseesi.

Mitä tarkoittaa ”rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus”?

Kunnan rakennusvalvonta hyväksyy huoneiston tai kiinteistön käyttötarkoitukseksi esimerkiksi ravintolan, myymälän, toimiston tai teollisuustilan.

Tilan käyttötarkoitus selviää sen **rakennusluvasta**.

Tilaa ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen kuin mikä rakennusluvista on myönnetty.

Mitä tapahtuu, jos tilaa ei ole hyväksytty siihen käyttöön, mihin sitä tarvitset?

Jos haluat käyttää tilaa, vaikka käyttötarkoitus ei ole sopiva, tarvitset käyttötarkoituksen muuttamista koskevan rakennusluvan.

Voit joutua tekemään isoja korjauksia esimerkiksi kiinteistön tai huoneiston ilmanvaihtoon tai vesipisteisiin.

Selvitä kunnan rakennusvalvonnasta, voitko hakea rakennuslupaa itse vai onko se esimerkiksi taloyhtiön tehtävä.

Kun haet tilan käyttötarkoituksen muutosta, muista myös nämä asiat:

Näissä tilanteissa sinun pitää varautua myös suunnittelusta aiheutuviin kuluihin, esimerkiksi suunnittelijan palkkausmenoihin. Selvitä kunnan rakennusvalvonnasta, millainen pätevyys suunnittelijalla tulee olla.

Rakennustöitä ei saa aloittaa ennen kuin rakennuslupa on **lainvoimainen**.

Tilaa ei saa ottaa uuteen käyttöön ennen kuin rakennusvalvonta on hyväksynyt sen käyttöön **loppukatselmuksessa**.

Voiko toiminnalle olla muita kuin rakennuslupaan liittyviä esteitä?

Varmista myös taloyhtiöltä, että aikomasi toiminta on mahdollista ajattelemassasi kiinteistössä.

Yhtiöjärjestyksessä voidaan määrätä tilojen käytöstä.

Voiko laitoksen toiminnan järjestää tiloissa?

Kun pohdit, sopiiko tila sinun käyttötarkoitukseesi, ota huomioon vähintään se, voitko järjestää toimintasi tiloissa järkevästi.

Selvitä, onko tiloissa esimerkiksi tarpeeksi varastotiloja, vesipisteitä ja lattiakaivoja. Valitse riittävän isot tai helposti muokattavat tilat heti, jos arvelet, että haluat laajentaa toimintaasi myöhemmin.

Mieti myös, voiko elintarvikkeiden käsittely vaatia suuren ja kalliin pintaremontin. Elintarvikevalvoja ja neuvontajärjestöt osaavat neuvoa sinua näissä asioissa. Neuvontajärjestöistä löydät tietoa internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Opit tilavaatimuksista lisää myös tämän oppaan osasta 2, Tilat.

Suunnittele näin:

- Älä päästä asiakkaita tai muita ulkopuolisia elintarvikkeiden käsittelytiloihin. Myöskään lemmikkejä ei saa tuoda laitoksen tiloihin.
- Vähittäismyynti on erotettava lihan leikkaamisesta ja jauhamisesta sekä raakalihavalmisteiden valmistamisesta erilliseen omaan tilaan.

Muut käsittelytilat, kuten pakkaamo, voidaan erottaa vähittäismyynnistä ajallisesti.

Tässä tapauksessa tuotteet pakataan myymälänä käytettävässä tilassa sellaiseen aikaan, jona myymälä ei ole auki. Tämä edellyttää, että valvontaviranomainen hyväksyy asian.

- Sijoita elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytilat niin, että läpikulkua esimerkiksi ulkoa pukeutumistiloihin tai elintarvikevarastoihin ei ole.
- Varastoi muut tuotteet kuin elintarvikkeet niin, että niistä ei siirry hajua tai makua elintarvikkeisiin. Huolehdi myös siitä, että ne eivät aiheuta vaaraa, jos ne menevät rikki.
- Poista tiloista ylimääräiset tavarat, kuten käytöstä poistetut kalusteet, laitteet ja välineet, koska ne keräävät pölyä. Lisäksi ne aiheuttavat ahtautta ja vaikeuttavat siivoamista.

Miten haet laitoksellesi hyväksynnän?

Voit aloittaa toiminnan vasta, kun olet saanut viranomaiselta hyväksynnän. Hyväksymistä haet kirjallisesti ja pääsääntöisesti sijaintikunnan elintarvikevalvonnasta. Jos laitos on teurastamon yhteydessä, hyväksyntää haetaan **Ruokavirastosta**. Lapin **aluehallintovirasto** hyväksyy kuitenkin poroteurastamot ja niiden yhteydessä olevat laitokset.

Hyväksymishakemuksessa sinun tulee kuvailla, millaisen toiminnan haluat aloittaa. Lisäksi sinun tulee kertoa, millaiset tuotantotilat ovat.

Sinun on helpointa käyttää viranomaisen tekemää hakemuslomaketta. Lomakkeen saat kunnan internetsivulta tai kunnan elintarvikevalvojalta.

Hakemuksessa on oltava nämä tiedot:

- sinun nimesi, kotikuntasi ja yhteystietosi
- yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus
- laitoksen nimi ja käyntiosoite
- mitä toimintoja tulet harjoittamaan (esim. leikkaamo, jauhelihalaitos, **raakalihavalmistela**itos, **mekaanisesti erotettua lihaa** valmistava laitos, **lihavalmistela**itos)
- suunniteltu tuotantomäärä
- toiminnan arvioitu aloittamisajankohta
- selvitys ilmanvaihdosta, vedenhankinnasta, viemäroinnistä, jätehuollosta ja sivutuotteiden käsittelystä
- tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalityötilojen pintamateriaalit
- selvitys tilojen käytön erityisjärjestelyistä (esimerkiksi toimintojen ajallinen erottaminen, eli työn tekeminen eri aikaan)
- tiedot mahdollisesta kausiluonteisesta toiminnasta

Lisäksi hakemuksessa on oltava nämä liitteet:

- laitoksen asema-, pohja- ja **LVI-piirustukset**, joista ilmenee:
 - elintarvikkeiden käsittelytilat, mitä teet missäkin tilassa sekä kuinka sijoittelet laitteet ja kalusteet
 - raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, sekä pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit
 - hygienialueiden rajat, esimerkiksi elintarvikkeiden käsittelytilojen ja jätteiden säilytystilojen rajat
 - henkilökunnan kulkureitit (myös kunnossapito, kuljetus ja siivous)
 - vesipisteiden sekä pesu- ja desinfioimispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu

- jäähdytettyjen tilojen lämpötilat
- tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymisestä tilan käyttötarkoituksesta ja vireillä olevista luvista
- tarkastettavaksi tarkoitettu omavalvontasuunnitelma.

Mitä jos teet olennaisia muutoksia?

Sinun tulee hakea myös olennaisille muutoksille hyväksyntä etukäteen.

Olennainen muutos on esimerkiksi se, jos

- alat valmistaa jauhelihaa leikkaamossa
- teet tuotteita paljon enemmän kuin olet ilmoittanut hyväksymishakemuksessa tai
- laajennat tiloja.

Olennainen muutos tarkoittaa, että muutat toimintaa siitä, millaiseksi viranomaiset ovat sen hyväksyneet.

Hyväksynnän voit tarvita myös silloin, jos muutat tilan käyttöä. Esimerkiksi jos muutat pakkausmateriaalivaraston lihan käsittelytilaksi.

Olet tehnyt hakemuksen, mitä sitten tapahtuu?

Pääsääntö on, että valvontaviranomaisen on tehtävä päätös asiasta 60 vuorokauden kuluessa siitä, kun se on saanut hakemuksesi.

Erityisestä syystä käsittelyaika voi olla pidempi. Syy voi olla esimerkiksi se, että hakemuksestasi puuttuu jotakin. Viranomainen voi pyytää sinulta lisää tarpeellisia selvityksiä ja asiakirjoja.

Hyväksymistarkastus

Ennen kuin valvontaviranomainen voi hyväksyä laitoksesi, se tekee laitokseesi hyväksymistarkastuksen.

Tarkastus tehdään,
kun olet jättänyt hakemuksesi.
Laitoksesi pitää tarkastuksen aikana olla
jo niin valmis,
että tuotannon voisi lähes jo aloittaa.

Viranomainen arvioi

omavalvontasuunnitelmasi

Ennen toiminnan aloittamista sinulla on
oltava **omavalvontasuunnitelma**.
Omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on
auttaa sinua kuvaamaan toimintaasi ja
hallitsemaan siihen liittyvät
elintarvikehygieeniset riskit.

Viranomainen arvioi ennen hyväksymistä sen,
että laatimasi omavalvontasuunnitelma
sisältää tarvittavat asiat.

Suunnitelman tekemiseen löydät materiaalia
tästä oppaasta.

Myös elintarvikevalvontayksiköiden
internetsivuilla voi olla ohjeita siitä,
miten teet lihalaitosten
omavalvontasuunnitelman.

Tutustut omavalvontaan tarkemmin tämän
oppaan Osassa 5, Omavalvonta.

Hyväksymispäätös

Kun laitoksesi täyttää
lainsäädännön vaatimukset,
viranomainen hyväksyy laitoksesi.
Saat asiasta kirjallisen päätöksen.

Toimintasi on oltava voimassa olevan
hyväksymispäätöksen mukaista.
Jos haluat myöhemmin muuttaa toimintaasi,
sinun on haettava muutokselle hyväksyntä.

Milloin laitoksesi voidaan hyväksyä ehdollisesti?

Poikkeustapauksessa viranomainen voi hyväksyä
laitoksesi ehdollisesti,
vaikka se ei täyttäisi kaikkia vaatimuksia.
Tällöin laitoksesi perusrakenteen
ja laitteiston on kuitenkin oltava
vaatimusten mukaisessa kunnossa.
Perusrakenteen vaatimukset tarkoittavat,
että seinät, katot, lattiat, vesi, viemärointi,
ilmanvaihto ja valaistus ovat kunnossa.

Kun laitoksesi hyväksytään ehdollisesti,
laitoksessasi saa olla vain vähäisiä puutteita,
jotka sinun tulee korjata.
Vasta sitten laitoksesi toiminta hyväksytään
lopullisesti.

Vähäinen puute on esimerkiksi se,
jos joku vesipiste on vielä keskeneräinen,
mutta laitoksessasi on useita vesipisteitä.

Ehdollinen hyväksyminen voidaan antaa
korkeintaan kolmeksi kuukaudeksi kerrallaan.
Viranomainen tekee uuden tarkastuskäynnin
ennen kuin kolmen kuukauden määräaika
umpeutuu.

Voidaanko hakemus hylätä?

Viranomainen voi hylätä hakemuksesi
näistä syistä:

1. Jos laitoksen rakenteet tai laitteet
vaarantavat elintarvikkeiden turvallisuuden
etkä pyynnöstä huolimatta korjaa niitä.
2. Jos et pyynnöistä huolimatta täydennä
puutteellista hakemusta.
3. Jos omavalvontasuunnitelma puuttuu tai se
on merkittävästi keskeneräinen.

Merkittävä keskeneräisyys tarkoittaa esimerkiksi sitä, että suunnitelmastasi puuttuu:

- elintarvikkeiden näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma tai
- tilojen ja laitteiden puhdistus- ja näytteenottosuunnitelma.

Hyväksyntä TSE-riskiaineksen erottamiseen

TSE-tauteja ovat muun muassa hullun lehmän tauti eli nautojen BSE, ja lampaiden tai vuohien scrapie.

Leikkaamoissa TSE-riskiainesta ovat muun muassa yli 12 kuukauden ikäisen

- naudan päänliha
- naudan selkäydin, joka on jäänyt ruuhon teurastamossa esimerkiksi halkaisuvirheen vuoksi, ja
- lampaan ja vuohen selkäydin.

TSE-riskiaines on korkeimman riskiluokan **sivutuotetta**, joka on toimitettava hävitettäväksi. Näin ehkäiset TSE-tautien leviämistä.

Jos haluat poistaa leikkaamossasi ruhoista nk. TSE-riskiainesta, tarvitset päätöksen, jossa viranomainen hyväksyy laitoksesi TSE-riskiainesta erottavaksi laitokseksi.

Saatko tehdä jauhelihaa ja raakalihavalmisteita samassa huoneessa kuin missä leikkaat lihan?

Valvontaviranomainen voi hyväksyä sen, että valmistat jauhelihaa ja raakalihavalmisteita samassa huoneessa kuin missä leikkaat lihaa.

Valmistuksen tulee tässä tapauksessa tapahtua

- paikassa, joka on riittävän erillään muusta toiminnasta tai
- ajallisesti erotettuna – eli eri aikaan ja tila tulee puhdistaa välillä.

Hyväksymisnumero ja tunnistusmerkki

Ruokavirasto antaa laitoksellesi hyväksymisnumeron sen jälkeen, kun laitos on hyväksytty. Tämä numero tulee laitoksesi tunnistusmerkkiin, joka sinun täytyy merkitä kaikkiin pakkaamiisi tuotteisiin. Hyväksymisnumero tai tunnistusmerkki on merkittävä aina myös lihalähetysten kaupallisiin asiakirjoihin.

Viranomainen voi varata laitoksellesi alustavasti Ruokavirastolta numeron jo ennen laitoksen hyväksymistä. Varaus ei oikeuta sinua aloittamaan toimintaa. Se antaa sinulle kuitenkin mahdollisuuden esimerkiksi painaa pakkausmateriaaleja ja asiakirjapohjia etukäteen.

Mitä viranomaisvalvonta maksaa?

Valvontaviranomainen perii maksun sekä laitoksen hyväksymisestä että jatkossa tapahtuvasta säännöllisestä valvonnasta. Elintarvikevalvoja voi tulla valvontakäynneille ennalta ilmoittamatta tai sopia tarkastuksista kanssasi etukäteen.

Maksun suuruus määräytyy kunnan taksan perusteella. Taksan löydät laitoksen sijaintikunnan internetsivuilta.

Lisätietoa viranomaisvalvonnasta löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Vaatimukset henkilökunnalle

Työkseen pakkaamattomia **helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä** henkilöillä tulee olla **hygieniapassi** ja työhön sopiva suojavaatetus.

Hygieniapassi on osaamistodistus, jolla henkilö osoittaa hallitsevansa **elintarvikehygienian**.

Lisäksi työntekijöillä tulee tarvittaessa olla luotettava selvitys siitä, että heillä ei ole **salmonellatartuntaa**.

Näillä kaikilla seikoilla huolehditaan elintarvikkeiden turvallisuudesta. Tutustut näihin henkilöstölle asetettuihin vaatimuksiin tarkemmin tämän oppaan Osassa 4, Henkilökunta.

Yhteenveto

Kun aiot perustaa liha-alan laitoksen

- ▶ Varmista kunnan rakennusvalvonnasta ja elintarvikevalvontaviranomaiselta, että tila on sopiva laitoksellesi.
- ▶ Tee hyväksymishakemus laitoksen perustamisesta.
- ▶ Huolehdi, että lihaa käsittelevillä henkilöillä on hygieniapassi, terveydentilan selvitys ja suojavaatetus.
- ▶ Laadi oma valvontasuunnitelma.