



## Ravintolan perustaminen

Tiina Läikkö-Roto  
Webinaari, 16.10.2017

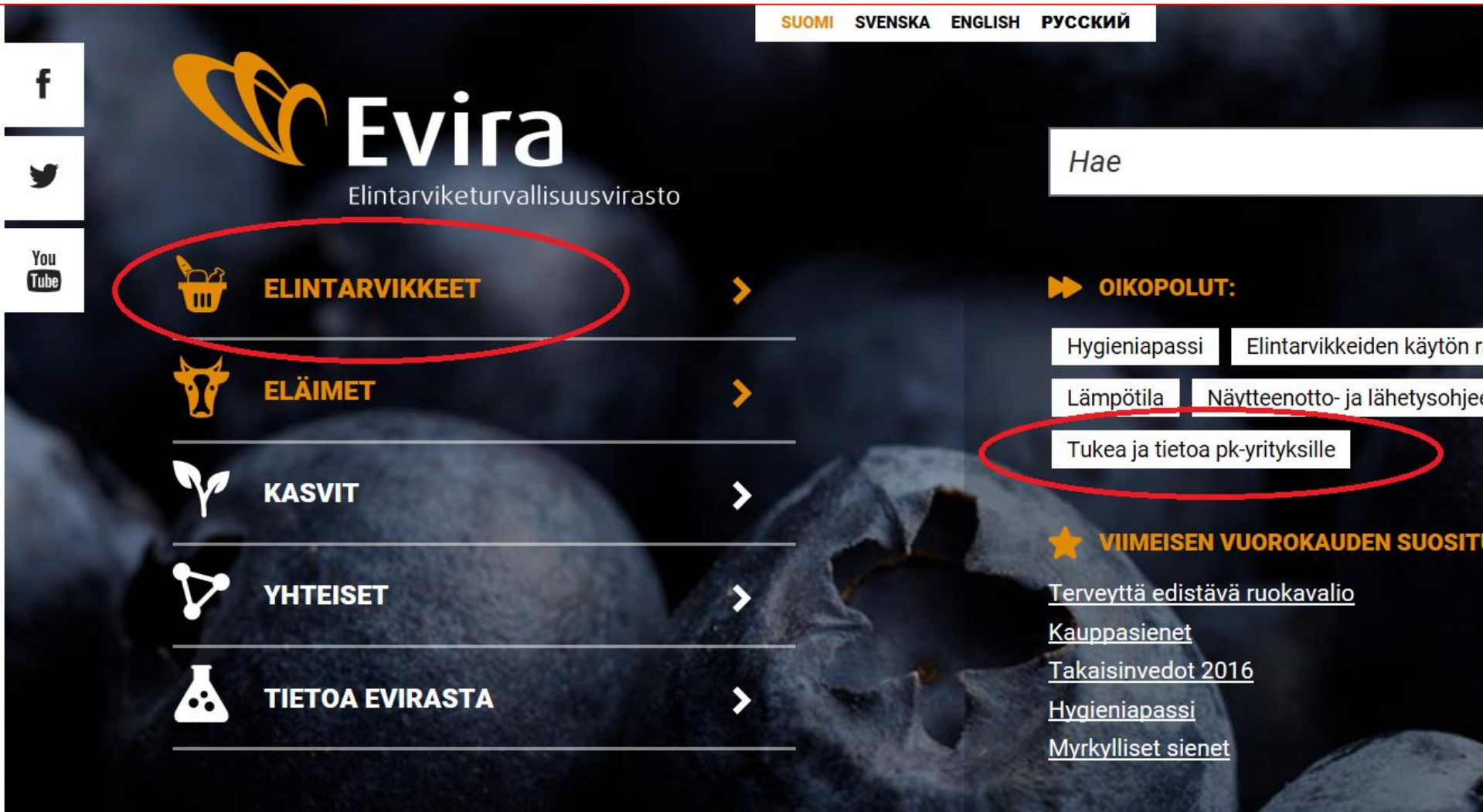
Yhteistyössä: Eviran Pk-neuvontahanke ja Lähiruoan  
valtakunnallinen koordinaatiohanke

# Ravintolan perustaminen

## – mistä neuvoja?


- Yleisiä ohjeita yrityksen perustamiseen löytyy useilta verkkosivuilta
- Elintarvikeyrityksen perustamiseen liittyvää neuvontaa saa useilta organisaatioilta
- Linkkejä ja tietoa neuvoista sekä ravintolan perustamisoppaista on kerätty näille Pk-neuvontahankkeen sivuille:
  - [Yrityksen perustaminen Suomessa](#)
  - [Ravintolan perustaminen](#)
  - [Lisätietoa ravintolan perustamisesta](#)


# Mistä linkit ja materiaalit löytää?





SUOMI SVENSKA ENGLISH РУССКИЙ


f  
Twitter  
YouTube


 **Evira**  
Elintarviketurvallisuusvirasto

 **ELINTARVIKKEET** >

 **ELÄIMET** >

 **KASVIT** >

 **YHTEISET** >

 **TIETOA EVIRASTA** >

Hae

**OIKOPOLUT:**

Hygieniapassi Elintarvikkeiden käytön r

Lämpötila Näytteenotto- ja lähetysohje

**Tukea ja tietoa pk-yrityksille**

**VIIMEISEN VUOROKAUDEN SUOSITUS**

Terveyttä edistävä ruokavalio

Kauppasienet

Takaisinvedot 2016

Hygieniapassi

Myrkylliset sienet

# Ravintolan perustaminen

## - tilat

- Onko tilan hyväksytty käyttötarkoitus sopiva aiotulle toiminnalle (= ravintola)?
  - Jos ei, on varauduttava käyttötarkoituksen muuttamista koskeviin kuluihin. Käyttötarkoituksen muuttaminen ei ole aina mahdollista.
  - Käyttötarkoitus selviää rakennusluvista. Tilaa ei saa käyttää muuhun kuin hyväksytyyn käyttötarkoitukseen.
- Hyväksyykö myös taloyhtiö toiminnan?
- Terassi
- Paloturvallisuus ja pelastustoiminta; esim. pelastussuunnitelma
- Esteettömyysvaatimukset

# Ravintolan perustaminen

## - tilat

- Soveltuvatko tilat myös bisnesideaan? Esimerkiksi:
  - Voiko toiminnan järjestää tiloissa turvallisesti ja järkevästi? Toimintojen riittävä erottelu? Kulkureitit? Henkilökunnan tilat? Tupakointitilat?
  - Onko tilaa tarpeeksi toiminnalle ja laitteille ja niiden pesulle? Onko viemärointi ja ilmastointi kunnossa? Onko vesipisteitä ja wc-tiloja tarpeeksi? Onko kylmä- ja muita varastotiloja tarpeeksi?
  - Ovatko rakenteiden pinnat oikeanlaiset?
  - Ota tarvittaessa yhteyttä paikalliseen elintarvikevalvojaan tai neuvontatahoihin!

# Ravintolan perustaminen

## - luvat ja ilmoitukset

- Tarvittavien lupien hakeminen ja tarvittavien ilmoitusten tekeminen:
- Elintarvikehuoneistoilmoitus
  - Viimeistään neljä viikkoa ennen avaamista!  
(Ja aina kun muutat toimintaasi olennaisesti)
  - Ravintolan sijaintikunnan elintarvikevalvontaan
- Muut luvat ja ilmoitukset
  - Anniskelulupa & lupa tupakkatuotteiden myyntiin
  - Musiikinkäyttöluvat



# Ravintolan perustaminen

## - elintarvikevalvontaviranomainen

- Ilmoituksen toimittamisen jälkeen elintarvikevalvontaviranomainen käsittelee ilmoituksen ja rekisteröi toiminnan.
- Elintarvikevalvoja tekee ravintolaan aloitustarkastuksen.
  - Yleensä kuukauden kuluessa toiminnan aloittamisesta, riskiin perustuen
- Jatkossa valvonta on säännöllistä ja perustuu toiminnan riskeihin.
- Elintarvikevalvoja tarkastaa tiloja ja toimintaa ja arvioi omavalvonnan toimivuutta ja riittävyttä.
  - Suurin osa ruoka- ja lounasravintoloista tarkastetaan ohjeistuksen mukaan 1-2 kertaa vuodessa, mutta tarkastustiheys riippuu toiminnasta ja sen riskeistä. Esim pizzeriat tarkastetaan yleensä tätä harvemmin. Eviran ohje [täällä](#)
- Valvonta on maksullista ja valvontatulokset julkisia

# Ravintolan perustaminen - toiminta

- Mitä raaka-aineita käytetään, mistä niitä hankitaan, erityisvaatimukset
- Elintarvikkeiden saastumisen estäminen toiminnassa
  - Tilojen puhdistamiseen ja puhtaana pitämiseen liittyvät asiat
  - Hygieeniset työskentelytavat
  - Ristikontaminaation estäminen
  - Oikeat kontaktimateriaalit (pinnat, kääreet, pakkaukset, työvälineet...)
  - Veden turvallisuus
- Lämpötilahallinta (sekä tilat että toiminta)
- Jäljitettävyys, reseptit ja koostumus, elintarviketiedot
- Kuljetus



# Ravintolan perustaminen - henkilökunta

- Jokainen työntekijä on omalta osaltaan vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta.
- Siksi jokaisen pitää myös tietää oma vastuunsa ja osata tehdä tarvittaessa omaan tehtäväänsä liittyvät toimenpiteet.

## Muista

- hygieniapassit
- suojavaatetus
  - suojakäsineet tarvittaessa; huom. Käyttö!
- terveydentilan selvitys

# Ravintolan perustaminen

## - välttä ruokamyrkytykset

- Vatsatautia sairastava ei saa käsitellä elintarvikkeita!
- Käsienpesu tärkeää!
- Lämpötilahallinta (kuumennus, tarjoilu, kylmäketju)
- Puhtaat välineet ja tilat
- Kasvisten pesu
- [Kuusi simppeliä ohjetta, joilla voit välttyä ruokamyrkytyksiltä](#)

# Ravintolan perustaminen

## - omavalvonta

- Ravintolalla on oltava omavalvontasuunnitelma.
- Omavalvonnalla toimija varmistaa, että
  - hänen tuottamansa elintarvikkeet ovat turvallisia ja
  - niistä annettavat tiedot ovat oikeat ja riittävät.
- Tarkoituksena on pohtia
  - mitä riskejä toimintaan liittyy?
  - miten riskejä hallitaan?
  - miten virheet tarvittaessa korjataan?
- Omavalvonnan sisältö riippuu toiminnasta ja sen riskeistä
  - Mitä enemmän riskejä, sitä tarkempana on oltava



# Ravintolan perustaminen

## - omavalvonta

- Ravintolan omavalvontasuunnitelmassa huomioitavia esim.
  - Perehdytys, opastus ja koulutus
  - Hygieniaosaaminen , terveydentilan varmistaminen
  - Tilojen ja laiteiden puhtaana- ja kunnossapito
  - Raaka-ainehankinnat ja vastaanottotarkastukset
  - Ruoan valmistusmenetelmät
  - Erilläänpito, ajallinen erottaminen ja muut erityisjärjestelyt
  - Lämpötilahallinta
  - Pakkaus- ja kontaktimateriaalien hallinta
  - Jäljitettävyys ja elintarviketietojen hallinta
  - Näytteet (pinnat) ja talousveden laatu (jos tarpeen)
  - Ruokamyrkytyspäilyt ja takaisinvedot
  - Jätehuolto ja haittaeläintorjunta
  - Kuljetukset

# Ravintolan perustaminen

## - omavalvonta

- Hyvän käytännön ohjeiden ja muun opastuksen hyödyntäminen on järkevää
- Saatavilla omavalvontasuunnitelman tekemisen avuksi esimerkiksi
  - Omavalvonta ravintoloissa (MaRa)
  - Ravintolan perustamisopas
  - Paikallisten valvontayksiköiden oppaita/ohjeita

# Kiitos!



**Neuvontaa pk-yrityksille elintarvikealan  
toiminnan vaatimuksista ja edellytyksistä**

 [evira.fi/pkneuvonta](https://evira.fi/pkneuvonta)

 [pk-neuvonta@evira.fi](mailto:pk-neuvonta@evira.fi)

