



Alkoholijuomien varaston ja valmistustilan vaatimukset

Tämä ohje on tarkoitettu tueksi arvioitaessa, täyttääkö alkoholijuomien varasto tai valmistustila sille lainsäädännössä asetetut vaatimukset. Tässä ohjeessa alkoholijuomien varastosta ja valmistustilasta käytetään yhteisnimitystä elintarvikehuoneisto. Elintarvikehuoneiston vaatimuksista säädetään elintarvikelaissa (23/2006), Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa elintarvikehygieniasta (852/2004) sekä maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011). Tämän lisäksi alkoholilaki (1102/2017) ja valmisteverotuslaki (182/2010) asettaa omat vaatimuksensa alkoholijuomien varastoinnille ja valmistuspaikalle. Valmisteverotuslain osalta Tulli on toimivaltainen viranomaisena ja voi antaa ohjeita tilan turvajärjestelyihin.

Elintarvikehuoneiston tilasuunnittelun tulee olla käyttötarkoituksen mukaista. Elintarvikelainsäädännön lisäksi rakennusvalvonta ja pelastustoimi asettavat omat vaatimuksensa tilojen soveltuvuudelle. Kun rakennetaan uutta elintarvikehuoneistoa tai huoneistoon tehdään rakenteellisia muutoksia, tulee ottaa yhteys paikalliseen rakennusvalvontaan toimenpide-/rakennusluvan hankkimiseksi. Pelastustoimeen tulee ottaa yhteys, jos tiloissa säilytetään tai valmistetaan palovaarallisia aineita.

Elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta valvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muutosta (ilmoitettu elintarvikehuoneisto). Alkoholijuomien valmistuspaikkojen ja tukkumyyntiluvan haltijoiden varastojen (sekä verolliset että verottomat varastot) ilmoitukset käsittelee Valvira.

Elintarvikehuoneiston yleiset vaatimukset

Elintarvikehuoneisto on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettava, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu. Varastoidut raaka-aineet ja kaikki valmistusaineet on suojattava saastumiselta ja estettävä niiden haitallinen huononeminen. Elintarvikehuoneistoa ei saa käyttää asumiseen eikä se saa kuulua kotirauhanpiiriin.

Elintarvikehuoneisto on pidettävä puhtaana ja hyvässä kunnossa. Sen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellainen, että:

- asianmukainen huolto, puhdistus ja desinfiointi on mahdollista sekä kaikki toimet voidaan suorittaa hygieenisesti
- myrkylliset materiaalit tai tuhoeläimet eivät pääse kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa eikä kosteuden tiivistyminen ja haitallisen homeen muodostuminen pinnoille pääse tapahtumaan
- mahdollisen kylmäsäilytyksen tulee olla asianmukainen kapasiteetiltaan ja lämpötilavalvottu.

Dnro V/7816/2018

18.1.2018

Pintamateriaalit

Valmistustilan (myös pulloitus katsotaan valmistukseksi) pintojen on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Pintamateriaalien on oltava vedenpitäviä, nestettä hylkiviä, pestäviä ja myrkyttömiä. Lattia- ja seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa. Sisäkattojen, välikattojen ja kattoritilöiden on oltava sellaisella tavalla rakennetut ja viimeistellyt, että ne estävät lian kerääntymisen, vähentävät kosteuden tiivistymistä, haitallisen homeen muodostumista ja hiukkasten varisemista. Myös ovien, ikkunoiden ja muiden aukkojen on oltava muiden pintojen tavoin helposti puhdistettavia ja sellaisella tavalla rakennetut, ettei lika pääse niihin kertymään.

Elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat, mukaan lukien laitteiden pinnat ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat, on pidettävä hyvässä kunnossa. Pintojen on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.

Laitteistot

Laitteistojen ja niihin liittyvien osien tulee olla elintarvikekelpoista materiaalia. Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on oltava puhdistettavissa tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava riittävän usein. Valmistukseen tai muuhun käsittelyyn käytettävien koneiden, laitteiden, välineiden ja astioiden on oltava kestäviä, helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavissa sekä sellaisia, ettei niistä joudu elintarvikkeisiin haitallisia aineita (osat helposti purettavia ja pestäviä). Ruostumaton teräs on suositeltavin materiaali laitteistoissa.

Laitteistot on rakennettava siten, valmistettava sellaisista materiaaleista, pidettävä sellaisessa järjestyksessä ja huollettava siten, että saastumisriski jää mahdollisimman pieneksi. Myös laitteistoa ympäröivä alue voitava puhdistaa asianmukaisella tavalla.

Ilmanvaihto ja valaistus

Tiloissa on oltava asianmukainen ja riittävä luonnollinen tai koneellinen ilmanvaihto. Ilmanvaihtojärjestelmän suodattimien ja muiden puhdistamista tai vaihtamista edellyttävien osien on oltava helposti huollettavissa ja ne on puhdistettava säännöllisesti. Huoneiston valaistuksen on oltava riittävä ja valaisimien lamput tulee olla suojatut.

Vesipisteet, vesihuolto ja viemäröinti

Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävästi talousveden laatuvaatimukset täyttävää vettä. Käsien, työvälineiden ja elintarvikkeiden pesua varten tulee olla pesupisteet. Jos muuta kuin talousvettä käytetään esimerkiksi jäähdyttämiseen, on sen kierrettävä erillisessä merkityssä järjestelmässä.

Viemärijärjestelmät on suunniteltava ja rakennettava siten, että ne ovat kapasiteetiltaan riittävät eikä niistä ei aiheudu saastumisriskiä. Osittain tai kokonaan avoimista viemärikouruista ei saa valua jätevettä puhtaalle alueelle. Latioissa on tarpeen mukaan oltava asianmukaiset lattiakaivot.

Dnro V/7816/2018

18.1.2018

Siivousvälinetila

Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei saa varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita. Elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineille. Joissakin tapauksissa siivousvälinetila voidaan sijoittaa elintarvikehuoneiston ulkopuolelle.

Sosiaalitilat

Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu saniteetti- ja pukeutumistila. Valvontaviranomainen voi sallia saniteetti- ja pukeutumistilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen joissakin tapauksissa.

Jätehuolto

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä niille osoitetussa paikassa riittävän erillään elintarvikehuoneiston muusta toiminnasta ja elintarvikkeista sekä poistettava huoneiston sisätiloista riittävän usein, kuitenkin vähintään kerran päivässä. Kaikki jätteet on poistettava hygieenisellä ja ympäristöä säästävällä tavalla

Kuljetus

Elintarvikkeiden kuljetusvälineitä saa käyttää ainoastaan elintarvikkeiden kuljetukseen ja ne on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Irtotavara-
na olevat juomat on kuljetettava kuljetusastioissa ja/tai säiliöissä/tankeissa, joissa on oltava selvästi näkyvä ja pysyvä merkintä ”ainoastaan elintarvikkeille”.

Kulunvalvonta

Alkoholijuomien valmistusta ja varastointia on voitava valvoa tehokkaasti. Asiattomien pääsy elintarvikehuoneistoon on estettävä. Huoneiston ovien tulee olla lukittavat ja tarvittaessa kulunvalvonta voidaan järjestää esimerkiksi valvontakameroiden avulla.

Lisätietoja

alkoholi@valvira.fi

Johtaja *Jussi Holmalahti*
Jussi Holmalahti

Ylitarkastaja *Timo Rokka*
Timo Rokka