

Terassitoiminnan mahdollistaminen sujuvasti toimijoille Turussa koronan aiheuttaman liiketoiminnan paikkaamiseksi

Kaupunkiympäristö / Ympäristöterveys 29.5.2020

Terassitoimintaan liittyvää ohjeistusta ja linkkejä toimijoille kootusti:

1. Elintarvikehuoneistoilmoitus

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvasta toiminnan olennaisesta muuttamisesta esimerkiksi uusi terassi ravintolaan, jossa terassia ei ole ollut, on lähetettävä Turun ympäristöterveyteen ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta ympäristöterveys antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Ympäristöterveys voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä.

Ilmoitukset lähetetään osoitteeseen ymparistoterveys@turku.fi

Ulkomyyntinä esim. puistoissa elintarviketoimintaa harjoittavilla yrityksillä tulee olla omaan kotikuntaan ilmoitettu (rekisteröity) liikkuva elintarvikehuoneisto. Liikkuvalla elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan siirrettävää tai väliaikaista (koottavissa ja purettavissa olevaa, paikasta toiseen siirrettävää) elintarvikkeiden myynti-, tarjoilu- tai käsittelypaikkaa tai -laitteistoa, kuten esimerkiksi myyntiautoa, telttakatosta, myyntipyörää tai -kojua. Liikkuvasta elintarvikehuoneistosta harjoitettavasta toiminnasta tulee tiedottaa Turun ympäristöterveyttä 4 arkipäivää ennen aiottua myyntitapahtumaa.

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta:

https://www.turku.fi/sites/default/files/atoms/files/54-9s_ilmoitus_elintarvikehuoneistosta.pdf

Liikkuvan elintarvikehuoneiston rekisteröinti:

https://www.turku.fi/sites/default/files/atoms/files/54-7_toimijan_ilmoitus_liikkuvasta_elintarvikehuoneistosta.pdf

Tiedotus jo rekisteröidystä liikkuvasta elintarvikehuoneistosta:

https://www.turku.fi/sites/default/files/atoms/files/54-6s_tiedottaminen_elint_myyynnista.pdf

2. Käsienpesupisteet

Tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja vesipisteitä. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista.

Myös liikkuvassa elintarvikehuoneistossa on oltava lämmintä juoksevaa vettä hanallisessa lämmitettävässä vesisäiliössä käsienpesua varten. Vedet tulee kerätä erilliseen astiaan ja astia tulee tyhjentää jätevesiviemäriin.

3. Elintarvikehuoneiston yleiset vaatimukset

Elintarvikehuoneiston tilojen ja toimintojen tulee olla sijoitettu siten, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Tarvittaessa toiminnot on erotettava toisistaan rakenteellisesti tai ajallisesti.

Ulkomyynti ja siihen rinnastettava muu toiminta on luonteeltaan ja olosuhteiltaan yleensä riskialttiimpaa ja erilaista, kuin vastaava toiminta kiinteissä elintarvikehuoneistoissa sisätiloissa. Sisätiloissa olevissa elintarvikehuoneistoissa, joissa elintarvikkeiden käsittelyn ja myynnin erityistarpeet on huomioitu tiloja suunniteltaessa, olosuhteiden hallinta on huomattavasti helpompaa, esimerkiksi lämpötilan hallinta, pesutilat tai työpintojen puhtaanapito. Huomioitavaa on kuitenkin, että toimijan velvollisuus on kaikissa olosuhteissa varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus, eikä olosuhteisiin vetoamalla voida välttää tätä velvollisuutta. Ulkotilassa tapahtuvan minkä tahansa elintarvikkeiden säilytyksen, käsittelyn ja myynnin olosuhteisiin ja huolelliseen asianmukaiseen toimintaan on kiinnitettävä erityistä huomiota. Mikäli toimintaan liittyy erityisiä riskejä, esim. käsitellään raakaa kalaa tai muuta helposti pilaantuvaa elintarviketta, on tämä huomioitava vastaavasti olosuhteiden vaatimuksissa ja hallinnassa. Pääsääntö on, että mitä vaati-

vammasta ja riskialttiimmasta elintarvikkeiden käsittelystä on kysymys, sitä tiukemmat olosuhte vaati-
mukset sille asetetaan. Ulkomyyntitoiminnassa on lähtökohtaisesti kaikenlainen elintarvikkeiden käsit-
tely, valmistus, tarjoilu tms. mahdollista, kunhan olosuhteet on järjestetty siten, että tuotteiden turvalli-
suus asiakkaalle voidaan varmistaa. Elintarvikevalvontaviranomainen viimekädessä arvioi sen, täyttääkö
toiminta kyseisissä olosuhteissa tämän vaatimuksen.

Ruokaviraston (ent. Evira) ulkomyyntiohje 16022/5:

[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yriykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/evi-
ran_ohje_16022_5.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yriykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/evi-
ran_ohje_16022_5.pdf)

Liikkuvat elintarvikehuoneistot:

<https://www.ruokavirasto.fi/yriykset/elintarvikeala/myynti/liikkuvat-elintarvikehuoneistot/>

4. Koronatilanteen vaatimat henkilöiden etäisyydet

Vähintään 1-2 metrin turvaväli muihin ihmisiin.

Ohje koronavirustartuntojen ehkäisemisestä yleisötilaisuuksien ja yleisten kokoontumisten yhteydessä
sekä julkisten tilojen käytössä.

[https://minedu.fi/documents/1271139/21429433/Ohje+yleis%C3%B6tilaisuuksiin+yleisiin+kokoontumi-
siin+ja+julkisten+tilojen+k%C3%A4ytt%C3%B6%C3%B6n_140520.pdf/b90ac145-b4db-23db-c966-
874570ee1b03/Ohje+yleis%C3%B6tilaisuuksiin+yleisiin+kokoontumisiin+ja+julkisten+tilo-
jen+k%C3%A4ytt%C3%B6%C3%B6n_140520.pdf](https://minedu.fi/documents/1271139/21429433/Ohje+yleis%C3%B6tilaisuuksiin+yleisiin+kokoontumi-
siin+ja+julkisten+tilojen+k%C3%A4ytt%C3%B6%C3%B6n_140520.pdf/b90ac145-b4db-23db-c966-
874570ee1b03/Ohje+yleis%C3%B6tilaisuuksiin+yleisiin+kokoontumisiin+ja+julkisten+tilo-
jen+k%C3%A4ytt%C3%B6%C3%B6n_140520.pdf)

[https://minedu.fi/artikkeli/-/asset_publisher/1271139/yleisotilaisuuksissa-noudatettava-ohjeita-koronavi-
rustartuntojen-ehkaisemisesta](https://minedu.fi/artikkeli/-/asset_publisher/1271139/yleisotilaisuuksissa-noudatettava-ohjeita-koronavi-
rustartuntojen-ehkaisemisesta)

5. Koronatilanteen erityisvaikutukset elintarvikealan yrityksille

Kysymyksiä ja vastauksia COVID-19 koronaviruksesta elintarvikealan yrityksille

[https://www.ruokavirasto.fi/yriykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/usein-kysyttya-
covid-19-koronaviruksesta--elintarvikealan-yrityksille/](https://www.ruokavirasto.fi/yriykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/usein-kysyttya-
covid-19-koronaviruksesta--elintarvikealan-yrityksille/)

Ruokailuihin liittyviä ohjeita: <https://www.ruokavirasto.fi/teemat/koronavirus-covid-19/>

Ohje palvelualoille:

<https://hyvatyo.ttl.fi/koronavirus/ohje-palvelualalle>

Huomioitava noutoruuan myynnissä:

[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yriykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/co-
vid19/ohje_noutoruuan_myyntiin.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yriykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/co-
vid19/ohje_noutoruuan_myyntiin.pdf)

6. Melu

Äänentoistolaitteiden jatkuva käyttö ulkotiloissa yöaikaan klo 22.00–7.00 sekä päiväaikaan sairaalan,
vanhainkodin, päiväkodin tai muun vastaavan hoitolaitoksen läheisyydessä on kielletty. Mikäli ravintoloi-
den, liikkeiden tai vastaavien tilojen äänentoistolaitteita käytetään klo 22.00–7.00 välisenä aikana, ne on
säädetävä siten, ettei toistettava ääni ole selvästi kuultavissa asuinhuoneistoissa ikkunoiden kiinni ol-
lessa, ja ettei ääni häiritse kohtuuttomasti muuta naapurustoa. Liikkeiden ja ravintoloiden ulossuunnattu-
jen äänentoistolaitteiden käyttö on aukioloaikojen ulkopuolella kielletty. Äänentoistolaitteista tai vastaa-
vasta aiheutuva yöaikainen (klo 22—7) musiikkimelu tai muu vastaava mahdollisesti unihäiriötä aiheut-
tava melu, joka erottuu selvästi taustamelusta, ei saa ylittää 25 dB yhden tunnin keskiäänitasona
LAeq,1h(klo 22—7) mitattuna niissä tiloissa, jotka on tarkoitettu nukkumiseen.

Asunnon tai muun oleskelutilan terveydellisten olosuhteiden todentamiseen sisämelun päivä- ja yöajan keskiäänitasoon sovelletaan Sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen (545/2015) liitteen 2 taulukon 1 toimenpiderajoja. Kun melu on pienitaajuista, sovelletaan yöaikaiseen meluun liitteen 2 taulukon 2 toimenpiderajoja. Pienitaajuisten melun toimenpiderajat koskevat tiloja, jotka on tarkoitettu nukkumiseen. Kuulovaurion välttämiseksi yleisöä tai asukkaita altistavan melun, kuten ravintola- ja konserttimusiikin, kunto- ja liikuntasalien musiikin, elokuvateattereiden äänten sekä tapahtumien kuulutusten ja väliaikamusiikin äänitasot eivät saa ylittää LAeq,4h100 dB, LAFmax115 dB tai LCpeak 140 dB. Jos yksi tai useampi näistä ylittyy, on melualtistusta rajoitettava joko suojaamalla kuulo, vähentämällä melutasoa tai rajoittamalla melua aiheuttavaa toimintaa ajallisesti. Jos tilaisuuden aikainen yleisön melualtistus tasoitettuna 8 tunnille, LAeq,8h, ylittää 85 dB(A) yleisön saata-villa tulee olla kuulosuojaimia ja yleisölle tulee antaa ohjeet suojainten käytöstä.

Suureiden lyhenteet: LAeq,nh = mittausjakson keskiäänitaso (A-taajuuspainotettu) LAFmax =mittausjakson enimmäisäänitaso (A-taajuus- ja F-aikapainotettu maksimi)LCpeak =äänitapahtuman huippuarvo (äänenpaineen C-painotettu huipputaso)

Turun kaupungin terveydensuojelujärjestys 2018:

<http://ah.turku.fi/rlupalk/2018/0517010x/Images/1616924.pdf>

7. Jätehuolto ja käymälät

Toimijan on huolehdittava nestemäisten ja kiinteiden jätteiden keräilystä sekä myyntipisteessä olevien jätteiden riittävän usein tapahtuvasta tyhjentämisestä ja pidettävä myyntialue siistinä. Jätteiden säilyttäminen, kerääminen, kuljettaminen, käsittely ja hyödyntäminen sekä jäteveden johtaminen on tehtävä asianmukaisesti ja noudattaen jätelakia ja kunnallisia määräyksiä ja ohjeita. Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valvira on antanut ohjeen 14/2011 Suurten yleisötilaisuuksien hygieeniset järjestelyt ja jätehuolto.

<https://www.valvira.fi/documents/14444/262687/Suurten+yleis%C3%B6tilaisuuksien+hygieeniset+j%C3%A4rjestelyt+ja+j%C3%A4tehuolto+2011/3e746baa-59c9-4940-b94b-bf2da78cc358>

Käymälöistä säädetään EU-asetuksessa, joka on suoraan samalla myös osa Suomen elintarvikelainsäädäntöä. Siinä on vaade, että elintarvikehuoneistolla on oltava käymälä/hygieeniset saniteettitilat. Lisäksi kansallisessa MMM:n asetuksessa on vaatimus käymälästä asiakkaille, jos asiakaspaikkoja on yli 6 kpl.

Käytännössä on oltava minimissään saniteettitilat työntekijöille. Tarpeen mukaan on oltava tarkoituksenmukaiset tilat riittävän henkilökohtaisen hygienian ylläpitämiseksi (näihin kuuluvat muun muassa käsien hygieeniseen pesuun ja kuivaamiseen tarvittavat tilat, hygieeniset saniteettitilat ja pukusuojat);

Käymälät on oltava asiakkaille, kun asiakaspaikkoja on yli 6. Asiakaskäymälöiden lukumäärä kasvaa asiakaspaikkojen mukaan. Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. Valvontaviranomainen voi sallia asiakaskäymälöiden olevan myös elintarvikehuoneiston läheisyydessä.

Valvontaviranomainen voi sallia siivousvälineiden, käymälän ja pukeutumistilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista ja samalla voidaan varmistua siitä, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu.

Käymälätarve tulee suhteuttaa tapahtumaan samanaikaisesti osallistuvien henkilöiden lukumäärään ja toiminnan luonteeseen. Käymälätarve on esimerkiksi perhetapahtumissa tai kahvilateltassa oleellisesti pienempi kuin olutfestivaaleilla. Käymälöissä on oltava käsienpesumahdollisuus. Käsienpesupisteissä on oltava juokseva vesi sekä nestesaippuaa.

8. Työntekijöiden sosiaalitilat ja hygienian ylläpitomahdollisuudet

Henkilökunnalla tulisi olla pukeutumistilat myyntialueella tai sen välittömässä läheisyydessä. Tätä varten elintarvikkeiden myyntialueella on oltava mahdollisuus käsien hygieeniseen pesuun. Mikäli myyntipisteessä käsitellään helposti pilaantuvia, pakkaamattomia elintarvikkeita, käsienpesupiste on sijoitettava

myyntipisteen yhteyteen. Käytännössä hygieeninen käsienpesu tarkoittaa sitä, että käsienpesupisteessä on juoksevaa kuumaa ja kylmää tai etukäteen sopivanlämpöiseksi sekoitettua vettä, nestesaippuaa sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä, tarvittaessa desinfiointiainetta. Kädet on pestävä riittävän usein niin, että pakkaamattomaan elintarvikkeeseen kosketaan vain puhtain käsin. Kertakäyttöisiä suojakäsineitä käytettäessä, ne on vaihdettava riittävän usein, niin että pakkaamattomiin elintarvikkeisiin kosketaan vain puhtain käsinein.

9. Tupakointi

Ensiksi pitää huomioida, että terassi ei ole niin umpinainen, että se katsotaan sisätilaksi (tai sitten tupakointi on siellä kielletty) ja toinen asia koskee ohjelman järjestämistä terasseilla eli silloin tulee huomioida myös mahdolliset tupakointikiellot/rajoitukset.

Tupakkalain 74 §:n 1 momentin 2 kohdan mukaan tupakointi on kielletty ulkotiloissa järjestettävien yleisten tilaisuuksien katoksissa ja katsomoissa sekä muissa tilaisuuden seuraamiseen välittömästi tarkoitetuissa tiloissa, joissa osallistujat oleskelevat paikoillaan.

Tupakointikielto koskee myös ravitsemisliikkeen terassia ja muuta ulkoaluetta, jos asiakkaat seuraavat paikoiltaan esimerkiksi musiikkiesitystä tai muuta ohjelmaa, eikä ohjelma kuulu ravitsemisliikkeen tavanomaiseen toimintaan tai sen järjestää muu kuin ravintoloitsija.

Edellä mainitusta huolimatta ravintolassa järjestettävää musiikkitapahtumaa on lähtökohtaisesti aina pidettävä ravintolan tavanomaisena toimintana. Tupakkalaki mahdollistaa kuitenkin puuttumisen tilanteisiin, joissa tupakkalakiäilyä pyrittäisiin kiertämään esimerkiksi järjestämällä anniskelualue niin, että se mahdollistaisi tupakoinnin parhaalla katsomoalueella (esim. musiikkifestareilla järjestettäisiin anniskelualue suoraan lavan eteen) taikka tuomalla sellainen esitys tai tilaisuus ravintolan ulkoalueelle, jota ei muutoin järjestettäisi kyseisessä ravintolassa.

Tupakkalain tavoitepykälä huomioiden voi toiminnanharjoittaja kuitenkin vapaaehtoisesti ottaa asiassa tiukemman tulkinnan, mitä lainsäädäntö edellyttää. Ravintolan tavanomaiseen toimintaan ei kuulu esimerkiksi painiottelu- tai seksimessutapahtuman järjestäminen.

Tupakkalain mukaiset sisätilat ovat tiloja, joissa on lattia, katto ja seinät tai josta yhden tasopinnan lisäällä saa suljetun tilan. Valviran näkemyksen mukaan ravintolan terassilla saa olla katon lisäksi korkeintaan kaksi seinää. Mikäli terassilla on kolme seinää ja katto, katsotaan se sisätilaksi, missä tupakointi on pääsääntöisesti kielletty. Seinien tai katon materiaalilla ei ole tässä asiassa merkitystä. Myös avattavat ja suljettavat tasopinnat, kuten lasitukset ja markiisit, muodostavat seinän tai tasopinnan. Jos terassilla on tai sinne rakennetaan aitoja, on niiden oltava niin matalia, ettei niistä saa tuulensuojaa eivätkä ne estä savun haihtumista ilmaan.

Ravintolan ulkopuolella olevaa ja ravintolan asiakkaille tarkoitettua rakennelmaa koskee kaikki tupakkalain säännökset. Jos rakennelma on niin umpinainen, että se on katsottava tupakkalain mukaiseksi sisätilaksi, koskee sitä samat säännöt kuin ravintolan sisätiloissa olevaa tupakointitilaakin. Näin ollen ravintolan ulkopuolella olevassa rakennelmassa voi polttaa ainoastaan silloin, jos se täyttää tupakointitilan vaatimukset tai jos se on niin avonainen, että se voidaan katsoa ulkotilaksi.

10. Lemmikkieläimet

Lemmikkieläimet saa tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin, mikäli toimija on antanut tähän suostumuksensa. Suostumuksesta on ilmoitettava sisäänkäynnin yhteydessä. Niihin osiin myyntipistettä, joissa elintarvikkeita käsitellään ja säilytetään ei saa tuoda lemmikkieläimiä. Sellaisissa tapahtumissa, joissa tapahtuman järjestäjä on tehnyt elintarvikehuoneisto ilmoituksen kaikkien tapahtumaan osallistuvien elintarvikemyyjien puolesta (eli periaatteessa voitaisiin ajatella, että koko elintarvikkeiden myyntialue on ”yhtä elintarvikehuoneistoa”) on lemmikkieläinten tuominen alueelle ja myyntikojujen välisille kulkukäytävälle sallittua, ellei tapahtuman järjestäjä ole sitä erikseen kieltänyt. Järjestyslaki kieltää kuitenkin lemmikkieläinten tuonnin toriaikana torialueelle, minkä vuoksi torikahvilaan ei voi lemmikkieläimiä tuoda. Edellä mainitusta riippumatta näkövammaisen henkilön opaskoirat, fyysisesti vammaisen henkilön avustajakoirat sekä kuulovammaisen henkilön kuulokoirat ja muun vammaista tai pitkäaikaissairasta henkilöä avustavan koiran kuten tuki- ja hypokoiran saa tuoda kaikkiin niihin elintarvikehuoneistoihin ja niiden osiin joihin asiakkailta on pääsy.

11. Haittaeläimet

Kiinteistön ja yleisen alueen omistajan tai haltijan on huolehdittava, ettei vahinkoeläimille ole saatavana ravintoa tai pesimipaikkoja. Kiinteistön tai alueen omistajan tai haltijan on tehtävä tarvittaessa suunnitelma vahinkoeläimien torjumiseksi sekä tarpeen tullen ryhdyttävä toimenpiteisiin vahinkoeläimien poistamiseksi. Vahinkoeläinten syötit ja pyydykset tulee sijoittaa siten, että muut eläimet ja lapset eivät pääse niihin käsiksi.

12. Talousvesi

Tapauksissa tulee olla käytettävissä juoksevaa vettä (elintarviketoimijoille, käsien pesuun ja juomavedeksi). Veden tulee täyttää talousveden vaatimukset ja tarvittaessa vesi tulee tutkituttaa ennen käyttöön-ottoa (vähintään mikrobiologiset).

13. Elintarvikkeiden Pop up -toiminta

Elintarvikelain mukaan yksityisen henkilön vähäriskinen pop up -ravintolatoiminta on tietyin ehdoin mahdollista. Pop up -ravintolaa voi pitää 12 päivänä kalenterivuoden aikana ennen kuin toiminnasta tarvitsee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus. Toiminnan tulee olla lyhytaikaista ja yksittäisinä päivinä tapahtuvaa.

Elintarvikealan yritykset eivät kuulu pop up- toiminnan piiriin.

Ruokaviraston ohjeistus pop up- toiminnasta yksityishenkilöille:

<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikealan-toiminta-yksityishenkilon/pop-up--ravintolatoiminta/>