

Elintarvikemyymälän tai -kioskin perustaminen

Käytännön neuvoja, jotka
nopeuttavat perustamista
ja toiminnan aloittamista.



Helsingin kaupunki



Hyvä suunnittelu nopeuttaa käynnistämistä

Tähän oppaaseen on koottu käytännön neuvoja, joilla nopeutat yrityksesi alkutaivalta. Elintarvikemyymälän tai -kioskin perustaminen on monivaiheinen polku, jonka varrella kohtaat koko joukon välttämättömiä määräyksiä, säädöksiä, lupa-asioita ja viranomaisia.

Opas keskittyy yleisimpiin viranomaisasioihin, jotka koskevat pieniä elintarvikemyymälöitä ja -kioskeja. Sellaisia ovat esimerkiksi valintamyymälät (koko tavallisesti alle 400 m²) sekä pienmyymälät ja kioskit (myyntipinta-ala tavallisesti alle 100m²). Huolellinen valmistautuminen, hyvin tehdyt suunnitelmat ja oikea järjestys varmistavat sujuvan etenemisen. Kun seuraat oppaan neuvoja, nopeutat yrityksesi käynnistämistä.

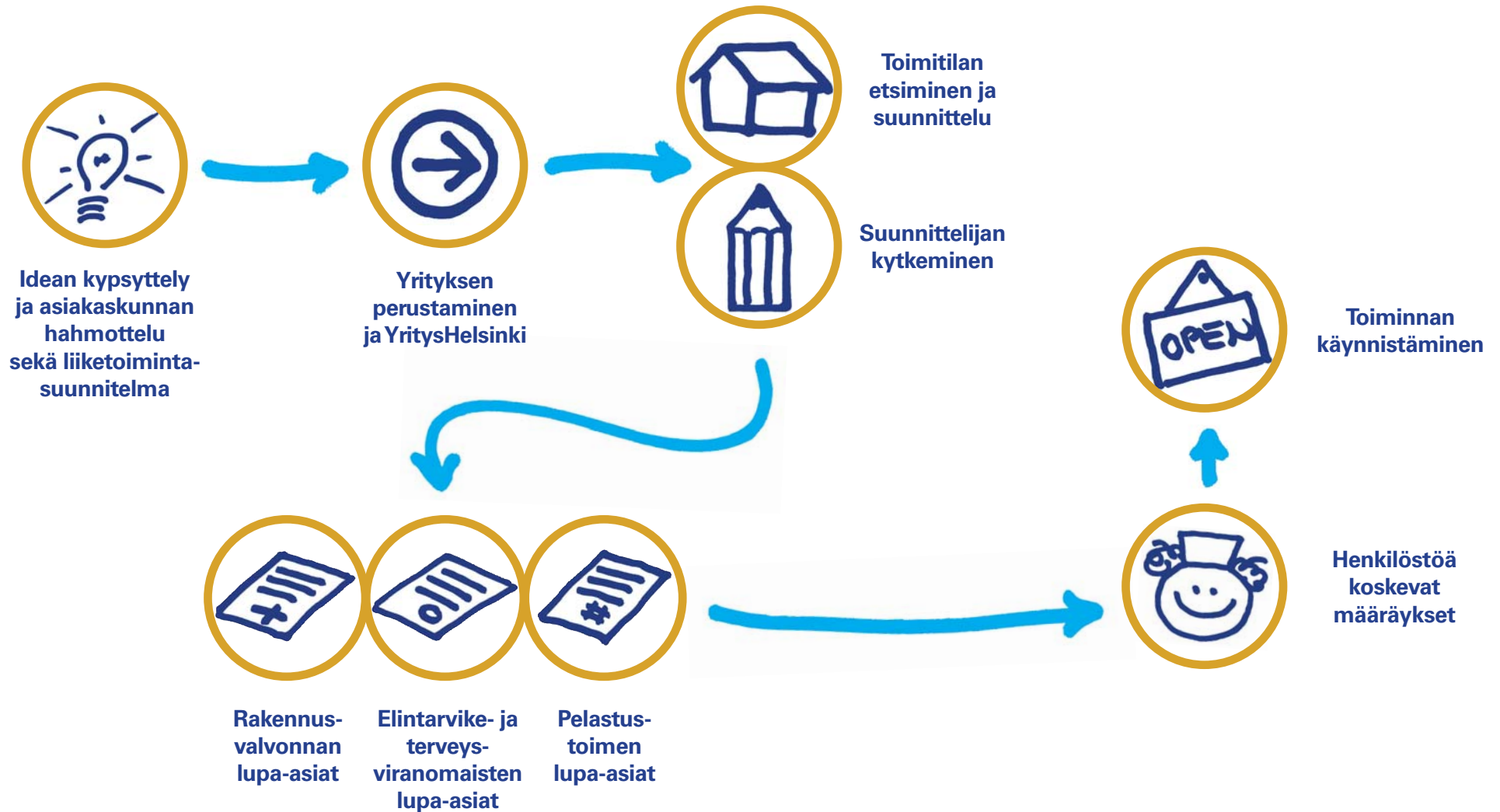
Loppuun on koottu hyödyllisiä yhteystietoja ja linkkejä, joista löytyy yksityiskohtaisempaa tietoa muista perustamiseen liittyvistä asioista.

Oppaan on koonnut YritysHelsinki. Se on yrittäjäksi aikovien ja toimivien yrittäjien palvelukeskus, joka tarjoaa saman katon alta yrittäjän tarvitsemat palvelut liikeidean kehittämisestä lähtien.

| | | |
|-----------------|--|-----------|
| Oppaan sisältö: | 1. Liiketoimintasuunnitelma luo vankan pohjan | 4 |
| | 2. Toimitilan hankkiminen ja käyttöönotto | 6 |
| | 3. Toimintaan liittyviä muita luvanvaraisia asioita | 14 |
| | 4. Hyödyllisiä lähteitä ja linkkejä | 19 |

www.yrityshelsinki.fi

Elintarvikemyymälän tai -kioskin perustamisen pääkohdat



1. Liiketoimintasuunnitelma luo vankan pohjan



Selkeä toiminta-ajatus ja huolella tehty liiketoimintasuunnitelma ovat edellytyksiä liiketoiminnan onnistumiselle. Tarvittavan asiakasvirran ja myynnin saavuttaminen syntyy oikein valitusta sijainnista, asiakkaita palvelevasta toiminta-ajuksesta ja ammattitaitoisesta toteutuksesta.

Kannattavuuteen ja toiminnan elinkelpoisuuteen vaikuttavat lisäksi mm. tarvittavat investoinnit, kulurakenne ja sen joustavuus sekä alkuvaiheen tuotevaraston ja toimintakulujen sekä myöhempien sesonkivaihtelujen kattamisen edellyttämä rahoitus. Erittäin tärkeää on varmistaa rahoituksen riittävyys. Yritystoimintaa käynnistettäessä on oltava riittävästi pääomaa kulujen kattamiseksi, kunnes kulut pystytään hoitamaan tulorahoituksella.

Liiketoimintasuunnitelmaan kuuluu laskelma käynnistämisen vaatimasta rahoituksesta ja muista resursseista sekä arvio myynnin kehittymisestä ja taloudellisesta tuloksesta. Voit tehdä liiketoimintasuunnitelman ilmaiseksi verkossa ja saada siihen neuvoja ja sparrausta YritysHelsingin neuvojan kanssa käytävässä neuvontakeskustelussa. Liiketoimintasuunnitelma toimii myös hyvänä pohjana rahoittajien ja investointi- ja kehittämistukia myöntävien tahojen kanssa käytävissä keskusteluissa.

<http://www.liiketoimintasuunnitelma.com/>

1.1. Käynnistämisen vaihtoehdot

Elintarvikemyymälän tai -kioskin voi käynnistää ostamalla toimivan yhtiön tai liiketoiminnan tai osuuden sellaisesta. Tällaisen kaupan tekeminen edellyttää huolellista perehtymistä ostettavaan kohteeseen ja selkeitä sopimuksia, joissa puolueettoman asiantuntijan (esim. kirjanpitäjän, tilintarkastajan tai liikejuristin) tai vähittäiskaupan liike-toimintaan keskittyneen ammattivälittäjän käyttö on suositeltavaa.

Uuden yrityksen ja liiketoiminnan käynnistäminen sisältää normaalit yrityksen perustamiseen liittyvät toimenpiteet, mutta elintarvike- ja kioskimyynnissä liikehuoneistoon, elintarvike-, terveys- ja turvallisuusmääräyksiin sekä oluen ja tupakan myyntiin ja moniin muihin seikkoihin liittyvät vaatimukset edellyttävät asiointia monien kaupungin viranomaisten ja aluehallintoviraston (AVI) kanssa.

Tässä oppaassa keskitymme niihin, niin että toiminnan käynnistyminen sujuisi mahdollisimman hyvin ja yllätyksittä ja yhteistyöstä viranomaisten kanssa tulisi sujuvaa heti alusta lähtien.



2. Toimitilan hankkiminen ja käyttöönotto

Elintarvikemyymälän tai -kioskin toimitila hankitaan useimmiten vuokraamalla.

Vuokrasopimus pitää tehdä kirjallisena ja tavallisesti sopimus tehdään määräaikaisena useaksi vuodeksi niin, että se jatkuu sen jälkeen toistaiseksi voimassaolevana sovitulla irtisanomisajalla ja -ehdoilla. Sopimus kannattaa tehdä niin pitkälle ajalle, että liikehuoneistoon tehtävät korjaukset ja muutokset, kalustohankinnat ja markkinointipanostukset pystytään kuolettamaan ajan puitteissa. Tilan on oltava riittävän suuri myymälätilan ja tarvittavien varastotilojen suhteen niin, että se sopii aiotun tuotevalikoiman myyntiin.

Määräaikainen sopimus sitoo vuokralaista koko sopimusajan. Lain mukaan vuokralainen voi yrityksensä myydessään siirtää myös vuokrasopimuksen ostajan nimiin. On kuitenkin tavallista, että vuokrasopimukseen kirjataan ehto, jonka mukaan vuokranantajan on annettava suostumuksensa siirrolle, eli hän voi tarkastaa uuden vuokralaisen taustat ennen siirtoa. Se, että tilaa käytetään elintarvikemyymälänä tai -kioskina, vuokran suuruus sekä ehdot milloin ja miten vuokrankorotuksia voidaan tehdä sovitaa vuokrasopimuksessa. Tilaa ostettaessa on vastaavat selvitykset käyttötarkoituksesta, mahdollisista rajoituksista, vastikkeista yms. syytä tehdä huolella.

LIIKEHUONEISTON VUOKRASOPIMUS

| | | |
|--------------|-------------|------------------|
| Nimi | Puhelin/Fax | |
| Lähiosoite | Postinumero | Postitoimipaikka |
| Pankkiyhteys | | |

| | | |
|--------------|-------------|------------------|
| Vuokralainen | Puhelin/Fax | |
| | Postinumero | Postitoimipaikka |
| | LY-tunnus | |

Vuokrauksen kohde

| | | |
|--|-------------|-------------------------------|
| Lähiosoite | Postinumero | Postitoimipaikka |
| | | Pinta-ala noin m ² |
| Huoneiston käytöstä, kunnosta, kunnossapidosta ja/tai muutostöistä on sovitettu liitteessä | | |

| | | | |
|--------------|----------------|-----------------------|-----------------|
| | | Toistaiseksi voimassa | |
| Alkamispäivä | Päättymispäivä | Alkamispäivä | Irtisanomisaika |

Määräaikainen vuokrasopimus päättyy ilman irtisanomista sovituna päättymispäivänä. Mikäli osapuolet kuitenkin haluavat sopia vuokrasopimuksen jatkamisen, vuokrasopimus päättyy vuokrankorotuksen jälkeen, jos vuokrankorotus on ollut voimassa vuokrankorotuksen päättymisen jälkeen. Jos vuokrankorotus on ollut voimassa vuokrankorotuksen päättymisen jälkeen, vuokrasopimus päättyy vuokrankorotuksen päättymisen jälkeen.

Sopimuksen jatkamisesta nyt sovitun vuokrankorotuksen päättymistä on ilmoitettava _____ kuukautta ennen vuokrankorotuksen päättymistä.

Vuokra

| | | | |
|---|-----------------------|---|--|
| Euro / kk | Euro / m ² | Vuokranmaksukausi | <input type="checkbox"/> Kalenteri-kuukausi <input type="checkbox"/> Muu, mikä |
| Eräpäivä | | Viivästyskorke | <input type="checkbox"/> Korkolain mukainen <input type="checkbox"/> Muu, mikä |
| LHV:n mukainen <input type="checkbox"/> Muu, mikä | | | |
| Erilliskorvaukset ja niiden korottaminen | | | |
| Vuokralainen maksaa vuokraennakkoa | | Ennakon määrä | Ennakon maksupäivä |
| Ennako hyvitetään | | Huoneistosta on hakeuduttu arvonlisäverovelvolliseksi, jolloin sovitun vuokran lisätään arvonlisävero kulloinkin voimassa olevan verokannan mukaisesti. | |
| <input type="checkbox"/> ensimmäisistä vuokrista <input type="checkbox"/> viimeisistä vuokrista | | | |

Vakuus

| | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Tämän sopimuksen velvoitteiden täyttämisen vakuudeksi toimitetaan vakuus | Vakuuden antaja |
| Vakuus ja sen arvo | <input type="checkbox"/> Vuokranantaja <input type="checkbox"/> Vuokralainen |
| | Viimeinen toimituspäivä |

Vuokran korottaminen

2.1 Tilan on sovelluttava elintarvikemyymäläksi tai -kioskiksi

Toimitilaa hankittaessa on varmistettava, että se on soveltuu liike- ja elintarvikehuoneistoksi, missä saa harjoittaa aiotunlaista myyntitoimintaa aiottuina aukioloaikoina. Vaikka tilassa olisi aikaisemmin toiminut saman alan yritys, on mahdollista, ettei tilan käyttötarkoitus ole ajan tasalla. Varmistus on syytä tehdä ennen vuokrasopimuksen tai kauppakirjan allekirjoittamista tai niihin on tehtävä hyväksymisen saamista koskeva varaus.

Mikäli tila ei ole valmiiksi hyväksytty elintarvikkeiden myyntihuoneistoksi sen käyttöönotto edellyttää rakennusvalvonnan hyväksymää käyttötarkoituksen muutosta. Pelkkä kiinteistö- tai taloyhtiön tai isännöitsijän lupaus siitä, että tilassa voi pitää elintarvikemyymälää tai -kioskia ei riitä. Monet rakennus- ja LVI-tekniset, hygieniä-, turvallisuus- ja esteettömyysvaatimukset, kaava- ja kaupunkikuvamääräykset tai muut vaatimukset saattavat estää aiotun toiminnan aloittamisen kokonaan tai johtaa kalliisiin muutostöihin liikehuoneistossa, joiden toteuttamismahdollisuus on varmistettava ennakolta.

Vaikka aikaisemmin tilassa toimineella yrityksellä olisi ollut tarvittavat luvat kannattaa silti asiat selvittää valvovien viranomaisten kanssa. Uudelta yritykseltä voidaan vaatia uusien ja muuttuneiden vaatimusten täyttämistä, jotta toimintaa tilassa voidaan jatkaa. Tämä koskee rakennusvalvonnan lisäksi myös ympäristökeskuksen ja pelastuslaitoksen valvomia määräyksiä,



joista kerrotaan tarkemmin edempänä. Myös elintarvikemyymälän liiketoimintaa ostettaessa kannattaa toimitilan vuokrasopimus ja määräysten mukaisuus tarkastaa huolella.

Tämän ohjeen tarkoituksena ei ole perehdyttää tai kannustaa yksittäistä rakennushankkeeseen ryhtyvää selviytymään suunnittelusta ja rakentamisesta omin avuin.

2.2 Muutostyöt edellyttävät rakennuslupaa

Pintaremonttia ja erilaisia sisätilojen kalustus- ja somistustöitä suuremmat korjaus- ja muutostyöt edellyttävät useimmiten rakennuslupaa. Myös myyntiluukut, ulkoterassit, kalusteet, mainoskyltit yms. voivat vaatia myös rakennuslupan tai muita sijoittamislupia.

Muutostöihin ryhtyvän kannattaa ottaa yhteys rakennusvalvontavirastoon ja selvittää voidaanko liikehuoneistossa toteuttaa tarvittavat muutokset. Helsinki on jaettu kaupunginosittain alueisiin, joiden lupasihteerit neuvovat asioissa eteenpäin.

Käyttötarkoituksen muutosta ja rakennuslupia hakee tontin omistaja tai haltija (talo- tai kiinteistöyhtiö), mutta se voi myös antaa myös yritykselle valtakirjan niiden hakemiseksi. Talo- tai kiinteistöyhtiö voi asettaa vaatimuksia ja rajoituksia toiminnalle ja muutoksille, esim. aukioloaikoihin, meluun, tupakointiin, julkisivuun, piha- ja jalkakäytävälueiden käyttöön yms. liittyen.

<http://www.rakvv.hel.fi>

10. RAKENNUSSUOJELU

Suojelumääräykset on esitettävä asemakaavassa.

- Rakennuspaikkaan ei kohdistu suojelumääräyksiä (asemakaavassa tai rakennussuojelulaki)
- Rakennuspaikkaan kohdistuu suojelumääräyksiä

Helsingin kaupunki
Rakennusvalvontavirasto

HAKEMUS

Rakennuslupa / Toimenpidelupa / Purkamislupa
Ennakkolausunto / Jatkolupa / Maisematyöluupa

Rakennuslupaa varten tarvittavat asiakirjat ja suunnitelmat

- Lupatunnus: Hakemus
- Kaupunginvaltuuston päätös: Valtakirja (ellei taloyhtiö hakijana itse allekirjoita hakemusta), kaupungin hallinto-oikeusselvitys ja hallituksen kokouspöytäkirja
- SuunnittelijaselvitysloMAKE
- Lupapiirustukset kahtena sarjana
 - Asemapiirustus
 - Pohjapiirustukset
 - Leikkauspiirustus
 - Julkisivupiirustukset
- Valokuva muutettavasta rakennuksesta

Lisäksi tarvitaan

- LVI- ja sähköpiirustukset
- Rakennepiirustukset, jos tehdään muutoksia rakenteisiin

Rakennustekninen osasto valvoo rakentamista ja suorittaa luvassa mainitut katselmukset, joita ovat: aloitusilmoitus/kokous, rakennekatselmus, kvv-katselmus ja loppukatselmus. Tila voidaan ottaa käyttöön vasta loppukatselmuksen jälkeen.

5. RAKENNUSSUOJELU MAKSUN VELOITUS

Vain yksi veloittava.

6. RAKENNUSSUOJELU TAI TOIMENPIDE

Rasitusta toimenpidetyyppi ja täytät pyydetyt tiedot. Selosta lyhyesti rakennushankkeesta ja/tai toimenpiteestä, jolle lupaa haetaan. Ilmoita myös rakennuksen käyttötarkoitus.

Hankkeen muut laajuustiedot (kuten kerrosalat) tulee esittää asemapiirustuksessa tai erillisellä liitteellä. Laajuustiedot tulee tarvittaessa esittää

8

- Uudisrakennus (A-lupatyyppi) Korjaus- ja/tai muutostyö (D)
- Lisärakennus ja/tai laajennus (B) Ennakkolausuntopyyntö (E)
- Muu toimenpide (rakennelma, mainos tms.) (C) Purkamislupa (P) tai jokin muu

Lyhyt selostus toimenpiteestä sekä rakennuksen pääasiallinen käyttötarkoitus

Selostusta toimenpiteestä on täydennetty erillisellä liitteellä.

Hankkeen kokonaisala ja/tai muutoksen pinta-ala (m²):

Ei purkamista

2.3 Käytä ammattitaitoisen suunnittelijan apua

Rakennuslupa edellyttää pätevän pääsuunnittelijan käyttöä. Muutostöiden suunnitelmissa pitää huomioida monia mm. rakennusmääräyksiin, hygienia- ja melumääräyksiin, pelastus- sekä työsuojelumääräyksiin liittyviä vaatimuksia. Suunnittelutyöt edellyttävät ammattipätevyyttä ja ammattilaiset osaavat myös auttaa lupaprosessien hoitamisessa sekä asiointissa rakennusvalvonnan kanssa.

Kun rakennusvalvontavirasto saa käsiteltäväkseen asiantuntijan tekemät, eri vaatimukset huomioivat suunnitelmat ja piirustukset, tarvittavat luvat voidaan myöntää sujuvasti ja muutostöihin päästään nopeasti. Aikataulut pitävät ja yritys voi avata ovensa ja myyntituotot lähteä kertymään nopeammin. Hyvien suunnitelmien avulla on myös helppo pyytää tarjouspyyntöjä rakennus- ja asennusfirmoilta ja tehdä heidän kanssaan selkeät sopimukset.

YritysHelsingin verkkosivuilta saat Helsingin Uusyrityskeskus ry:n keräämiä yhteystietoja ammattitaitoisista suunnittelijoista ja suunnittelutoimistoista.



Pienmyymälä- ja kioskitiloja koskevat monet rakentamis-, turvallisuus- ja elintarvikemääräykset.

Seuraavilla sivuilla on esitetty pääpiirteissään tärkeimpiä asioita, jotka on otettava huomioon jokaista pienmyymälää ja kioskia suunniteltaessa.

Varapoistumistie

Elintarvike- ja tavarakuljetukset

Kuivavarasto- ja kylmäsäilytystilat

Palo- ja pelastusvaatimukset

Ilmastointi

Valaistus

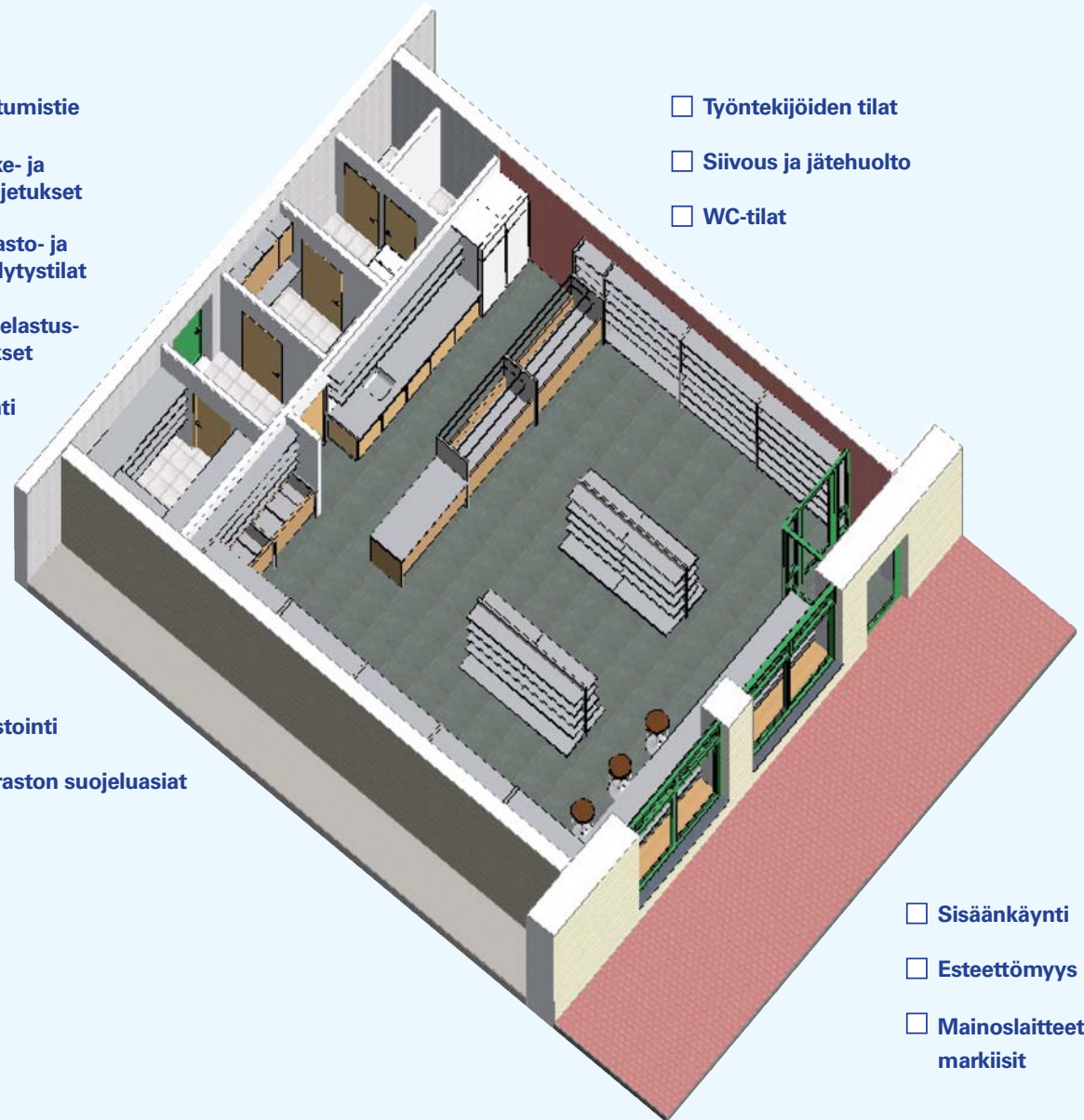
Palo-osastointi

Museoviraston suojeluasiat

Työntekijöiden tilat

Siivous ja jätehuolto

WC-tilat

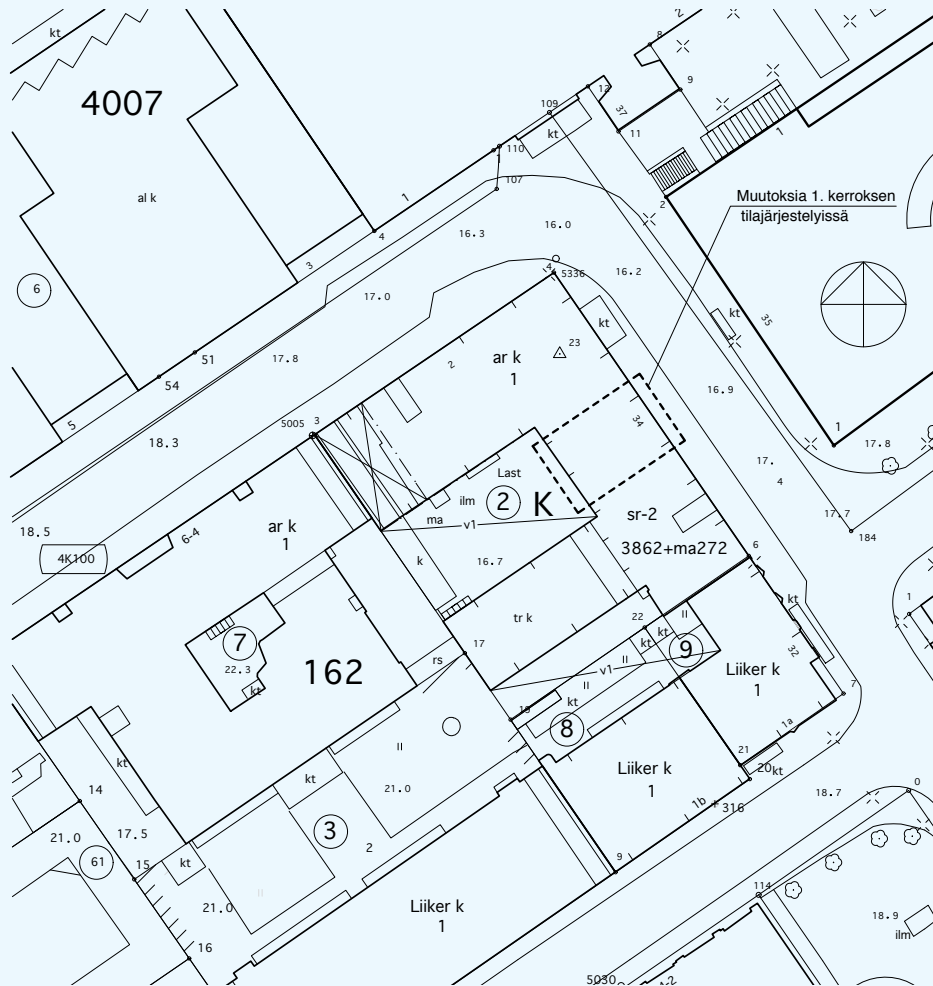


Sisäänkäynti

Esteettömyys

Mainoslaitteet ja markiisit

| ASEMAKAAVAMERKINNÄT JA MÄÄRÄYKSET | |
|-----------------------------------|--|
| K | Liike- ja toimistorakennusten korttelialue. Katutasoon on sijoitettava myymälä-, ravintola-, kahvila- tai muita asiakaspalvelutiloja. Rakennusten ylimpiin kerroksiin saa sijoittaa asuntoja edellyttäen, että hyvät asumisolosuhteet turvataan. |
| --- | 2 m kaava-alueen rajan ulkopuolella oleva viiva. |
| --- | Korttelin, korttelinosan ja alueen raja. |
| --- | Osa-alueen raja. |
| --- | Ohjeellinen tontin raja. |
| X | Risti merkinnän päällä osoittaa merkinnän poistamista. |
| 4 | Kaupunginosan numero. |
| 162 | Korttelin numero. |
| 2 | Ohjeellisen tontin numero. |
| 3826 +ma272 | Rakennusoikeus kerrosalaneliömetreinä. |
| | Lukusarja yhteenlaskettuna osoittaa rakennusoikeuden kerrosalaneliömetreinä korttelialueella. Ensimmäinen luku osoittaa maanpäällisen kerroksissa sallitun kerrosalan. Toinen luku osoittaa maanalaisessa tilolassa sallitun neuvottelu-, kuntokeskus- ja liiketilojen kerrosalan. Tilat voidaan toteuttaa ehdolla, että niitä voidaan osittain valaista suoralla tai välillisellä luonnonvalolla. |
| I | Roomalainen numero osoittaa rakennuksen, rakennuksen tai sen osan suurimman sallitun kerrosalun. |
| --- | Rakennusala. |
| --- | Rakennuksen jätettävä kulkuaukko. |
| v1 | Lasikatteinen tila. Lasikatteen on oltava vähintään 300 m ² . Aukot alempaan kerrokseen on oltava vähintään 35 m ² . |
| sr-2i | Suojeltava rakennus. Rakennusta ei saa kaupunkikuvallisesti arvokkaana purkaa eikä siinä saa suorittaa sellaisia lisärakentamis- tai muutostöitä, jotka turvelevät ka- tujen julkisivujen arvoa tai tyyliä. |



Toimitilan muuttaminen pienmyymälä- tai kioskikäyttöön tai merkittävä korjaus- tai muutostyö edellyttää rakennuslupaa.

Rakennuslupaa hakee kiinteistön omistaja tai sen tiloissa toimiva yritys kiinteistön luvalla ja valtakirjalla.

Rakennuslupa edellyttää hyväksytyyn pääsuunnittelijan käyttöä ja rakentamisen aikaista valvontaa.

Rakennusta koskevia mahdollisia suojelumääräyksiä on noudatettava.

Esimerkki asemapiirustuksesta

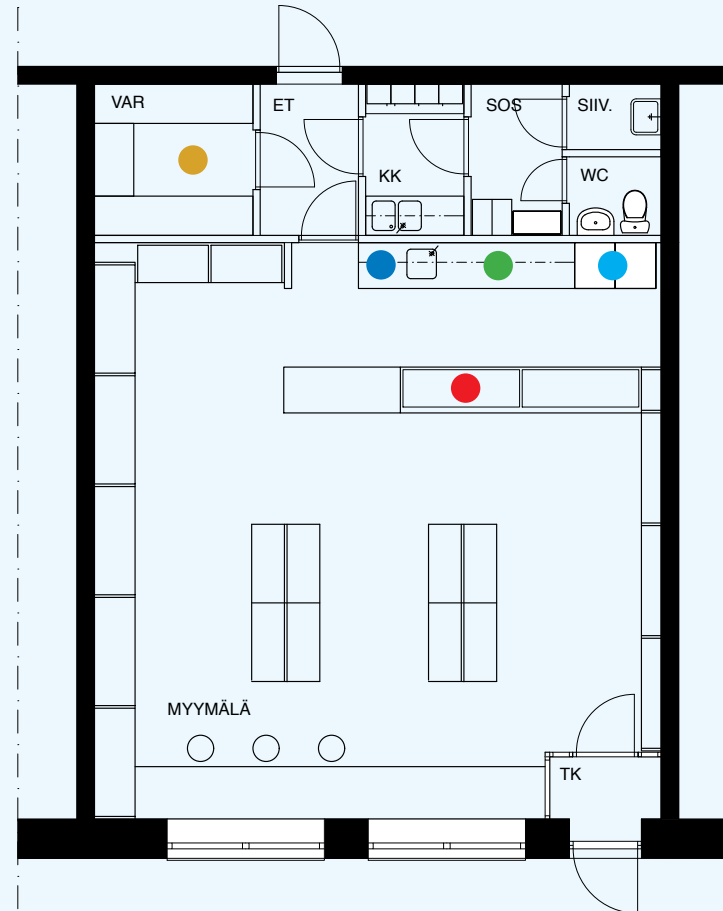
| Kaupunginosa/Kylä | Korttelin/Tila | Tontti/Piiri | Viranomaisen mmerkintä |
|---|----------------|---------------------------|------------------------|
| Rakennuksen numero/Rakennusten numerot/Rakennustunnus/Rakennustunnukset | | | |
| Rakennusluovutuspöytäkirja | MUUTOSTYÖ | Piirustuksen pääpiirustus | Julkaisun nro |
| Rakennuskohde | | Piirustuksen sisältö | Mittakaava |
| | | ASEMAPIIRUSTUS | 1:500 |
| Suunnittelijan yhteystiedot: yritys, osoite ja puhelinnumero | Työnumero | Piirustuksen tunnus | Muutos |
| Vastuullinen suunnittelija: nimi, tutkinto, allekirjoitus ja päiväys | Suunnitteluala | Tiedosto | |

Lupapiirustuksiin on merkittävä:

- muutoksen otsikkotieto
- tilojen käyttötarkoitus tai sen muutos ja pinta-alat
- muutospinta-ala
- asiakaspaikkojen määrä
- ruoan valmistukseen tarvittavat laitteet ja kiinteät kalusteet sekä lämmitystapa (sähkö/kaasu) – esim. grillikioski
- erillinen ilmanvaihtosuunnitelma (rasvahormi)
- tilojen käyttötarkoituksen muutos
- alue, jota muutos koskee (katkoviivoilla)
- purettavat rakenteet (pistekatkoviivalla)
- vanhat rakenteet (tummennettuna tai kahdella viivalla, joista toinen paksumpi viiva)
- uudet rakenteet
- palo-osastojen rajat
- esteetön reitti
- mainoslaitteet

LVI- ja sähkösuunnittelu sekä niiden asennustyöt on teetettävä asiantuntijoilla.

Kioskissa saa olla enintään 6 asiakaspaikkaa ilman yleisöwc:tä.



Esimerkki pohjapiirustuksesta

| Kaupunginosa/Kylä | Kortteli/Tila | Tontti/Rno | Viranomaisten mmerkintöjä | |
|---|--|----------------|---------------------------|--------|
| Rakennuksen numero/Rakennusten numerot/Rakennustunnus/Rakennustunnukset | | | | |
| Rakennustoimenpide MUUTOSTYÖ | Pirustuslaji PÄÄPIIRUSTUS | | Juokseva no | |
| Rakennuskohde | Pirustuksen sisältö POHJAPIIRUSTUS | | Mittakaava | 1.100 |
| Suunnittelijan yhteystiedot: yritys, osoite ja puhelinnumero | | Työnumero | Pirustuksen tunnus | Muutos |
| Vastuullinen suunnittelija: nimi, tutkinto, allekirjoitus ja päiväys | | Suunnitteluala | Tiedosto | |

● **Myynti** voi tapahtua luukun kautta tai it-sepalvelu- tai palvelumyymälän tapaan. Pienmyymälää ja kioskia suunnittelevan on hyvä ottaa huomioon seuraavat asiat:

- myyntipinta-ala alle 100 m²
- tuulikaappi tai ilmaverho
- käsienpesupiste
- pääsääntöisesti koneellinen ilmanvaihto
- siivousvälineita, jossa on kaatoallas, lattiakaivo, kuivauspatteri ja hyllyt työvälineille ja puhdistusaineille.
- riittävästi työskentely- ja varastointitilaa
- tuotteita ja pakkauksia ei saa säilyttää eikä varastoida lattialla
- kuljetuslaatikoille on oltava oma säilytystila
- astioiden ja työvälineiden pesua varten oma pesupiste – esim. grillikioski
- viemäriin yhdistetty lattiakaivo sekä tarkoituksenmukaiset laitteet huuhtelua varten niissä huonetiloissa, joissa lattia joutuu olemaan jatkuvasti märkänä tai sitä joudutaan usein puhdistamaan

- henkilökunnan wc-tila jossa käsienpesumahdollisuus; henkilökunnan wc-tila ei saa avautua suoraan tiloihin joissa käsitellään elintarvikkeita.
- henkilökunnan pukeutumis- ja pesutilat, ulkovaatteita ja työvaatteita varten kaksiosainen pukukaappi, puhtaat ja likaiset työvaatteet on säilytettävä erikseen
- henkilökunnan taukotila
- tupakointi on sallittu vain tupakointiin tarkoitettussa erillisessä tilassa
- ei saa aiheutua melua tai muuta terveyshaittaa samassa rakennuksessa tai huoneiston läheisyydessä mahdollisesti olevien asuntojen asukkaille

● **Ruoanvalmistuspaikat** sekä lihan grillauspaikat ja leipomotuotteiden paistopaikat tulee varustaa erillisellä poistoilmahormilla sekä tarvittaessa rasvasuodattimella. Keittiön lattiakaivossa tulee olla rasvanerotin, jos keittiössä valmistetaan enemmän kuin 50 annosta päivässä.

● Lisäksi jos valmistetaan tai käsitellään **helposti pilaantuvia elintarvikkeita**

- erilliset kylmätilat maidon, lihan, kalan hedelmien ja vihannesten säilyttämistä varten
- ruoan valmistukselle oma erillinen huonetila
- keittiössä erillinen käsienpesupaikka
- lihan käsittelyä varten oma erillinen, jäädytetty tila, joka on varustettu käsienpesupisteellä
- kalan käsittelyä varten oma erillinen, jäädytetty tila, joka on varustettu käsienpesupisteellä
- grillauslaite tulee sijoittaa myymälässä erilliselle osastolle tai alueelle, joka on kalusteilla erotettu muista tiloista
- leipomotuotteiden paistopisteelle oma erillinen tila joka on varustettu käsienpesupisteellä ja kylmätilalla puolivalmisteille
- multaisille tuotteille (esim. multaisille juureksille ja perunoille) erilliset käsittelytilat
- elintarvikkeiden pakkaamiselle oma työpöytä ja hylly- sekä kaappitilaa pakkausvälineille ja materiaaleille
- helposti pilaantuvien elintarvikkeiden myynnin, säilytyksen ja varastoinnin lämpötilavaatimuksista on erilliset ohjeet

● Käytettävien **rakenteiden, pinnoitteiden, materiaalien ja kalusteiden** sekä elintarvikkeiden valmistukseen tai muuhun käsittelyyn käytettävien koneiden, laitteiden, välineiden ja astioiden on oltava kestäviä ja helposti puhdistettavia sekä tarvittaessa desinfioitavia ja sellaisia, ettei niistä joudu elintarvikkeisiin haitallisia aineita.

● **Jätteet** tulee kerätä niitä varten varattuihin astioihin, jotka on tyhjennettävä ja pestävä vähintään kerran päivässä.

- jätehuoltomääräysten mukaan pakolliset keräysastiat ovat sekajäte, paperi, kartonki ja biojäte. Biojätteiden keräämistä varten tulee olla omat helposti puhtaana pidettävät astiat.

Lisätietoja Helsingin kaupungin ympäristökeskuksesta, www.hel.fi/ymp

3. Toimintaan liittyviä muita luvanvaraisia asioita



Elintarvikemyymälä ja -kioskitoimintaan liittyy joukko terveellisyyteen, turvallisuuteen ja toiminnan ympäristövaikutuksiin liittyviä vaatimuksia. Riippuen elintarvikkeiden ja erityisesti tuoretuotteiden ja kylmäsäilytystä vaativien tuotteiden valikoimasta esimerkiksi edellä mainitut säilytys- ja käsittelytiloihin ja hygieniatiloihin liittyvät vaatimukset voivat vaihdella merkittävästi.

3.1 Elintarvikemyynnin valvonta ja omavalvonta

Ympäristökeskuksen ympäristöterveysyksikkö valvoo elintarvikkeiden valmistusta, kuljetusta, varastointia, myyntiä ja markkinointia Helsingissä. Yksikön toiminta kohdistuu elintarvikehuoneistojen, siis myös elintarvikemyymälöiden ja -kioskien valvomiseen ja se koskee niin myytävien tuotteiden laatua kuin myymälätilan ja henkilöstön toiminnan vaikutuksia hygieniaan ja terveellisyteen. Ympäristökeskuksen neuvonta, opastus ja valvonta koskevat elintarvikehuoneiston koko elinkaarta perustamisesta toiminnan lopettamiseen.

Elintarvikkeiden ulkomyyntiä koskevat määräykset, jotka edellyttävät mm. suojaamista ja asianmukaisia säilytysolosuhteita. Tarkemmat ohjeet ja tieto tarvittavista myyntiluvista on julkaistu Ympäristökeskuksen verkkosivuilla.

Elintarvikemyymälän ja -kioskin on laadittava kirjalliset omavalvontasuunnitelmat, joiden mukaan yritys itse valvoo toiminnan laatua ja turvallisuutta sekä toimintaolosuhteiden asianmukaisuutta. Omavalvonnassa on pidettävä kirjaa sekä tuloksista että virheiden korjaamiseksi tehdyistä toimenpiteistä.

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä lainsäädännön edellyttämässä lämpötiloissa. Ruokamyrkytyksestä on ilmoitettava välittömästi ympäristökeskuksen elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Omavalvontasuunnitelmaan kuuluvien aineistojen ja kirjausten tulee olla käytettävissä valvontaviranomaisen valvontakäynneillä. Omavalvonnan toteutumista ja elintarvikkeiden laatua seurataan valvonnan lisäksi myös näytteenotolla.

www.hel.fi/ymk

3.2 Tupakan ja mietojen alkoholijuomien myynti sekä ikärajavaalvonta

Alkoholia sisältävien juomien ja tupakkatuotteiden myyntiä koskevat erityismääräykset.

Tupakan vähittäismyyntiluvat myöntää Helsingissä ympäristökeskus. Myyntilupa edellyttää hyväksyttävää myyntipaikkajärjestelyä, myynnin valvontaa sekä hyväksyttyä omavalvontasuunnitelmaa. Tupakan myyntilupa on yritys- tai yrittäjäkohtainen.

Käymisteitse valmistettujen yli 2,8 ja enintään 4,7 tilavuusprosenttia alkoholia sisältävien juomien vähittäismyyntiluvat myöntää aluehallinto-virasto (AVI). Lupa on yrittäjä- ja liikepaikkakohtainen. Tupakan ja alkoholijuomien myyntiluvat ovat maksullisia.

Alkoholijuomia ei saa myydä alle 18-vuotialle, häiritsevästi käyttäytyville tai päihtyneille henkilöille tai kun on syytä epäillä alkoholijuoman väärinkäyttöä tai välitystä esim. alaikäisille tai päihtyneille henkilöille.

Alkoholijuomia saa myydä kaikkina viikonpäivinä klo 9.00 ja 21.00 välisenä aikana. Elintarvikeliike tai -kioski voi olla auki muinakin aikoina, mutta myyntiajan noudattamista on tarkoituksenmukaista helpottaa sulkemalla tai peittämällä ao. kylmäkaapit ja muut myynti-tilat myymälässä.

Myöskään tupakkatuotteita ja tupakointivälineitä ei saa myydä alle 18-vuotiaille. Tupakkatuotteita saa myydä vain avaamattomissa vähittäismyyntipakkauksissa.

Myyntipaikassa on aina oltava paikalla yli 18 vuotta täyttänyt alkoholijuomien ja tupakkatuotteiden myyntiä valvova henkilö, vaikka myyjälle ei olekaan asetettu vähimmäisikärajaa. Hänellä on oltava näköyhteys ja välitön mahdollisuus seurata myyntitapahtumia.

Alkoholi- ja tupakkatuotteiden mainontaa, hintakampanjointia ja markkinointia koskevat lisäksi omat rajoituksensa.

Lisää tietoa elintarvikkeita koskevasta omavalvonnasta ja hygieniapassista löytyy Eviran verkkosivuilta. Tarkemmat ohjeet ja omavalvontasuunnitelman mallit tupakkatuotteiden ja alkoholijuomien vähittäismyynnistä on julkaistu Valviran ja aluehallintaviraston verkkosivuilla.

AVI: <http://www.avi.fi>

Evira: <http://www.evira.fi>

Valvira: <http://www.valvira.fi>

3.3 Pelastussuunnitelma ja turvallisuus

Elintarvikemyymälälle ja -kioskille on hyvä tehdä kiinteistön pelastussuunnitelman lisäksi oma pelastussuunnitelma, joka sisältää turvaohjeet vaaratilanteiden varalle. Poistumisteiden merkitseminen, palavien ja muiden vaarallisten aineiden oikea varastointi ja käsittely sekä yleinen hyvä järjestys ja siisteys ovat helppoja tapoja parantaa turvallisuutta. Poistumisteitä ei saa lukita tai estää niiden käyttöä tavaran varastoinnilla tms.



3.4 Henkilöstö

Hyvä myymälätyöntekijä on sekä ammattitaitoinen että osaa palvella hyvin asiakkaita. Toiminnasta riippuen työntekijöiltä voidaan myös edellyttää ns. hygienia- ja anniskelupasseja.

Työntekijöiden turvakoulutus ja ensiapuvalmiudet ovat tärkeä osa käytännön taitoja vaaratilanteiden varalle. Työtaturmilta ja myös rikolliselta ja muulta häiriökäyttäytymiseltä suojaaminen korostuvat erityisesti.

Omien työntekijöiden kanssa kannattaa tehdä kirjalliset työsopimukset, joissa huomioidaan alan yleissitova työehtosopimus.

Lain mukaan työnantaja on velvollinen järjestämään työntekijöilleen työterveyshuollon sekä huolehtimaan työturvallisuudesta.

Näitä koskevia tietoja saa viranomaisten ja palvelualojen ammattiliitto PAMin, Päivittäistavara-kauppa ry:n ja Suomen Kaupan Liiton verkkosivuilta.



4. Hyödyllisiä lähteitä ja linkkejä

YritysHelsinki <http://www.yrityshelsinki.fi>

Liiketoimintasuunnitelma <http://www.liiketoimintasuunnitelma.com/>

Suunnittelijoita <http://www.yrityshelsinki.fi/suunnittelijoita>

Helsingin kaupunki

Rakennusvalvontavirasto <http://www.rakvv.hel.fi/>

Ympäristökeskus <http://www.hel.fi/ymk/>

Kiinteistövirasto <http://www.hel.fi/kv>

Rakennusvirasto <http://www.hel.fi/hrv>

Pelastuslaitos <http://www.hel.fi/pel>

Tietokeskus <http://www.hel.fi/tietokeskus>

Kaupunkisuunnitteluvirasto <http://www.hel.fi/ksv/>

Helsingin energia <http://www.helen.fi/>

Helsingin tukkutori <http://www.heltu.fi/>

Muita viranomaisia

Aluehallintovirasto AVI <http://www.avi.fi>

Evira - Elintarviketurvallisuusvirasto <http://www.evira.fi>

Valvira - Sosiaali- ja terveysalan valvontavirasto <http://www.valvira.fi>

Julkiset palvelut yhdestä osoitteesta <http://www.suomi.fi>

Muita

Helsingin Yrittäjät <http://www.yrittajat.fi/helsinginyrittajat/>

Toimialajärjestö Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry. <http://www.mara.fi>

Hotelli- ja ravintolatarvikkeet Restamark <http://www.restamark.fi>

Palvelualojen ammattiliitto PAM <http://www.pam.fi/>



Helsingin kaupunki



Puh. +358 (0)9 310 36360
Kaisaniemenkatu 6 A, 6. krs
PL 37, 00099 Helsingin kaupunki
Avoinna: 8:30 - 16:30

Sähköposti: yrityshelsinki@hel.fi

www.yrityshelsinki.fi