



Mikkelin kaupunki/ rakennusvalvonta  
Maaherrankatu 9–11  
50100 Mikkeli

## Lausunto lupahakemuksesta LP-491-2022-00934, Maaherrankatu 16, 50100 Mikkeli

**Asia:** Lupaa haetaan autokatoksen tai muun katoksen tai vajan (esim. grillikatot, venevaja) rakentaminen. Lupaa haetaan kioskiravintolan rakentamiseen.

### Toimenpiteet:

Mikkelin seudun ympäristöpalvelut on tutustunut 7.6.2022 rakennuksen suunnitelmiin. Suunnitelmien tunnistettiin; Siirretty kevytrakenteinen rakennus, Pääpiirustus 2/2, Markku Olavi Korhonen, päivätty 10.5.2022 (muokattu 7.6.2022). Lisäksi suunnitelmia on käyty läpi Markku Korhosen kanssa puhelimitse 2.6.2022 ja sähköpostilla 6.6.2022.

Suunnitelman mukaan siirrettävään rakennukseen valmistuu kioskiravintola ja asiakkaille odotustila. Ruokaa valmistetaan pääasiassa esivalmiista raaka-aineista, jonkin verran käytetään myös tuorekasviksia. Annosmäärät ovat alkuun 30–50 kpl / päivä. Toimijalla on tarkoitus pitää ravintolaa auki ympärivuotisesti.

### Sisätilojen suunnitelmien osalta toteamme seuraavaa:

Kioskiravintolaan tulee suunnitelman mukaan 16 asiakaspaikkaa, jotka on suunniteltu lähinnä noutoruokaa odottaville asiakkaille.

**Asiakkaille** on varattu WC-tila. Elintarvikelainsäädäntö ei ota kantaa asiakaskäymälöiden määrään. Asiakkaat pääsevät käymälään suoraan asiakkaille tarkoitetuista tiloista. WC-tila ei avaudu elintarvikkeiden käsittelytiloihin.

**Henkilökunnalle** on omat pukutilat sekä asiakkaiden kanssa yhteinen WC-tila. Torin Muikkuhuoltorakennuksen WC-tilat ovat myös käytettävissä. Jos elintarvikehuoneiston henkilökunta ja asiakkaat käyttävät yhteiskäymälää, on tämä hyvä huomioida päivittäisessä toiminnassa (siivous- ja käsihygieniat).

**Siivousvälineiden** säilytykseen on oma siivousvälinekaappi ja vesipiste. Lisäksi siivousvälineiden varustukseen voi sisältyä esimerkiksi kuivauspatteri sekä telineitä ja hyllyjä siivousvälineitä ja pesu- ja puhdistusaineita varten. Jos samassa tilassa säilytetään keittiön sekä myös muiden tilojen siivousvälineitä, on keittiön välineet hyvä pitää riittävästi erillään ja merkitä ne esim. värikoodilla. Tilan varustelutarve määräytyy elintarvikehuoneiston toiminnan luonteen ja laajuuden mukaan.

Yleisesti keittiötoiminnoissa on oltava kolme **vesipistettä** toiminnan laajuudesta riippuen (käsienspesu, astiahuolto ja elintarvikkeiden huuhtelu).

1. Hygieenisen toiminnan varmistamiseksi, on elintarvikehuoneiston tiloissa oltava käsienspesuun tarkoitettu vesipiste. Käsienspesupisteen varusteluun kuuluvat juokseva kylmä ja kuuma vesi, nestesaippua, kertakäyttöpyyhkeet ja roska-astia.
2. Astioiden pesuun varattu kaksoisallas on suunnitelmassa nähtävillä. Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava.
3. Toiminnassa saattaa olla tarvetta myös elintarvikkeiden pesuun tarkoitettulle vesipisteelle, jos raaka-aineita on tarvetta huuhdella ennen valmistusta.



---

Lausunnolla olevassa suunnitelmassa on kaksi vesipistettä nähtävillä.

Suunnittelussa on huomioitava, että kaikki elintarviketilojen pinnat on pystyttävä puhdistamaan ja tarvittaessa desinfioimaan.

Lausunnossa on huomioitu soveltaen EY asetuksen 852 liitteen II lukujen I (yleiset vaatimukset) ja III (siirrettävät huoneistot) tilavaatimuksia.

Suunnitelmien suhteen ei ole muuta huomautettavaa.

**Sovelletut säädökset:**

Elintarvikelaki 297/2021

MMM asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004 /EY, liite II

Nina Gynther  
terveystarkastaja  
Mikkelin seudun ympäristöpalvelut