

Krav för och tillsyn av vårdinrättningar och barnskyddsenheter

I denna anvisning har man samlat de krav och rekommendationer som Helsingfors stads miljö-tjänster beaktar när de övervakar förhållandena i olika vårdinrättningar, barnskyddsenheter och serviceboenden med heldygnsomsorg. Anvisningen gäller de verksamhetsenheter inom socialvården som ger kontinuerlig vård och som enligt hälsoskyddslagen är anmälningsskyldiga gentemot miljötjänsterna. Sådana är bland annat serviceboendeenheter med heldygnsomsorg för äldre, handikappade, utvecklingsstörda eller andra specialgrupper, anstaltstjänster (förutom hälsovårdsenheter) såsom anstalter som ger rehabilitering, vård och omsorg enligt klienternas individuella behov (bland annat anstalter för utvecklingsstörda samt enheter för rehabiliteringsklienter inom mentalvården och missbrukarvården), mödra- och skyddshem samt barn- och skolhem.

Åtgärdsgränserna för anvisningen baserar sig på bland annat hälsoskyddslagen, förordningen om boendehälsa och Valviras anvisning för tillämpning av förordningen om boendehälsa. Anvisningarna för egenkontroll och hygienförhållanden enligt hälsoskyddslagen baserar sig på Valviras anvisning för tillsyn över förhållandena i daghem och skolor samt förebyggande och utredning av sanitär olägenhet. Delområdet hygien baserar sig dessutom på social- och hälsovårdsministeriets handbok Minskning av infektionsrisken inom dagvården. I anvisningen beskrivs även kraven i livsmedelstiftningen i korthet.

I planeringen av lokalerna ska verksamhetsutövaren eller planeraren kontakta miljötjänsterna i ett så tidigt skede som möjligt. Miljötjänsterna kan ge ett utlåtande eller råd för planeringen av de nya lokalerna eller för vilka ändringsarbeten som behöver göras i de befintliga lokalerna. På verksamhet och lokaler ställer bland annat regionförvaltningsverket, social- och hälsovårdssektorn, byggnadstillsynstjänsterna och räddningsverket egna krav på verksamheten och lokalerna.

[Anvisning från Helsingfors stads miljö-tjänster, uppdatering 1/2023](#)
Ändringarna och uppdateringarna presenteras i slutet av anvisningen.

Innehåll

BEHANDLING AV ÄRENDEN OM VÅRDINRÄTTNINGAR OCH BARNSKYDDSENHETER INOM MILJÖTJÄNSTERNA	3
Anmälan enligt hälsoskyddslagen och kontroller enligt hälsoskyddets tillsynsplan	3
Anmälan enligt livsmedelslagen och inspektioner enligt planen för livsmedelstillsyn	4
EGENKONTROLL	5
Egenkontroll enligt hälsoskyddslagen	5
Egenkontroll enligt livsmedelslagen	6
KRAV PÅ LOKALERNA, VERKSAMHETEN OCH MILJÖN	7
Omgivning och gårdsplan	7
Rumsplanering	9
Inomhusklimat	9
Ljudisolering och buller	10
Toaletter, tvätt- och städutrymmen	10
Hygieniska förhållanden	11
Kök	12
Hushållsvatten och bruksvatten	14
Bassängvatten och bassänglokaler	14
Avfallshantering	15
KOLNEUTRALT HELSINGFORS OCH MILJÖVÄNLIG VERKSAMHET	15
MER INFORMATION	16
Rådgivning	16
Anvisningar och bestämmelser	16
Ändringar och uppdateringar	17

Behandling av ärenden om vårdinrättningar och barnskyddsenheter inom miljötjänsterna

Anmälan enligt hälsoskyddslagen och kontroller enligt hälsoskyddets tillsynsplan

Äldreboenden (anstaltsvård), dagverksamhetscenter för äldre, serviceboendeenheter med heldygnsomsorg för äldre (av anstaltstyp), arbets- och dagverksamhetscenter för utvecklingsstörda, institutioner eller andra enheter för utvecklingsstörda (serviceboende med heldygnsomsorg), enheter för rehabiliteringsklienter inom mentalvården och missbrukarvården (serviceboende med heldygnsomsorg), mödra- och skyddshem, enheter för familjerehabilitering, barn- och ungdomshem, skolhem samt professionella familjehem är enligt 13 § i hälsoskyddslagen anmälningspliktiga lokaler, och övervakningen av de sanitära förhållandena i dem hör till kommunens hälsoskyddsmyndighet.

Anmälningsplikten som gäller dagverksamhet för vuxna och handikappade samt professionell familjevård i enlighet med familjevårdslagen bedöms från fall till fall utifrån en riskbedömning. Däremot är boendeserviceenheter som kan jämföras med självständigt boende eller familjevård som ordnas med stöd av barnskyddslagen inte anmälningspliktig verksamhet.

Verksamhetsutövaren ska senast 30 dagar innan verksamheten inleds göra en anmälan till miljötjänsterna enligt 13 § i hälsoskyddslagen. Syftet med anmälningsplikten är att göra myndigheterna medvetna om verksamheter där det är nödvändigt att bedöma och övervaka säkerheten för att skydda hälsan och som det är nödvändigt att ge anvisningar eller bestämmelser för, för att de ska kunna ordnas på ett säkert sätt.

Anmälan görs i första hand i miljöhälsovårdens elektroniska anmälnings tjänst på ilppa.fi. Enskilda näringsidkare och firmateknare, det vill säga officiella representanter för företag, kan logga in direkt i tjänsten ilppa.fi med Suomi.fi-identifiering. För andra användare av tjänsten behövs en fullmakt som företagets officiella representant har gett i tjänsten Suomi.fi. På Livsmedelsverkets webbplats finns mer detaljerade anvisningar för användningen av tjänsten ilppa.fi.

Det är möjligt att göra anmälan även med en anmälningsblankett, som finns på miljötjänsternas webbplats. I sådana fall skickas anmälan per e-post till [kyp.terveydensuojelu@hel.fi](mailto:kymp.terveydensuojelu@hel.fi) (eller per post till Helsingfors stad, stadsmiljösektorn, tjänster och tillstånd, miljötjänsterna, enheten för miljöhälsa, PB 58235, 00099 HELSINGFORS STAD).

Handläggning (registrering) av anmälningar omfattar registrering av uppgifter i en databas över tillsynsobjekt som tillsynsmyndigheten upprätthåller samt en preliminär riskbedömning av verksamheten. Tillsynsmyndigheten skickar ett intyg över handläggningen av anmälan och en uppskattning av tidpunkten för inspektionen till aktören. För handläggning av anmälningar uppbärs en avgift enligt taxan som stadsmiljönämndens miljö- och tillståndssektion har godkänt. Lägenheten och verksamheten granskas efter registrering. För inspektionen ber miljötjänsterna aktören att skicka en planritning över lägenheten och en utredning över ventilationen.

En anmälan till miljötjänsterna krävs även vid väsentliga förändringar i verksamheten. Sådana ändringar är till exempel en stor ökning av antalet klienter och ändring av verksamhetstypen eller ändringar i lokalerna (till exempel förstoring av lokaler). Förfaringssättet är detsamma som ovan. För handläggning av ändringsanmälningar tas ut en avgift enligt taxan som stadsmiljönämndens miljö- och tillståndssektion har godkänt.

När verksamhetsutövaren ändras ska kontaktuppgifterna för den nya verksamhetsutövaren meddelas till miljötjänsterna. Anmälan kan göras på ilppa.fi eller med samma blankett som anmälan om inledande av verksamhet. Också avslutande av verksamheten ska meddelas miljötjänsterna.

Med planenlig tillsyn avses inspektioner av de sanitära förhållandena på enheten i enlighet med miljöhälsovårdens tillsynsplan. För inspektioner inom den planenliga tillsynen debiteras verksamhetsidkaren enligt en taxa som miljönämnden har fastställt. Genom tillsynen strävar man efter att förebygga sanitära olägenheter och identifiera sådana i ett så tidigt skede som möjligt.

Anmälan enligt livsmedelslagen och inspektioner enligt planen för livsmedelstillsyn

Enligt 13 § i livsmedelslagen ska en livsmedelsföretagare göra en skriftlig eller elektronisk anmälan om en livsmedelslokal, såsom ett kök i en vårdinrättning, till miljötjänsterna senast fyra veckor innan verksamheten inleds, betydande ändringar i verksamheten görs eller företagaren byts. Det rekommenderas att en ritning och en förteckning över inventarierna i köket bifogas till anmälan.

Anmälan görs i första hand i miljöhälsovårdens elektroniska anmälningstjänst på ilppa.fi. Enskilda näringsidkare och firmateknare, det vill säga officiella representanter för företag, kan logga in direkt i tjänsten ilppa.fi med Suomi.fi-identifiering. För andra användare av tjänsten behövs en fullmakt som företagets officiella representant har gett i tjänsten Suomi.fi. På Livsmedelsverkets webbplats finns mer detaljerade anvisningar för användningen av tjänsten ilppa.fi.

Anmälan om en livsmedelslokal kan även göras med en skriftlig blankett. Anmälningsblanketten finns på miljötjänsternas webbplats. Blanketten skickas till Helsingfors stad, miljötjänsterna, enheten för livsmedelssäkerhet, PB 58235, 00099 Helsingfors stad eller per e-post till elintarvike-turvallisuus@hel.fi.

Handläggning (registrering) av anmälningar om livsmedelslokaler omfattar registrering av uppgifter i en databas över tillsynsobjekt som tillsynsmyndigheten upprätthåller samt en preliminär riskbedömning av livsmedelslokalen. Tillsynsmyndigheten skickar ett intyg över handläggningen av anmälan. Efter registreringen utförs en planenlig kontroll av lokalen enligt livsmedelslagen.

För handläggning av anmälan och för inspektioner, provtagningar och undersökningar enligt planen för livsmedelstillsyn debiteras kostnaderna till följd av dessa. Avgifterna fastställs enligt taxan som stadsmiljönämndens miljö- och tillståndssektion har godkänt. Antalet inspektioner och provtagningar grundar sig på en riskbedömning av verksamheten samt på hur väl egenkontrollen fungerar.

Avbrytande och avslutande av verksamheten i en livsmedelslokal ska meddelas miljötjänsterna utan dröjsmål.

Egenkontroll

Egenkontroll enligt hälsoskyddslagen

Verksamhetsutövaren är skyldig att identifiera hälsoriskerna i sin verksamhet och ordna verksamheten så att de sanitära olägenheterna i mån av möjlighet förhindras. Verksamhetsutövaren ska kunna bevisa hur riskerna som påverkar verksamheten har identifierats, hur deras allvarighet har bedömts och vilka metoder för att hantera riskerna verksamhetsutövaren och de anställda har infört. För detta ändamål är det bra om verksamhetsutövaren upprättar en plan för egenkontroll.

I upprätthållandet av förhållandena och förebyggandet av sanitära olägenheter är fastighetsägarens åtgärder för att följa upp och upprätthålla byggnadens skick särskilt viktiga. Verksamhetsutövaren ska ordna sin verksamhet så att den inte orsakar sanitära olägenheter för användarna av lokalerna, till exempel genom att låta ett för stort antal personer använda lokalerna eller försumma renligheten och hygien. Med en fungerande egenkontroll kan man förebygga sanitära olägenheter genom att upptäcka brister i inomhusmiljön eller verksamhetssätten och på eget initiativ åtgärda de observerade bristerna. En fungerande egenkontroll är ett kontinuerligt förbättringsarbete.

Det är bra om verksamhetsutövaren gör upp en skriftlig plan för egenkontroll, så att alla har möjlighet att läsa, använda och dra nytta av den i upprätthållandet och utvecklingen av verksamheten. Även om egenkontroll föreskrivs i lagen, är syftet med planen för egenkontroll som upprättats för att stödja den framför allt att vara till nytta för verksamhetsutövaren i ordnandet av verksamheten. En skriftlig plan för egenkontroll är ett bra verktyg exempelvis för utbildning av personalen.

Egenkontroll innebär även bokföring och förvarande av anmälningar och åtgärder i fråga om sanitära olägenheter. Bokföring är även en förutsättning för utveckling av egenkontrollen. När aktören med ansvaret för verksamheten på vårdinrättningen och fastighetsägaraktören med ansvaret för hälsosam inomhusluft självständigt sköter verksamheten vid problem och registrerar ärendet utför de sitt egenkontrolluppdrag. Alla de åtgärder med tanke på hälsa och säkerhet som vidtas på vårdinrättningen, till exempel anmälan om inomhusluften och åtgärdande av bristen utifrån den genom underhållsmässiga åtgärder samt information till användarna av byggnaden efter åtgärdandet ska finnas dokumenterade. De dokumenterade åtgärderna ska vid behov kunna presenteras för hälsoskyddsmyndigheten och arbetsgruppen för inomhusluft.

I planen för egenkontroll beskrivs verksamheten, riskfaktorerna inom verksamheten och förebyggandet av dem, till exempel inom följande delområden:

Verksamhet

Beskrivning av verksamheten och lokalerna

- Lokalerna och verksamheten eller servicen i dem, verksamhetstiderna
- Antalet personer, t.ex. klienter, personal, högst antal personer som vistas i lokalerna samtidigt
- Antal och placering av toalettstolar och vattenkranar
- Städning och tvätt
- Fastighetsskötsel

- Avfallshantering
- Utrustning som används i verksamheten
- Rengöring och desinficering av arbetsredskap och ytor

Sanitära förhållanden i lokalerna

- Fysikaliska förhållanden, bl.a. ventilation, värmeförhållanden, buller, belysning, vatten
- Kemiska och biologiska förhållanden, bl.a. konstruktionernas och verksamhetens kemiska och mikrobiologiska effekter på inomhusluften, partikelföroreningar i inomhusluften

Riskfaktorer i verksamheten

- Läge och miljö
- Verksamhet som medför en hälsorisk
- Känsliga befolknings- och riskgrupper, stora antal personer
- Förändringar i verksamheten och lokalerna
- Renoveringsbehov i lokalerna
- Möjlighet att hålla ytorna och lokalerna rena
- Skadedjur och skadeinsekter
- Hushållsvatten och bruksvatten

Förebyggande av riskfaktorer

- Verksamhet samt lokalernas tillräcklighet och lämplighet med tanke på verksamheten
- En aktuell utredning över byggnadens skick har gjorts
- Aktuella användarenkäter (eventuella enkäter om inomhusluften)
- Inskolning av personalen och aktuella arbets- och verksamhetsanvisningar samt instruktioner till klienterna
- Samarbete och kommunikation mellan intressegrupper
- Underhåll, uppföljning och dokumentation av lokalerna
 - Renlighet, ordning och hygien i lokalerna (bl.a. städplan och uppföljning av genomförandet, instruktioner för textilvård; rengöring av leksaker, motionsredskap och liknande)
 - Underhållsplaner för fastigheten och den tekniska utrustningen (bl.a. sotning och rengöring av ventilationsanläggningarna, renovering av lokalerna/lokalernas funktion, uppföljning och underhåll av hushållsvattensystemet)
 - Uppföljning av funktionsdugligheten hos den utrustning som används i verksamheten
- Agerande i fall av problem med inomhusluften och när det finns skäl att misstänka sådana problem
- Beredskap för epidemier och andra störningar
- Bekämpning av skadedjur och skadeinsekter

Egenkontroll enligt livsmedelslagen

Alla aktörer inom livsmedelsbranschen är skyldiga att utöva egenkontroll. Ju större eller mer riskfylld verksamhet det är fråga om, desto mer omfattande egenkontrollsystem bör aktören ha.

Egenkontroll innebär att aktören själv kontinuerligt följer upp och granskar sin egen verksamhet samt säkerställer att livsmedlen är säkra och överensstämmer med livsmedelslagstiftningen. Till stöd för egenkontrollen ska man i regel upprätta en skriftlig plan för egenkontroll, där man beskriver faktorer i verksamheten som äventyrar livsmedelssäkerheten och hanteringen av dessa. Vid upprättandet av planen för egenkontroll kan till exempel mallar för egenkontroll som Helsingfors stad har utarbetat användas. Du börjar använda mallen genom att fylla i alla punkter med verksamhetsställets uppgifter och praxis.

Det ska finnas en utsedd person som är ansvarig för egenkontrollen och som utvecklar och upprätthåller systemet samt ser till att egenkontrollen i praktiken genomförs i det dagliga arbetet. Alla anställda ska få inskolning i egenkontrollen, och alla ska känna till och kunna sköta sin del när det gäller genomförandet av egenkontrollen.

Aktören ska föra bok över resultaten av egenkontrollen. Sådana är till exempel temperaturuppföljning för livsmedel genom bokföring av förvarings-, serverings- och kyltemperaturer.

Krav på lokalerna, verksamheten och miljön

Nedan presenteras miljöhälsovårdens och miljöskyddets viktigaste krav vid planering eller renovering av en vårdinrättning, barnskydds-enhet, serviceboende-enhet med heldygnsomsorg eller någon annan lokal som behandlas i denna anvisning. Bland annat i RT-korten finns med detaljerade anvisningar för byggande, rumsplanering, belysning och akustiska förhållanden (samt för utelekplatser vid barnhem).

Omgivning och gårdsplan

När man planerar var en vårdanstalt eller barnskydds-enhet ska ligga ska man utreda huruvida bland annat bullernivån, luftkvaliteten och jordmånen i området lämpar sig för verksamheten.

Enligt undersökningar om hälsoeffekter är barn och äldre människor samt människor som lider av hjärt- och andningsorgansjukdomar de mest känsliga för trafikutsläpp. Därför betraktas vårdinrättningar och barnskydds-enheter som så kallade känsliga objekt. Om lägenheten kommer att ligga i ett område med livlig trafik ska platsens lämplighet för det avsedda bruket alltid utredas från fall till fall i samarbete med Helsingfors stads miljö-tjänster. En tomt kan inte anses lämplig för vårdinrättnings-verksamhet om luftkvaliteten och bullernivån antas överskrida riktvärdena.

I statsrådets beslut (993/1992) anges allmänna riktvärden för nivån av omgivningsbuller såväl inomhus som utomhus. Enligt beslutet får medelljudnivån (LAeq) som förorsakas av trafik och andra bullerkällor i näromgivningen inte överstiga 55 dB på rekreatiomsområden under dagen (kl. 7–22). Inomhus får medelljudnivån under dagen uppgå till högst 35 dB och under natten till högst 30 dB (dygnet runt-enheter).

Om objektet ligger i närheten av en trafikled är det bäst att placera gårds- och lekområdena i skydd bakom byggnaden. Om riktvärdet för bullernivån överskrids kan man förutsätta att gårdsplanerna skyddas med hjälp av bullerbekämpningsåtgärder, såsom genom att bygga bullerhinder, till exempel en tomtbullerskärm, och genom en bättre ljudisolering på byggnadens ytterväggar, fönster och andra konstruktioner för att inomhusutrymmen ska kunna skyddas. En tomt kan inte anses lämplig för vårdinrättnings-verksamhet om riktvärdet överskrids trots bullerbekämpningsåtgärder.

För att skydda hälsan anger Europeiska unionens lagstiftning bindande gränsvärden för halterna av svaveldioxid, kvävedioxid, inandningsbara partiklar, luftburna partiklar, bly, kolmonoxid och bensen i utomhusluften. Värdena anger den högsta tillåtna halten av luftföroreningar. Utöver dessa anges i statsrådets beslut (480/1996) riktvärden för luftföroreningar såsom kvävedioxid och inandningsbara partiklar. Med dem anges målen för luftkvaliteten både på kort och lång sikt. Riktvärdena ska beaktas bland annat vid planering av markanvändningen och trafiken samt vid

placering av funktioner som orsakar risk för luftföroreningar. Målet är att i förväg förhindra att riktvärdena överskrids.

I stadsområden är de största faktorerna som inverkar på luftkvaliteten avgaser från trafiken samt gatudamm. Också industrianläggningar nära objektet eller annan industriell verksamhet eller verksamhet som ökar trafikmängden kan lokalt påverka luftkvaliteten. I småhusområden kan luftkvaliteten försämrats betydligt av småskalig vedeldning.

I guiden Luftkvaliteten i markplaneringen, som publicerats av NTM-centralen i Nyland, definieras rekommenderade avstånd för luftkvalitetszoner, och närmare än dessa ska inte bosättning eller känsliga objekt planeras i nya områden. Tanken är att miniavstånden ska tillämpas när planer ändras på redan byggda områden och vid kompletteringsbyggande. Vid specialobjekt, såsom vägkorsningar, tunnelöppningar och dåligt ventilerade områden, ses de rekommenderade avstånden över från fall till fall. Information om trafikmängden på platsen för objektet ges av Stads- miljösektorns enhet för trafiksystem.

Fordon per dygn	Det känsliga objektets avstånd från väggkanten (m)	Det känsliga objektets avstånd från väggkanten (m)
	minst ¹	rekommendation ²
5 000	10	20
10 000	20	40
20 000	40	80
30 000	60	120
40 000	80	160
50 000	100	200
60 000	120	200
70 000	140	200
80 000	150	200
90 000	150	200
100 000	150	200

Tabell 1. Minimiavståndet från ett känsligt objekt, såsom en vårdinrättning, och ett friluftsområde från körbanans kant enligt trafikmängd. Gäller ¹befintliga objekt och objekt inom kompletteringsbyggande, ²nya områden.

Tilluftsintagen på en byggnad ska alltid placeras på ett så rent ställe som möjligt och på långt avstånd från trafikleder, insamlingspunkter för avfall och de leder som underhållstrafiken använder. Luften är i regel som renast på taknivån på den sida av byggnaden som vetter mot innergården. I en omgivning med livlig trafik ska också nivån av tilluftsfiltrering beaktas.

När en förläggingsplats för en vårdinrättning planeras ska man utreda huruvida den eventuella tidigare verksamheten på området (till exempel industri-, lager- eller depåområden) till den grad har smutsat ned jordmånen att den måste rengöras. Likaså ska man säkerställa att skadliga mängder radon inte kommer in i inomhusluften genom byggnadens konstruktioner.

Rumsplanering

När det gäller planeringen av lokaler och materialval ska man se till att lokalerna är enkla att hålla rena. I planeringen ska man bland annat undvika ytor som ligger för högt och är svåra att rengöra.

Vid byggandet ska man föredra miljövänliga material med låga utsläpp (material i klass M1).

Belysningen ska vara tillräcklig med tanke på verksamheten, och man ska se till att det kommer in tillräckligt med naturligt ljus i lokalerna.

Lokalerna ska planeras så att det finns tillräckligt med förvaringsutrymme i bostadslägenheterna och i de allmänna utrymmena. Smutstvätt och använda blöjor ska förvaras på tillbörligt sätt. Även korrekt förvaring och tvätt av smittfarlig tvätt ska planeras.

I lokaler för utdelning av mediciner samt i sjuk- och hälsovårdslokaler ska det finnas vattenpunkter för handtvätt.

Inomhusklimat

Ett viktigt mål för byggnadsplaneringen ska vara ett bra och hälsosamt inomhusklimat. Detta förutsätter att man utarbetar planer för att säkerställa bland annat skydd under byggarbetet, fuktighetskontroll och materialval samt att ventilationsutrustningen är ren.

Det får inte finnas sådana halter av mikrober, damm, gasformiga föreningar eller andra orenheter i inomhusluften som orsakar hälsorisker.

På serviceboenden, äldreboenden och i motsvarande lokaler ska temperaturerna uppfylla åtgärdsgränserna enligt förordningen om boendehälsa:

- Rumsluftens temperatur under uppvärmningsperioden + 20 °C - + 26 °C
- Rumsluftens temperatur utanför uppvärmningsperioden + 20 °C - + 30 °C
- Väggytans lägsta medeltemperatur + 16 °C
- Golvytans lägsta medeltemperatur + 19 °C
- Lägsta ytemperaturen mätt i en punkt + 11 °C.

Ytemperaturerna bedöms genom användning av temperaturindex när temperaturerna inte kan mätas vid temperaturer på -5 °C ± 1 °C utomhus och temperaturer på +21 °C ± 1 °C inomhus.

På vårdinrättningar och i motsvarande vistelseutrymmen ska tilluftströmmen vara minst 6 l/s per person under den tid utrymmet används. Tilluftströmmen får dock vara 4 l/s per person, om man försäkras sig om att halterna av föroreningar i inomhusluften eller temperaturen i inomhusluften inte blir så höga att de orsakar sanitära olägenheter eller om fukthalten inte blir så hög att den kan orsaka en risk för mikrobiell tillväxt i konstruktionerna. Ventilationen får inte orsaka drag och orenheterna i tilluften ska avlägsnas i så stor utsträckning som möjligt. Ett sätt att bedöma om ventilationen är tillräcklig i förhållande till användningen av lokalen är att mäta mängden koldioxid i inomhusluften.

Rekommendationen är att det finns minst ett vädringsfönster som kan öppnas i varje boningsrum samt övriga vistelse- och arbetsrum. I anslutning till utgångar (med undantag av nödutgångar) ska det finnas ett vindfång eller annan teknisk lösning för att undvika drag.

Radonhalten i inomhusluften ska inte överskrida referensvärdet 300 Bq/m³ enligt strålsäkerhetslagen. Radonhalten ska vid behov utredas genom lämpliga mätningar om det inte finns tidigare mätresultat för lokalerna. Att utreda radonhalten ligger på fastighetsägarens/verksamhetsutövarens ansvar. På Strålsäkerhetscentralens webbplats finns instruktioner för hur mätningen ska utföras samt råd för bekämpning av radon.

Ljudisolering och buller

I vårdinrättningar och barnskyddsenheters lokaler ska ljudisoleringen och bullerbekämpningen planeras och genomföras så att det är möjligt att uppnå tillräckligt goda ljudförhållanden. Ljuddämpningen i lokalerna ska genomföras så att eko i lekrum och matsalar och motsvarande inte orsakar störningar på grund av buller. I synnerhet vid objekt innanför en bostadshusstomme ska man se till att ljudisoleringen är tillräckligt bra i förhållande till lägenheterna omkring.

Åtgärdsvärdena för medelljudnivåerna (LAeq) inomhus får inte överskridas i vistelserum och bostadslägenheter (dagtid 35 dB, nattetid 30 dB). Medelljudnivån på buller från ventilationsanläggningar och byggnadens övriga tekniska utrustning får i bostadslägenheter och vistelserum vara högst 35 dB dagtid (kl. 7–22). Den maximala nivån (LAFmax) på buller från teknisk utrustning får inte överskrida 33 dB nattetid (kl. 22–7) (dygnet runt-enheter).

Toaletter, tvätt- och städutrymmen

På vårdinrättningar ska det finnas en egen toalett i anslutning till varje boningsrum. Platserna för handtvätt ska utrustas med tvålumpar för flytande tvål och handdukshållare. För att underlätta städningen ska alla toaletter ha en golvbrunn.

På barnskyddets boendeenheter eller familjehem ska det finnas tillräckliga toaletter och duschrum. På enheter med sju platser ska det finnas minst två toaletter för barnen. Personalen ska ha egna toaletter, vilket övervakas av regionförvaltningsverkets arbetarskyddsförvaltning. Dessutom rekommenderas att tvättrum för små barn utrustas med ett duschkar eller en motsvarande plats för underlivstvätt. Det är bra om det finns tillräckliga utrymmen för rengöring och förvaring av pottor.

I vistelserum eller i deras omedelbara närhet ska det finnas en vattenpunkt där man kan tvätta händerna och få dricksvatten. Även i anslutning till entréer rekommenderas platser för handtvätt. Platserna för handtvätt ska utrustas med tvålpumpar för flytande tvål och möjlighet till hygienisk handtorkning (till exempel pappershanddukar för engångsbruk eller handduksrulle i hållare).

På barnskyddsenheter är det skäl att planera fungerande rum för skoförvaring och torkning av regnkläder, helst i anslutning till ingången. Om regnkläderna tvättas rekommenderas att tvättplatsen utrustas med ett sandfång för att förhindra att avloppet täpps till.

För städutrustning och tvättmedel ska man reservera ett separat utrymme med vattenpunkt, golvbrunn, handdukstork och ställning för städutrustning samt tillräckligt med hyllor. Det är bra att placera utrymmet för städutrustning på ett centralt ställe, och vid behov ska det finnas fler av dem. Passagen till utrymmen för städutrustning ska inte ordnas via toaletter. Tvättning och torkning av kläder ska göras maskinellt. Textilier kan även tvättas på ett tvätteri.

Hygieniska förhållanden

I tillsynen av vårdinrättningar är upprätthållandet av hygieniska förhållanden en av de viktigaste sakerna med tanke på hälsan hos barnen, äldre och övriga känsliga befolkningsgrupper. Dålig hygien ökar antalet sjukdomsfall och kan även delvis visa sig i form av felaktiga misstankar om dålig inomhusluft. Hygienpraxis inverkar i hög grad på infektionsrisken. Andra faktorer som inverkar på infektionsrisken är till exempel antalet klienter, trånga utrymmen, städningens tillräcklighet och kvalitet, ytmaterialens skick samt hur väl lokalerna fungerar och hur enkla de är att städa.

Mikrober som naturligt trivs i människans kropp gör inte att friska människor insjuknar, utan de bildar tvärtom en för människans hälsa viktig skyddsmur mot skadliga mikrober. Människans tarmsystem fungerar inte utan bakterier. Denna uppsättning av nyttiga bakterier kallas för tarmflora. På människan, i synnerhet händerna, finns det ständigt även mikrober som härstammar från livsmiljön, såsom andra människor, ytor och jordmånen.

Mikrober som människan bär med sig kan fastna på en annan människa och göra henne sjuk. Ju närmare människor umgås med varandra, desto mer sannolikt överförs mikrober från en människa till nästa när hen nyser rakt mot den andra eller indirekt via föremål och ytor. Personer som tvättar händerna dåligt efter toalettbesök sprider tarmmikrober till olika ställen och till andra människor.

Vi utsätts ständigt för smitta, eftersom det hela tiden finns olika slags sjukdomsalstrare i vår livsmiljö. Vid smitta måste människans kropp hantera mikrober som är skadliga för den. Den skadliga mikroben måste nå den utsatta människans slemhinnor, till exempel i ögat, näsan eller munnen, för att sjukdomen ska kunna smitta. Att bli smittad av en sjukdom betyder inte nödvändigtvis att man blir sjuk, eftersom människan även kan bära på en sjukdom utan att själv bli sjuk. Många sjukdomar smittar särskilt lätt precis innan de typiska symtomen på sjukdomen visar sig.

Viktiga faktorer för uppkomsten av en infektion är personen som sprider sjukdomen (sjukdomsbäraren eller person med symptom), smittvägen och föremålet för smittan (person som utsätts för smittan). Nära kontakter i de förhållanden som råder på vårdinrättningar och boendeenheter främjar mikrobiell smitta från en klient till nästa. Alla gemensamma föremål och leksaker kan

sprida infektioner. När en mikrob i ett smittsamt sekret hamnar på slemhinnorna i munnen, näsan eller ögonen på en vanligtvis frisk person kan den orsaka sjukdom.

Smitta sker inte enbart via frisk hud. Mikrober överförs till exempel när man skakar hand med någon eller via händerna från olika ytor, till exempel dörrhandtag eller leksaker. Även direkt eller indirekt salivkontakt, till exempel vid användning av samma sked eller napp, sprider mikrober. I synnerhet bakterier som orsakar karies samt mun- och tandköttssjukdomar sprids via saliv.

RS-viruset som orsakar luftvägsinfektioner kan leva cirka 30 minuter på huden, en timme på porösa ytor och upp till sju timmar på släta ytor. Parasiter, till exempel springmaskars, ägg kan hållas livsdugliga i flera dagar i damm och på oorganiska ytor.

Det är viktigt att minska infektionsrisken. Den största förmedlaren av kontaktsmitta är händerna, eftersom de hela tiden rör vid olika saker i vår omgivning, till exempel dörrhandtag och andra människor. Av de enskilda åtgärderna är handtvätt den viktigaste. Även hur rena leksaker, handtag samt ytor och föremål på barns nivå är inverkar på spridningen av infektioner. Sekret (spyor, avföring, urin och blod) tvättas bort med klorhaltiga rengöringsmedel. Genom regelbunden tvätt av hushållslinne och åtskild förvaring av hushållslinne som används försöker man förebygga spridning av huvudlöss och springmask.

Nivån på städningen av lokalerna och hur enkla de är att städa inverkar på inomhusluftens kvalitet. Vid bedömning av hur enkla lokalerna är att städa är det skäl att fästa uppmärksamhet vid de faktorer som ökar mängden damm och försvårar städningen. Inga onödiga föremål ska förvaras ovanpå skåp, på bänkskivor och golv eller i hörn. Istället för öppna hyllor ska skåp med dörrar föredras, och antalet möbler ska vara rimligt. Det ska vara möjligt att städa under/bakom möblerna samt alla ytor ska vara hela och tillverkade av material som är enkla att hålla rena.

Kök

Vårdinrättningens kök kan vara till exempel ett tillrednings-, uppvärmnings- eller serveringskök. Köket ska dimensioneras och utrustas enligt verksamheten och dess omfattning.

Ytmaterialen i köket ska vara enkla att hålla rena samt vid behov tåla vattentvätt och mekanisk rengöring för att livsmedelshygienen ska kunna upprätthållas. I köket ska det finnas tillräckligt med arbetsytor, förvaringsutrymme för torrvaror och kylförvaring med tanke på verksamheten. Köket får inte vara ett rum för genomfart, och även serveringskök ska kunna avskiljas från vistelserum, för att en tillräcklig hygienivå ska kunna säkerställas.

I kök där man hanterar känsliga livsmedel ska det i regel finnas ett separat tvättställ med en tvålpump för flytande tvål och en pappershanddukshållare samt separata vattenpunkter för tillagning av mat och för fördisk. På små enheter, dit maten kommer färdiglagad (serveringskök) och i vars kök inga känsliga livsmedel hanteras, kan köket ha mer begränsad utrustning, till exempel som i ett vanligt hushållskök. I sådana fall kan den ena diskhon i en diskbank med två hoar användas för handtvätt och den andra för förtvätt av kärl utöver diskmaskinen. I anslutning till diskhon ska finnas en tvålpump för flytande tvål och en pappershanddukshållare.

Kökets städredskap ska kunna rengöras, underhållas och förvaras hygieniskt. Generellt sett är det bra att reservera ett utrymme för förvaring av städredskap som är utrustat med en vattenpunkt, en vask, ett torkelement, hyllor för städredskap, en hållare för städredskap med långt skaft och tillräcklig ventilation. Skilda städredskap ska användas för matlagingsutrymmen och övriga utrymmen samt förvaras/underhållas så åtskilda som möjligt från varandra.

På mindre och mindre riskfyllda enheter, såsom små serveringskök på boendeenheter kan det vara möjligt att förvara städredskapen i samma förvaringsutrymme som enhetens övriga städredskap, men då ska redskapen vara märkta enligt användningsändamål och förvaras så åtskilda som möjligt från varandra. I köket ska det dessutom finnas hyllor för redskap och rengöringsmedel som behövs för omedelbar rengöring. Det rekommenderas att man använder städredskap för engångsbruk vid rengöring av kök om det inte finns ett separat utrymme för underhåll av städredskap (bland annat en vattenpunkt och en vask).

I närheten av köket ska det för kökspersonalen finnas en toalett och ett omklädningsrum, som kan vara gemensamma med den övriga personalen. I större tillredningskök ska det finnas en egen toalett för kökspersonalen i närheten av köket. Dörren till toaletten får inte direkt öppnas till ett rum där känsliga livsmedel hanteras.

För lådor för transport av livsmedel, såsom mjölk- och brödlådor, ska det finnas ett utrymme som är skyddat mot regn och skadedjur.

Köket ska utrustas med en tillräckligt effektiv till- och frånluftsventilation som kökstypen kräver. Ovanför köksspisen och ugnen ska det finnas en huv och ett fettfilter samt en ångkupa ovanför diskmaskinen. Anordningar som orsakar buller, såsom kompressorer i kylanläggningar, ska i mån av möjlighet placeras någon annanstans än i köket för att minska mängden buller.

Det rekommenderas att det i köket finns ett utrymme för personalens kontorsutrustning eller i större kök helst ett separat arbetsställe för kontorsutrustning.

Avfall som uppstår i köket ska dagligen avlägsnas från köket på korrekt sätt och genom att man följer kommunens bestämmelser och anvisningar om avfallshantering samt avfallslagen. I köket borde det finnas separata kärl för organiskt avfall och blandavfall. Det är skäl att i anslutning till köket reservera plats för flera avfallskärl, så att även noggrannare sortering är möjlig (till exempel papp, kartong, metall och glasavfall).

Det rekommenderas att ett handtvättställ inklusive tvålpump för flytande tvål och pappershanddukshållare installeras i matsalen eller i dess omedelbara närhet för matgästerna eller andra behov.

Till hjälp vid planeringen av köket kan man använda Helsingfors stads anvisning för grundande av caféer eller restauranger eller Livsmedelsverket anvisningar för inledande av café-, restaurang- eller storköksverksamhet. Helsingfors stads enhet för livsmedelssäkerhet ger även råd och anvisningar när det gäller lokalernas lämplighet för verksamheten.

Hushållsvatten och bruksvatten

Vattenverket ansvarar för kvaliteten på vattnet som det levererar i vattennätet. För kvaliteten på vattnet i fastigheten och skicket på rörsystemet i fastigheten ansvarar fastighetsägaren. Vattnet ska inte användas om det har avvikande lukt, smak eller färg, eller om det misstänks ge upphov till symptom. Om du upptäcker avvikelser i vattnet ska du kontakta disponenten samt vid behov vattenverket och hälsoskyddsmyndigheten (Helsingfors stad, livsmedelstillsynen). Låt alltid vattnet rinna en stund innan det används som dricksvatten eller till matlagning. Det är särskilt viktigt att låta vattnet rinna om det har stått flera timmar i vattenledningen eller om vattenarmaturerna, till exempel en kran eller rören, i fastigheten är nya.

Uppvärt vattenledningsvatten, det vill säga bruksvatten, är avsett att användas som tvättvatten och ska inte drickas eller användas till matlagning. Kvaliteten på vattnet i fastighetens varmvattensystem försämras, eftersom temperaturen ökar upplösningen av metaller, kemikalier och ibland även skadliga lukt- och smakämnen i fastighetens vattenledningssystem och vattenarmaturer. I varmvattenberedare kan det även med tiden uppstå utfällningar som försämrar vattnets kvalitet.

Vattnets temperatur är en viktig faktor som inverkar på tillväxten av legionellabakterier. Legionellabakterier kan växa i vatten med en temperatur på + 20 °C – + 45 °C. Temperaturen på varmt bruksvatten ska i nya och totalrenoverade fastigheter vara minst + 55 °C och i gamla fastigheter minst + 50 °C i alla vattensystem. För att förhindra uppkomsten av legionellabakterier är det bra att hålla temperaturen på det varma bruksvattnet på omkring + 55 °C – + 60 °C, oavsett systemets ålder. Det kalla vattnets temperatur ska vara under + 20 °C för att förhindra tillväxt av legionellabakterier. Vattensystem som används lite eller ibland inte används alls är möjliga tillväxtplatser för legionellabakterier. Fastighetens samtliga vattenpunkter ska användas regelbundet, så att vattnet inte står i fastighetens vattensystem. Det är skäl att se till att fastighetens vattenledningar och -armaturer är i gott skick och fungerar som de ska.

Bassängvatten och bassänglokaler

Kvaliteten på vattnet i simbassänger ska säkras bland annat genom ett vattenrengöringssystem och egenkontroll samt genom regelbundna driftskontrollprover som upprätthållaren tar. För att de kemikalier som används i bassängvattnet och uppföljningen av vattnets kvalitet ska kunna ordnas på korrekt sätt ska de personer som vidtar åtgärder som påverkar vattenkvaliteten ha ett intyg över anläggningsteknisk och bassängvattenhygienisk kompetens (ett så kallat vattenarbetskort). Även personernas chefer ska ha vattenarbetskort. Miljötjänsterna övervakar bassänglokaler genom att utföra inspektioner och regelbundet ta vattenprover. Mer information om kvaliteten på bassängvatten får du bland annat i Anvisningen för tillämpning av bassängvattenförordningen.

Bassänglokaler och verksamhet som ordnas där ska planeras och genomföras så att det går att minimera mängden situationer som orsakar sanitära olägenheter. Faktorer som orsakar sanitära olägenheter i simbassänglokaler kan vara bland annat bassängvattnet, smutsiga ytor och inomhusluften. Mer information om de strukturella och funktionella kraven på simbassänglokaler ges av miljötjänsterna.

Avfallshantering

Ur hälsoskyddets perspektiv ska avfallshantering ordnas så att avfallet inte utgör en sanitär olägenhet i något skede av hanteringen. Med avfallshantering avses insamling, transport och lagring av avfall samt återanvändning, sluthantering eller slutförvaring av de insamlade avfallet. Avfallsinnehavaren eller fastigheten ska ordna avfallshantering.

I Helsingfors ska alla bostadsfastigheter, kommunala service- eller förvaltningsfastigheter och affärsfastigheter, vars avfall samlas in tillsammans med bostadsfastighetsavfall, ansluta sig till HRM:s avfallshanteringssystem. En aktör som inte omfattas av HRM:s ansvar för att ordna avfallshantering kan begära avfallshanteringstjänster från HRM på grundval av kommunens sekundära ansvar för att ordna avfallshantering eller erhålla avfallshanteringstjänsterna från till exempel privata aktörer som har rätt till att ta emot det aktuella avfallet.

Fastigheterna ska fästa uppmärksamhet vid bland annat placeringen och skötseln av insamlingskärl för avfall, så att de inte orsakar luktolägenheter eller andra sanitära olägenheter. Avfallskärlet måste rengöras tillräckligt ofta. Man ska också hindra skadedjur från att ta sig in i avfallskärlet genom att se till att kärlet är hela och töms så ofta att locken går att stänga. Avfallet får inte orsaka nedsmutsning av miljön, nedskräpning, lukt eller hygieniska skador.

Avfallsinnehavaren ska ordna separat insamling av kommunalt avfall och ska sortera bioavfall om mer än 10 kg samlas in i veckan, plastförpackningsavfall och kartongförpackningsavfall om mer än 5 kg samlas in i veckan, metallförpackningsavfall och annat småmetallsavfall och glasförpackningsavfall om mer än 2 kg samlas in i veckan och pappersavfall alltid, om fastigheten är inte belägen i ett glesbygdsområde. Den ovan avsedda separata insamlingen kan ordnas gemensamt med avfallsinnehavare som finns på samma fastighet.

Vid planeringen av utrymmet finns det anledning att förbereda sig för att sorteringen effektiviseras i framtiden. När platsen för insamlingskärlet utses ska man även tänka på brandsäkerheten, bestämmelserna i byggnadsordningen och att avståndet till byggnadernas fönster och luftintag är tillräckligt. Mer detaljerade anvisningar om planeringen av avfallslokaler och ordnandet av avfallshantering finns bland annat i de allmänna föreskrifterna för avfallshantering i huvudstadsregionen och Kyrkslätt, avfallslagen (646/2011) och avfallsförordningen (978/2021).

Kolneutralt Helsingfors och miljövänlig verksamhet

Helsingfors mål är att vara koldioxidneutralt före år 2035. Några av de största källorna till växthusgasutsläppen i Helsingfors är uppvärmningen av byggnader, elanvändningen och trafiken. Klimatmålen gäller förutom stadsorganisationen även stadsborna och de organisationer som har verksamhet i Helsingfors. Det finns bra verktyg för organisationerna för att de ska kunna främja miljövänlighet och ständig förbättring.

Ekokompassen är ett praktiskt miljösystem med fokus på konkreta åtgärder. Ekokompassen lämpar sig för alla branscher och skräddarsys i samarbete med en rådgivare till stöd för verksamheten. Systemet omfattar tio kriterier som organisationen förbinder sig att följa. Systemet revideras också, och organisationen får ett certifikat. Inom Helsingfors stads organisation har man

som mål att bygga upp miljösystemet Ekokompassen inom alla sektorer antingen på sektor- eller servicehelhetsnivå. Därtill är ett av målen för stadens miljöpolitik att det ska finnas en utbildad ekostödperson i varje arbetsgemenskap.

Ekostöd är en verksamhetsmodell för beaktande av miljöfrågor på arbetsplatsen. Utbildade ekostödpersoner på arbetsplatserna främjar ansvarsfulla verksamhetsätt i samarbete med de övriga arbetstagarna. På webbplatsen för ekostödsverksamheten finns mycket användbart material för alla.

Mer information

Rådgivning

Rådgivning om rumsplanering, ventilation, toaletter, städutrymmen och hygien samt behandling av anmälningar enligt hälsoskyddslagen och egenkontroll på vårdinrättningar, barnskyddsenheter och andra motsvarande lägenheter ges av miljöinspektörerna vid enheten för miljöhälsa, växel (09) 310 2611 och per e-post till kymp.terveydensuojelu@hel.fi.

Rådgivning om köksplanering, registrering av anmälningar enligt livsmedelslagen och egenkontroll i kök ges av miljötjänsternas enhet för livsmedelssäkerhet på servicenumret (09) 310 14000 och per e-post på elintarviketurvallisuus@hel.fi.

Rådgivning om bullerbekämpning, luftvård och miljökonsekvensbedömning av områdesanvändning ges av teamet för miljökonsekvenser vid miljötjänsternas enhet för miljöskydd och -handledning, e-postadress kymp.ymparistovaikutukset@hel.fi.

Anvisningar och bestämmelser

- Hälsoskyddslagen (763/1994) och -förordningen (1280/1994)
- Social- och hälsovårdsministeriets förordning om sanitära förhållanden i bostäder och andra vistelseutrymmen samt om kompetenskrav för utomstående sakkunniga (545/2015)
- Anvisningar för tillämpning av förordningen om boendehälsa (Anvisning 8/2016, del I – V, Valvira)
- Social- och hälsovårdsministeriets förordning om joniserande strålning (1044/2018)
- Strålsäkerhetslagen (859/2018)
- Anvisning för tillsyn över förhållandena i daghem och skolor samt förebyggande och utredning av sanitär olägenhet (Anvisning 12/2018, Valvira)
- Minskning av infektionsrisken inom dagvården (Social- och hälsovårdsministeriets handböcker 2005:29)
- Egenkontroll inom hälsoskyddet, Helsingfors stads miljötjänster, <https://www.hel.fi/static/liitteet-2019/Kymp/asuminen-ja-ymparisto/ymparistoterveys/Egenkontroll.pdf>
- Livsmedelslagen (23/2006)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler (1367/2011)
- Europaparlamentets och -rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014)

- Europaparlamentets och -rådets förordning (EG) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Statsrådets förordning om livsmedelstillsyn (72/2020)
- Grundande av restaurang eller café, anvisning från Helsingfors stads byggnadstillsyn, https://www.hel.fi/static/rakvv/ohjeet/sv/Grundande_av_restaurang_eller_cafe.pdf
- Inledande av café eller restaurangverksamhet, Livsmedelsverket, <https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/inledning-av-verksamhet/inledande-av-restaurangverksamhet/>
- Modeller för egenkontroll från enheten för livsmedelssäkerhet, Helsingfors stads miljö-tjänster, <https://www.hel.fi/helsinki/sv/boende-och-miljo/livsmedelstillsyn/lokaler/egenkontroll>
- Social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten (1352/2015)
- Miljöministeriets förordning om byggnaders vatten- och avloppsinstallationer (1047/2017)
- Social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökningar av bassängvatten i simhallar och badanläggningar (315/2002)
- Anvisning för tillämpning av bassängvattenförordningen, Kvaliteten och kontrollen av simbassängvatten (Anvisning 2/2017, Valvira)
- Social- och hälsovårdsministeriets förordning om den anläggningstekniska och bassängvattenhygieniska kompetens som krävs av den som arbetar i en simhall, badanläggning eller motsvarande anläggning och om testning av sådan kompetens (1350/2006)
- Miljöskyddslagen (527/2014)
- Statsrådets beslut om riktvärden för bullernivå (993/1992)
- Statsrådets beslut om riktvärden för luftkvalitet och målvärde för svavelnedfall (480/1996)
- Statsrådets förordning om luftkvaliteten (79/2017)
- Statsrådets förordning om arsenik, kadmium, kvicksilver, nickel och polycykliska aromatiska kolväten i luften (113/2017)
- Europeiska unionens direktiv om luftkvalitet och hantering (EG) Nr 50/2008 och 107/2004
- Luftkvaliteten i markplaneringen (Närings-, trafik- och miljöcentralen i Nyland, 2015)
- Ääniympäristö (Ympäristöministeriön ohje rakennuksen ääniympäristöstä, 2018)
- Avfallslagen (646/2011)
- Avfallsförordningen (978/2021)
- Allmänna bestämmelser om avfallshantering för huvudstadsregionen och Kyrkslätt
- Helsingfors stadsstrategi
- Helsingfors stads miljöpolitik
- Miljöhälsovårdens tillsynsplan och taxa, <https://www.hel.fi/helsinki/sv/boende-och-miljo/livsmedelstillsyn/tillsynsplan>

Ändringar och uppdateringar

I den senaste uppdateringen av anvisningen (1/2023) gjordes ändringar inom följande områden

- avfallshantering.

Miljötjänster
 tfn (09) 310 2611
kymp.terveydensuojelu@hel.fi
www.hel.fi/stadsmiljo