



**Elintarvikkeiden ulkomyynti
suurissa yleisötapauhtumissa**

NK/29.5.2018

Muistilista ulkomyyntiin

1. Tiedotus vai ilmoitus?

Elintarvikkeiden myyntiä ja tarjoilua koskee ilmoitus- tai tiedotusvelvollisuus silloin, kun **toimintaan liittyy** vähintään kohtalaisia **elintarviketurvallisuusriskejä**. Suurissa yleisötapahtumissa tällaista toimintaa on esimerkiksi ruuan valmistus ja tarjoilu teltasta, kojasta tai myyntivaunusta, sekä helposti pilaantuvien elintarvikkeiden myynti.

Ilmoitukset ja tiedotukset paikalliselle elintarvikeviranomaiselle tehdään hyvissä ajoin ennen tapahtumaa.

Tiedotus tehdään silloin, kun elintarvikkeita myydään **liikkuvasta elintarvikehuoneistosta**. Tiedotukseen liitetään todistus/päätös siitä, että liikkuva elintarvikehuoneisto on rekisteröity elintarvikevalvontaan. Liikkuvalla elintarvikehuoneistolla tulee olla omavalvontasuunnitelma.

Muussa tapauksessa tehdään **ilmoitus elintarvikehuoneistosta (tapahtuman aikainen toiminta)**. Ilmoituksen käsittelystä peritään maksu. Ilmoitus tapahtuman aikaisesta toiminnasta sisältää samalla toiminnan lopetusilmoituksen. Tapahtumanaikaiselle elintarvikemyynnille tai – tarjoilulle laaditaan omavalvontasuunnitelma, joka toimitetaan tiedoksi elintarvikevalvontaan.

Jos toimintaa on tarkoitus harjoittaa jatkossa **säännöllisesti** eri tapahtumissa, toiminnan rekisteröimiseksi tehdään **ilmoitus liikkuvasta elintarvikehuoneistosta**. Toiminta rekisteröidään silloin säännöllisen elintarvikevalvonnan piiriin (ks. yllä kohta **Tiedotus**). Ilmoitus liikkuvasta elintarvikehuoneistosta tehdään pääsääntöisesti toiminnanharjoittajan kotikuntaan hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista.

Vähäriskisestä toiminnasta, kuten ei-helposti pilaantuvien leivonnaisten satunnaisesta myymisestä ja tarjoilusta, yksityisen henkilön järjestämästä päivän kestävästä pop up – ravintolasta tai vaikka yhdistyksen pitämistä myyjäisistä ei ole ilmoitusvelvollisuutta. Ammattimaisesta toiminnasta (elinkeinon harjoittamisesta) tehdään aina ilmoitus, vaikka toiminta olisikin elintarviketurvallisuuden kannalta vähäriskistä.

2. Mitä muuta piti muistaa?

Ennen tapahtumaa tarkistetaan, että oma myyntipiste tai liikkuva elintarvikehuoneisto täyttää viranomaisvaatimukset ja ulkomyyntiin edellytykset. Tässä muutama tärkeä muistettava:

a. Myyntipisteen suojaus

Ulko-olosuhteissa elintarviketurvallisuuteen vaikuttavia tekijöitä ovat esimerkiksi ulkolämpötila, pöly, kosteus ja haittaeläimet kuten linnut. Elintarvikkeiden myynti- ja valmistuspisteessä tulee huomioida nämä olosuhteisiin liittyvät riskit.

Tapahtumissa noudatetaan viranomaisen ja tapahtumanjärjestäjän ohjeistusta muun muassa telttojen ja vaunujen sijoittelussa, telttojen kiinnityksessä ja maapohjan suojaamisessa. Maapohja suojataan erityisesti nurmi- ja hiekkapohjaisilla myyntialueilla. Teltat suojataan vähintään kolmelta sivulta. Teltta varustetaan siten, että kaikki myyntipisteessä tarvittava voidaan säilyttää teltan sisällä hyllyjen tai alustojen päällä. Tarvittaessa elintarvikkeiden säilytykseen voidaan käyttää esimerkiksi erillisiä kylmäkontteja. Ruuan valmistuspaikka teltassa sijoitetaan tarpeeksi kauas asiakkaista. Vaihtoehtoisesti käytetään riittävää pisarasuojausta ruuan valmistus/tarjoilupisteen ja asiakkaiden välissä.

b. Käsienpesupiste

Myyntiteltiltä, vaunu tai vastaava elintarvikkeiden valmistus- tai myyntipiste varustetaan omalla käsienpesupisteellä. Käsihygieniaan varataan riittävästi lämmintä vettä, käsisäippuaa ja paperipyhkeitä. Kuuman veden voi järjestää myyntipisteeseen esimerkiksi vedenkeittimellä ja kuumavesitermoksella. Pesuvedet kerätään ja hävitetään asianmukaisesti tapahtumanjärjestäjän ohjeistusta noudattaen.

c. Elintarvikkeiden valmistus

Teltoaolosuhteissa käytettävien raaka-aineiden on oltava valmiiksi esikäsiteltyjä valmistusta varten. Elintarvikkeet joko esikäsitellään elintarvikehuoneistoissa tai hankitaan valmistuspaikalle valmiiksi pilkottuna/esikypsennettynä. Elintarvikehygienisten riskien vuoksi telttamyyntiolosuhteet eivät pääsääntöisesti sovellu raa'an lihan ja kalan paloitteluun tai raa'an jauhelihan käsittelyyn.

d. Elintarvikkeiden säilytys ja tarjoilu

Elintarvikkeiden säilyttämiseen ja tarvittaessa sulattamiseen varataan riittävät kylmäsäilytystilat. Tapahtumassa käytettävien kylmäkalusteiden toimivuus varmistetaan ennen elintarvikkeiden hankintaa. Elintarvikkeet säilytetään ja tarjoillaan oikeissa lämpötiloissa, kylmä kylmänä – kuuma

kuumana. Valmis ruoka tarjoillaan 4 tunnin aikana. Tarjoilusta ylijäänyt ruoka kuuluu biojätteeseen.

e. Omavalvonta

Ennen toiminnan aloittamista käydään läpi omavalvonnan toimintaohjeet. Lisäksi varmistetaan, että kaikilla työntekijöillä on työtehtäviin riittävä hygieniosaaminen ja soveltuva (suoja)vaatetus. Elintarvikkeiden lämpötilaseuranta tehdään tapahtumissa päivittäin. Omavalvonnassa varaudutaan myös poikkeaviin tilanteisiin kuten sähkökatkoihin. Elintarvikemyyntipisteiden toimintaa arvioidaan tapahtumissa Oiva-tarkastuksilla ja näytteenotolla. Omavalvontasuunnitelma ja tapahtumanaikainen kirjanpito säilytetään siten, että se on tarkastettavissa myynti- ja tarjoilupisteissä.

f. Puhtaanapito ja huolto

Toiminnassa käytettävät laitteet ja välineet puhdistetaan päivän päätteeksi, ja tarvittaessa päivän aikana. Puhdistukseen käytetään pesuainetta ja kuumaa vettä. Jätteet kerätään ja poistetaan myyntipisteistä tarvittaessa useamman kerran päivässä. Lajittelussa noudatetaan tapahtumanjärjestäjän ohjeistusta.

Lisätietoja ulkomyyntistä löytyy Eviran ulkomyyntiohjeesta.

Yhteystiedot:

**Porin ympäristö- ja lupapalvelut,
ympäristö- ja terveysturvonta
PL 121
28101 PORI**

**terveysvalvonta@pori.fi
Neuvontapuhelin klo 9-12, p. 044 701 3353**