



Elintarvikkeiden myynti polkupyörästä tai kärrystä

1. Päätä, mitä elintarvikkeita myyt ja hanki kalusto sen mukaan

- Pidä valikoima suppeana ja keskity muutamiin tuotteisiin.
- Muista kylmä kylmänä! Paras ratkaisu kylmänä säilytettäville elintarvikkeille on kylmälaite, jota varten tarvitaan sähköä tai kaasua.
- Varo, etteivät kuumat ruoat jäähy. Järjestä pyörään tarvittaessa esimerkiksi kuumahaukka.
- Pidä kädet puhtaina. Jos käsittelet pakkaamattomia kylmiä tai kuumia elintarvikkeita, järjestä käsienpesupiste pyörään. Varaa mukaasi riittävästi lämmintä vettä.
- Suojaa pyörä esimerkiksi päivänvarjolla pölyltä, sateelta ja linnuilta. Lisäksi suojaa pakkaamattomat elintarvikkeet huolellisesti erilaisten kansiin, kupujen ja pleksien avulla.

2. Arvioi toiminnan riskit ja laadi omavalvontasuunnitelma

- Voit käyttää suunnitelman laatimisessa apunasi Helsingin kaupungin elintarvikevalvonnan mallipohjia <https://urly.fi/3ykz>

3. Järjestä huolto- ja tukitilat

- Mieti, missä voit pestä toiminnassa tarvittavat työvälineet, ja varaa riittävästi välineitä mukaasi. Tarvitset erillisen keittiötilan elintarvikkeiden esikäsittelylle, kuten kasvien pilkkomiselle ja lihan kypsennykselle.
- Järjestä työntekijälle WC-tila. Yleisten käymälöiden käyttöä ei suositella. Työntekijöiden käymälöiden yhteiskäytöstä voi tehdä sopimuksen esimerkiksi läheisten elintarvikehuoneistojen kanssa

4. Ilmoita toiminnan aloittamisesta

- Säännöllisen elintarvikkeiden ulkomyyntin aloittamisesta pitää ilmoittaa oman kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista.

Helsinki