

■ Tiedottaminen

Jos elintarvikkeita myydään tapahtumissa tai muualla kuin kotipaikkakunnalla, tulee myyjän tiedottaa toiminnastaan tapahtumapaikkakunnan elintarvikevalvontaviranomaisia viimeistään 4 arkipäivää ennen tapahtumaa. Tiedottamisen voi Helsingissä tehdä sähköisessä muodossa osoitteessa asiointi.hel.fi -> **Ympäristö**

Lisätietoja Eviran ulkomyyntiohjeesta:

<http://www.evira.fi> -> Lomakkeet ja ohjeet -> Elintarvikkeet -> Ulkomyynti -> Ulkomyyntiohje (pdf)”

Lisätietoja marjojen ja kasvien myyntimerkinnoista:

<http://www.evira.fi> -> Lomakkeet ja ohjeet -> Elintarvikkeet -> Alkutuotanto -> Ohje tuoreiden marja-, hedelmä- ja vihannestuotteiden myyjille kauppojen sisä- ja ulkomyyntipaikoilla (pdf)

■ Sovellettava lainsäädäntö

Elintarvikelaki (23/2006, muutos 352/2011)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:0 852/2004 elintarvikehygieniasta



Helsingin kaupunki
Ympäristökeskus

Helsingin kaupungin ympäristökeskus, asiakaspalvelu:

Puh. (09) 310 14000 (ma, ke - pe klo 9 - 12, ti klo 9 - 15)

Postiosoite: PL 500, 00099 Helsingin kaupunki

Käyntiosoite: Viikinkaari 2a, 00790 Helsinki

ulkomyynti@hel.fi • www.hel.fi/ymk

Ulkoilma tuo omat haasteensa elintarvikkeiden käsittelyyn. Helle, pöly ja rankkasateet vaikuttavat myyntitoimintaan. Elintarviketoimija on vastuussa toiminnastaan ja hänen on tunnettava toimintaansa koskevat määräykset ja toimintaan liittyvät riskit. Ulko-olosuhteissa toimiessa hyvien työtapojen ja omavalvonnan noudattamisen merkitys korostuvat. Oikein käsiteltynä elintarvikkeita voidaan kuitenkin turvallisin mielin myydä myös katoksessa tai teltassa.

■ Tuotteiden merkitseminen ja asiakirjat

Myyjän vastuulla on tuotteiden vastaanottovaiheessa varmistaa merkintöjen oikeellisuus ja vaatimustenmukaisuus pakkauksissa ja saateasiakirjoissa. Myyjän vastuulla on myös se, että oikeat tiedot tuoreiden kasvien alkuperästä ja tarvittaessa laatuluokasta ja pakkaajasta välittyvät edelleen kuluttajalle. Tästä syystä kaikista myytävistä tuotteista tulee löytyä kaupalliset asiakirjat, josta tuotteiden alkuperä voidaan tarkastaa. Asiakirjoista pitää pystyä tarkastamaan tarvittaessa myös tuotteen laatuluokka ja lajike. Myyntikylteissä on oltava tuotteen nimen lisäksi tieto alkuperämaasta. Laatikoissa ja suljetuissa rasioissa on oltava merkittynä vähintään pakkaajan nimi ja osoite, alkuperämaa ja tarvittaessa laatuluokka. Lisätietoja laatuluokan ja lajikkeen merkitsemisestä löytyy Eviran ohjeesta marja-, hedelmä- ja vihannestuotteiden myynnille (www.evira.fi).

■ Myyntipisteen suojaus

Pöly, kosteus, lämpö ja haittaeläimet voivat vaikuttaa elintarvikkeiden laatuun. Tästä syystä myyntipiste tulee suojata hyvin. Myyntipöytien päällä tulee olla katos, jonka alle kaikki pöydät ja myytävät tavarat mahtuvat. Myös pohja pitää suojata, erityisesti jos maapohja on hiekkaa. Kaikki elintarvikkeet, niiden säilytyslaatikot ja pakkausmateriaalit on hyvä säilyttää ylhäällä maasta (hyllyillä, lavoilla tms.) Ulkona tulee varmistaa, ettei aurinko pääse paistamaan tuotteisiin ja etteivät linnut pääse syömään marjoja. Marjapöytien päällä voi käyttää pelotteita, kuten nauhoja, ja kaikki myyntiä odottavat tuotteet kannattaa peittää. Toreilla tulee huomioida, että lintujen ruokkiminen on kiellettyä.

■ Käsien puhdistus ja siivous

Myyntipisteestä tulisi löytyä käsien puhdistukseen vähintään käsiendesinointiainetta. Myyntipisteessä on hyvä olla puhdistusvälineitä myös myyntipöytien puhdistukseen.

■ Jätteet

Jätteet houkuttelevat nopeasti lintuja ja hyönteisiä myyntipisteeseen ja sen ympäristöön. Jätteitä varten tulisi olla riittävä määrä kannellisia jäteastioita. Jäteasiat on tyhjennettävä riittävän usein, tarvittaessa useita kertoja päivässä jätesäiliöihin. Jos myyntiteltassa käytetään vettä esimerkiksi puhdistamiseen, jätevesien asianmukaisesta hävityksestä tulee huolehtia.

■ Huoltotilat

Ulkomyyjällä tulisi olla huoltotila, jossa mitat, myyntipöydät, ja teltat voidaan pestä ja varastoida. Jos elintarvikkeita varastoidaan myyntipäivän jälkeen, tulee varastotilojen olla elintarvikkeiden säilytykseen sopivia. Yksinkertaisinta on hankkia elintarvikkeet vain yhden päivän myyntiä varten.

■ Omavalvonta

Tärkeä osa kaikkea elintarvikemyyntiä on omavalvontavelvollisuus. Kaikki työntekijät, myös tilapäiset, tulee perehdyttää omavalvontaan. Omavalvontasuunnitelma on syytä pitää aina myyntipisteessä, jotta vaikkapa toimintaohjeet poikkeustilanteissa voidaan siitä tarkastaa (esim. puutteelliset pakkausmerkinnät, huonokuntoiset tuotteet, asiakasvalitukset).