



## OHJEITA KETTERILLE KIOSKEILLE

### Tiedottaminen elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoilusta

Elintarviketoimija on velvollinen tekemään lainsäädännön edellyttämän tiedotteen elintarvikkeiden tarjoilusta ja myynnistä Helsingin kaupungin ympäristökeskukselle viimeistään **4 arkipäivää ennen myyntitapahtumaa**. Lomake tiedottamiseen löytyy osoitteesta [asiointi.hel.fi](https://asiointi.hel.fi) -> ympäristö.

Jos myyntivaunua ei vielä ole rekisteröity elintarvikehuoneistoksi, tulee se tehdä viimeistään neljä viikkoa ennen aloittamisajankohtaa. Lisätietoa löytyy ympäristökeskuksen internetsivuilta: <https://www.hel.fi/fi/yritykset-ja-tyo/yritykset-ja-yrittajat/yritysten-luvat-ja-tilat/elintarviketoiminnan-rekisterointi>. Rekisteröitymisilmoituksen voi tehdä sähköisesti osoitteessa [ilppa.fi](https://ilppa.fi).

### Elintarvikkeiden tarjoilu ketterien kioskien myyntipaikalla

- Huomioi ympäristökeskuksen ohjeistus ulkomyyntiin.** Ohjeet löytyvät internetsivuilta: <https://www.hel.fi/Helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/ulkomyynti/>. Tärkeää on huomioida, että kaikkien myyntivaunuissa olevien elintarvikkeiden tulee olla etukäteen esikäsiteltyjä asianmukaisessa elintarvikehuoneistossa.
- Varmista talousveden saanti.** Ketterien kioskien myyntipaikoilla ei ole saatavilla talousvettä eikä viemärointiä. Myyntipaikalle on tuotava riittävästi talousvettä sekä ruoanlaittoon, että käsienpesuun. Vettä tulee tarvittaessa päästä hakemaan päivän aikana lisää. Jätevedet tulee hävittää myyntipäivän jälkeen asianmukaisesti.
- Etsi henkilökunnalle käymälä.** Alueelle ei ole osoitettu käymälöitä elintarviketoimijoille. Yleisistä käymälöistä voi levitä tarttuvia tauteja, joten niitä ei suositella käytettäväksi. Henkilökunnan käymälöiden yhteiskäytöstä voi tehdä sopimuksen esimerkiksi läheisten elintarvikehuoneistojen kanssa.
- Toimita jätteet pois alueelta.** Kaikki jätteet tulee viedä pois alueelta myynnin päätyttyä. Ulkona olleita jäteastioita tai muita suurempia jätemääriä ei tule kuljettaa myyntivaunun sisällä kontaminaatoriskin vuoksi.
- Varmista laitteiden toimivuus ja sähkön riittävyys.** Kylmälaitteiden tulee toimia riittävällä teholla kuumallakin säällä. Elintarvikkeiden lämpötiloja tulee valvoa säännöllisesti ja verrata lainsäädännön raja-arvoihin (esim. liha alle +6°C, tuore kala sulavan jään lämpötilassa, pakasteet alle -18°C).