

## Helsingin kaupungin terveydensuojelujärjestys

Ympäristölautakunnan hyväksymä tammikuun 10 p:nä 1995. (Ympäristölautakunta hyväksynyt muutokset 18.4.2006)

### 1 §

Ympäristölautakunta kumonnut 1.1.2005

### 2 §

Lintujen ruokkiminen

Terveydellisten haittojen estämiseksi lintujen ruokkiminen on kielletty erikseen määrättyillä alueilla. Alueista päättää ympäristökeskuksen ympäristöterveyspäällikkö.

### 3 §

Solariumlaitokset

Toiminnanharjoittajan on tehtävä ympäristökeskukselle ilmoitus solariumtilasta. Ilmoitus on tehtävä riittävän ajoissa ja vähintään viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituksesta tulee käydä ilmi toiminnanharjoittaja, tilan sijainti, toiminnasta vastaava henkilö, työmenetelmä ja niihin liittyvät suojaustoimet.

Solariumlaitteen pinnat, jotka joutuvat kosketuksiin ihon kanssa on pidettävä puhtaina ja hygieenisinä.

Luettelo valolle herkistävästä aineista on pidettävä asiakkaiden nähtävissä.

Solariumlaitteissa tulee olla EN-standardin mukaiset varoitusmerkinnät Säteilyturvakeskuksen määräämällä tavalla esitettynä. Lisäksi asiakkaan saatavilla on oltava laitteen käyttöohjeet.

Ilmoituksen johdosta tehtävässä päätöksessä ympäristöterveyspäällikkö voi tarvittaessa asettaa toiminnalle ehtoja, jotka ovat tarpeen terveydenvaaran tai ympäristölle aiheutuvan terveydellisen haitan estämiseksi.

Ympäristöterveyspäällikön päätökseen haetaan muutosta terveydensuojelulaissa sanotulla tavalla.

### 4 §

Ympäristölautakunta kumonnut 1.1.2005

### § 5

Elintarvikkeiden torilla ja muualla ulkona tapahtuva myynti ja valmistus (Ympäristölautakunta 12.6.1996)

#### 1. Ulkoalueilla tapahtuva säännöllinen elintarvikkeiden myynti

Ilmoitus

Elintarvikkeiden myynti ulkoalueilla, kuten toreilla, edellyttää ilmoituksen tekemistä ympäristökeskuksen ympäristöterveysyksikölle ennen toiminnan aloittamista. Ilmoitus uudesta toiminnasta tulisi tehdä vähintään 30 vuorokautta ennen toiminnan aloittamista. Toiminnan olennaista muutosta koskeva ilmoitus tulisi tehdä vähintään 15 vuorokautta ennen muutetun toiminnan aloittamista. Ilmoitukseen on liitettävä selvitys harjoitettavasta toiminnasta ja sen laajuudesta sekä terveydensuojeluasetuksen 22 §:n mukainen omavalvontasuunnitelma ja selvitykset myyntikalusteista, varasto- ja huoltotiloista ja jätehuollosta.

Elinkeinonharjoittajan velvollisuus suorittaa omavalvontaa

Elinkeinonharjoittajalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot elintarvikkeesta, jota hän tuottaa, valmistaa, tuo maahan, vie maasta, pakkaa, pitää kaupan, tarjoilee tai muutoin luovuttaa elintarvikkeeksi. Elinkeinonharjoittajan on tunnistettava ja luetteloitava elintarvikemääräysten kannalta kriittiset kohdat elintarvikkeen valmistuksessa ja käsittelyssä sekä ryhdyttävä tarvittaviin toimenpiteisiin näiden kohtien säännölliseksi valvomiseksi. Tässä tarkoituksessa elinkeinonharjoittajan on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma, joka on annettava tiedoksi paikalliselle valvontaviranomaiselle ja pyynnöstä muulle viranomaiselle.

Myytävät tuotteet

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden myynnistä olosuhteet huomioonottaen päätetään erikseen; tuotteiden säilytystilan lämpötila ei saa ylittää +8°C. Tuoretta kalaa käsiteltäessä noudatetaan asetusta kalasta ja kalavalmisteista (108/93), jonka mukaan kala on säilytettävä, kuljetettava ja myytävä niin, että sen lämpötila on jäällä tai muilla keinoin pysytettävä 0-+3°C:ssa.

Myyntiolosuhteet

Myytävät elintarvikkeet on pidettävä riittävän korkealla ja helposti puhtaana pidettävällä myyntipöydällä tai alustalla ja suojattava tarkoituksenmukaisesti kosteus-, pöly-, lämpö-, valo- ja muilta haitallisilta vaikutuksilta.

Myyntilaatikoista ja -laitteista ei saa aiheutua niissä säilytettäville elintarvikkeille haittaa.

Elintarvikkeiden myyjällä tulee olla helposti puhdistettava, tarkoitukseen soveltuva ja siisti työasu.

Torialueen haltijan on huolehdittava jäteastioiden riittävän usein tapahtuvasta tyhjentämisestä. Ensisijaisesti toiminnanharjoittajan on huolehdittava nestemäisten ja kiinteiden jätteiden keräilystä ja pidettävä myyntialue siistinä. Jätevedet on johdettava viemäriin tai kerättävä umpinaiseen säiliöön, jonka säännöllisestä tyhjentämisestä on huolehdittava.

Torialueen haltijan on osoitettava ulkoalueella työskenteleviä varten käymälät käsienpesupisteineen myyntipaikalla tai sen läheisyydessä.

Myyntipaikalla on oltava tarvittaessa mahdollisuus elintarvikkeiden puhdistukseen. Elintarvikkeiden puhdistukseen ei saa käyttää käsienpesupistettä.

Mikäli ulkoalueella myydään tai käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, alueella on oltava juoksevaa vettä ja tila laitteiden ja tarvikkeiden puhdistamista varten; lisäksi ulkoalueella tai sen välittömässä läheisyydessä on tällöin oltava sovelias tila vaatteiden vaihtamista varten.

Elintarvikkeiden pitämiseksi säädetyssä lämpötilassa ja lämpötilan valvomiseksi on oltava asianmukaiset tilat ja välineet.

Terveystila

Henkilökunnan terveystilan on täytettävä tartuntatautilain (583/86) ja sen nojalla annetut vaatimukset. Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita paljain käsin toistuvasti

käsittelevillä on oltava selvitys terveydentilasta sosiaali- ja terveysministeriön ohjeen mukaisesti; tämä ei kuitenkaan koske yksinomaan tuoretta kalaa myyvää henkilöstöä.

#### Varastointi

Myyntiajan ulkopuolella elintarvikkeet on säilytettävä tarkoituksenmukaisissa tiloissa, jotka ovat helposti puhtaana pidettävät ja joihin haittaeläinten pääsy on estetty.

Myyntikalusteiden säilytys myyntiajan ulkopuolella on järjestettävä tiloissa, joissa kalusteiden puhtaanapito ja huolto voidaan suorittaa asianmukaisesti.

#### Pakkausmerkinnät

Valmiiksi pakattuina myytävät tuotteet on varustettava elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä annetun asetuksen ([794/91](#)) ja kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen ([795/91](#)) mukaisin merkinnöin; tuotteet tulee valmistaa ja pakata hyväksytyissä tuotantotiloissa.

#### Muuta huomioitavaa

Myytäessä on huolehdittava siitä, ettei laatu oleellisesti heikkene ja että haittaa tuottavien mikrobin kasvu riittävästi estyy.

Jäljempänä mainittujen tuotteiden osalta on noudatettava seuraavia ohjeita:

- Mehut, jauhot, ryynit ja keksit on myytävä valmiiksi pakattuina.
- Maustekurkkujen, suolasienten, pähkinöitten ja makeisten irtomyynti voi tapahtua myyjän toimesta; astiat on varustettava kannella ja asianmukaisilla ottimilla. Myös leivinvalmisteiden irtomyynti voi tapahtua myyjän toimesta riittävän suojatusta myyntilaitteesta.
- Einekset ja niihin verrattavat tuotteet kuten voileivät, sämpylät, kukot, piirakat, pasteijat ja pizzat on myytävä valmiiksi pakattuina, ellei myynti tapahdu asianmukaisesti myyntivaunusta tai muusta riittävän suojatusta myyntilaitteesta. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä korkeintaan +8 °C:een tai kuumennetut tuotteet vähintään +60 °C:een lämpötilassa; tuotteet tulee suojata jäätymiseltä.

## 2. Ulkoalueilla tapahtuva säännöllinen elintarvikkeiden valmistus ja tarjoilu

Edellytykset valmistukselle ja tarjoilulle:

#### Ilmoitus

Ennen elintarvikkeiden valmistusta ja tarjoilua toreilla on toiminnasta tehtävä ilmoitus ympäristökeskuksen ympäristöterveysyksikölle. Ilmoitus uudesta toiminnasta tulisi tehdä vähintään 30 vuorokautta ennen toiminnan aloittamista. Toiminnan olennaista muutosta koskeva ilmoitus tulisi tehdä vähintään 15 vuorokautta ennen muutetun toiminnan aloittamista.

Ilmoitukseen on liitettävä selvitykset harjoitettavasta toiminnasta ja sen laajuudesta ja terveydensuojeluasetuksen 22 §:n mukainen omavalvontasuunnitelma sekä selvitykset myynti- ja valmistuskalusteista, varasto- ja huoltotiloista, talousveden saannista, jätehuollosta sekä kopio vuokrasopimuksesta.

Elinkeinonharjoittajan velvollisuus suorittaa omavalvontaa

Elinkeinonharjoittajalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot elintarvikkeesta, jota hän tuottaa, valmistaa, tuo maahan, vie maasta, pakkaa, pitää kaupan, tarjoilee tai muutoin luovuttaa

elintarvikkeeksi. Elinkeinonharjoittajan on tunnistettava ja luetteloitava elintarvikemääräysten kannalta kriittiset kohdat elintarvikkeen valmistuksessa ja käsittelyssä sekä ryhdyttävä tarvittaviin toimenpiteisiin näiden kohtien säännölliseksi valvomiseksi. Tässä tarkoituksessa elinkeinonharjoittajan on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma, joka on annettava tiedoksi paikalliselle valvontaviranomaiselle ja pyynnöstä muulle viranomaiselle.

### Myytävät tuotteet

Mikäli helposti pilaantuvia elintarvikkeita kuten kalaa käytetään esimerkiksi voileipien valmistukseen, tulee näiden valmistus tapahtua ympäristökeskuksen hyväksymässä huoneistossa. Elintarvikkeiden laajempi valmistus on mahdollista, jos käsittely on varustettu vastaavan elintarvikehuoneiston veroisesti.

### Myyntiolosuhteet

Myyntin ja valmistuksen tulee tapahtua vähintään päältä, takaa ja sivuilta suojatusta myyntikalusteesta.

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä korkeintaan +8 °C:een tai kuumennetut tuotteet vähintään +60 °C:een lämpötilassa; tuotteet tulee suojata jäätymiseltä.

Torialueen haltijan on huolehdittava jäteastioiden riittävän usein tapahtuvasta tyhjentämisestä. Ensisijaisesti toiminnanharjoittajan on huolehdittava nestemäisten ja kiinteiden jätteiden keräilystä ja pidettävä myyntialue siistinä. Jätevedet on johdettava viemäriin tai kerättävä umpinaiseen säiliöön, jonka säännöllisestä tyhjentämisestä on huolehdittava.

Torialueen haltijan on osoitettava ulkoalueella työskenteleviä varten käymälät käsienpesupisteineen myyntipaikalla tai sen läheisyydessä.

Myyntipaikalla on oltava tarvittaessa mahdollisuus elintarvikkeiden puhdistukseen. Elintarvikkeiden puhdistukseen ei saa käyttää käsienpesupistettä.

Mikäli ulkoalueella myydään tai käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, alueella on oltava juoksevaa vettä ja tila laitteiden ja tarvikkeiden puhdistamista varten; lisäksi ulkoalueella on tällöin oltava sovelias tila vaatteiden vaihtamista varten.

Elintarvikkeiden pitämiseksi säädetyssä lämpötilassa ja lämpötilan valvomiseksi on oltava asianmukaiset tilat ja välineet.

Mikäli valmistus tapahtuu muualla kuin torilla, edellytetään säännösten mukaisia tuotantotiloja. Kalan ja lihan esikäsittelyn tulee tapahtua niiden käsittelyyn hyväksytyissä paikoissa.

### Terveydentila

Henkilökunnan terveydentilan on täytettävä tartuntatautilain ([583/86](#)) ja sen nojalla annetut vaatimukset. Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita paljain käsin toistuvasti käsittelevillä on oltava selvitys terveydentilasta sosiaali- ja terveysministeriön ohjeen mukaisesti; tämä ei kuitenkaan koske yksinomaan tuoretta kalaa myyvää henkilöstöä.

### Varastointi

Elintarvikkeiden säilytys myyntiajan ulkopuolella on järjestettävä tarkoituksenmukaisissa tiloissa.

Myyntikalusteiden säilytys myyntiajan ulkopuolella on järjestettävä tiloissa, joissa kalusteiden

puhtaanapito ja huolto voidaan suorittaa asianmukaisesti ja suojata haitallisilta ulkoisilta vaikutuksilta.

### 3. Elintarvikkeiden tilapäinen ulkomyynti

#### Ilmoitus

Suuresta yleisötilaisuudesta tehtävässä ilmoituksessa on käytävä ilmi [terveysuojeluasetuksen \(1280/94\)](#) 4 ja 25 §:ssä edellytetyt tiedot. Yleisötilaisuutta pidetään suurena, mikäli siihen osallistuu yhtä aikaa yli 500 henkilöä. Kirjallista omavalvontasuunnitelmaa ei kuitenkaan tarvitse esittää. Ilmoituksesta on myös käytävä ilmi, kuinka monta ihmistä tilaisuuteen arvioidaan osallistuvan yhtäaikaisesti. Ilmoitus tulisi tehdä vähintään 15 vuorokautta ennen yleisötilaisuuden alkamista. Ilmoituksesta on käytävä ilmi hakijan yhteystiedot, tilapäisen myynnin aika ja paikka, toiminnan laatu, tuotevalikoima sekä selvitys säilytysolosuhteista ja talousveden saannista. Suurissa tilaisuuksissa on nimettävä vastuuhenkilö, joka toimittaa tarvittavat tiedot ympäristöterveysyksikköön oheisen ohjeen mukaisesti. Ympäristökeskuksessa ilmoitus tarkastetaan ja asiassa annetaan tarvittaessa ohjausta ja määräyksiä.

#### Myytävät ja valmistettavat tuotteet

Helposti pilaantuvista elintarvikkeista voidaan myydä eineksiä, leipomoeineksiä, tuoretta kalaa ja kalavalmisteita, mikäli myyntiolosuhteet tämän mahdollistavat.

Vähäinen ruoan valmistus, kuten keittojen, ohukaisten ja uuniperunoiden valmistus on sallittua. Lihaa voidaan käyttää valmistukseen vain eineksinä ja tuoretta kalaa vain savustukseen tai loimutukseen.

Elintarvikkeiden laajempi valmistus on tapauskohtaisen neuvottelun perusteella mahdollista, jos käsittelyolosuhteet on varustettu siten, että niitä voidaan rinnastaa vastaavan elintarvikehuoneistoon.

Hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa valmistettuja valmiita ruokia voidaan pitää myynnissä lyhytaikaisissa tilapäisissä tapahtumissa ympäristökeskuksen erikseen hyväksymissä rakennelmissa, jotka voidaan hyväksyä tilapäisiksi elintarvikehuoneistoksi. Kyseeseen tulee mm. tukevarakenteinen teltta, jonka seinät on suljettu kulkuaukkoja lukuun ottamatta ja joissa on riittävästi käytettävissä lämmintä vettä ja kiinteä pohja, jona käy esimerkiksi asfaltoitu tai kivetty pinta.

#### Myyntiolosuhteet

Myytävät elintarvikkeet on pidettävä riittävän korkealla ja helposti puhtaana pidettävällä myyntipöydällä tai alustalla ja suojattava tarkoituksenmukaisesti kosteus-, pöly-, lämpö-, valo- ja muilta haitallisilta vaikutuksilta.

Elintarvikkeiden myyjällä tulee olla helposti puhdistettava, tarkoitukseen soveltuva ja siisti työasu.

Toiminnanharjoittajan on huolehdittava nestemäisten ja kiinteiden jätteiden keräilystä sekä jäteastioiden riittävän usein tapahtuvasta tyhjentämisestä ja pidettävä myyntialue siistinä. Jätevedet on johdettava viemäriin tai kerättävä umpinaiseen säiliöön, jonka säännöllisestä tyhjentämisestä on huolehdittava.

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä ja pidettävä kaupan jäähdytyslaitteessa, jonka lämpötila on korkeintaan +8 °C. Tuoreen kalan lämpötila on jäällä tai muilla keinoin pysytettävä 0-+3 °C:ssa. Kuumennetut tuotteet tulee pitää kaupan kalusteessa, jossa tuotteen lämpötila on vähintään +60 °C.

Ruokaa valmistettaessa ja tarjoiltaessa tulee huolehtia suojauksesta ulkoisilta vaikutuksilta katoksella sivu- ja takasuojauksin. Käsienpesua ja ruoan käsittelyvälineiden puhdistusta varten on oltava käytettävissä riittävä määrä lämmintä vettä. Pienimuotoisissa kuumennuksissa ei tarvita käsienpesupistettä ympäristöterveysyksikön tapauskohtaisen harkinnan perusteella (esimerkiksi vähäinen makkaroiden grillaus).

Henkilökunnan terveydentilan on täytettävä tartuntatautilain ([583/86](#)) ja sen nojalla annetut vaatimukset.

Valmistuksesta tai myynnistä ei saa aiheutua savu-, noki-, haju- tai muuta terveydellistä haittaa ympäristölle.