

# Elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu Helsingin kaupungin yleisillä alueilla

**Pauliina Talja**, elintarviketarkastaja, Elintarviketurvallisuusyksikkö  
ulkomyynti@hel.fi

**Annika Vahter**, tekninen asiantuntija, Alueiden käyttö ja valvonta –yksikkö  
ulkoilma@hel.fi

Helsinki

# Tapahtumanjärjestäjä

Tässä lyhyt muistilista:

- Hae maanomistajan lupa ajoissa
- Jätehuolto on järjestettävä HSY:n määräysten mukaisesti.  
<https://www.hsy.fi/jatteet-ja-kierratys/jatehuoltomaaraykset/>
- Talousvettä on oltava tarjolla elintarviketoimijoille.
- Tapahtumassa on oltava riittävästi käymälöitä asiakkaille.  
<https://valvira.fi/documents/152634019/170988877/Suurten-yleisotilaisuuksien-hygieniset-jarjestelyt-ja-jatehuolto.pdf>
- Elintarviketoimijoille on oltava oma käymälä käsienpesupisteineen.
- Toimita lista elintarviketoimijoista [ulkomyynti@hel.fi](mailto:ulkomyynti@hel.fi) noin viikkoa ennen tapahtumaa.

# Alueen käyttö lupa

- Kaupungin yleisillä alueilla tarvitset **Tapahtumaluvan** alueen käyttöä varten.
- Voit tarkistaa kaupungin yleiset alueet [kartta.hel.fi](https://kartta.hel.fi) –palvelusta
  - Valitse Aineistot, Kiinteistökartat, Maanomistus- ja vuokrausalueet (vihreät alueet kaupungin yleisiä alueita)
- [Tapahtumailmoitukset ja -luvut | Helsingin kaupunki](#)
  - [www.hel.fi/luvat/tapahtumat](https://www.hel.fi/luvat/tapahtumat)
- [Ketterän kioskin rekisteröinti ja tiedotusvelvollisuus | Helsingin kaupunki](#)

# Tiedottaminen elintarvikkeiden tilapäisestä myynnistä/tarjoilusta

- Kun osallistut tapahtumaan, tiedota siitä meille neljä päivää ennen tapahtumaa.
- Tapahtuman järjestäjän on lähetettävä lista tapahtumaansa osallistuvista toimijoista elintarvikevalvontaan.
- Tee tiedottaminen täällä: <https://lomake.hel.fi/tiedottaminen-liikkuvasta-elintarvikehuoneistosta> tai sähköpostilla: [ulkomyynti@hel.fi](mailto:ulkomyynti@hel.fi)

# Liikkuvan elintarvikehuoneiston rekisteröinti valvontatietojärjestelmään

- Ammattimaiset toimijat:
  - Toimintaa useammassa tapahtumassa vuonna 2024
  - Ruoanvalmistusta, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä
- Rekisteröinnin voi tehdä osoitteessa [ilppa.fi](https://ilppa.fi)
  - Käsittelymaksu 190 €
  - Oiva-tarkastus 245 - 280 € (riippuu toiminnasta)

# Vaatimukset myyntipisteelle

- Teltassa pitää olla katto ja kolme seinää
  - pohja pitää tarvittaessa myös suojata
- Pisarasuoja täytyy tarvittaessa järjestää asiakkaiden ja elintarvikkeiden väliin
- Toimijan nimi esille
- Myyntipisteen pitää olla varusteltu vastaamaan toimintaa
- Jäteastioita asiakkaille

Helsinki

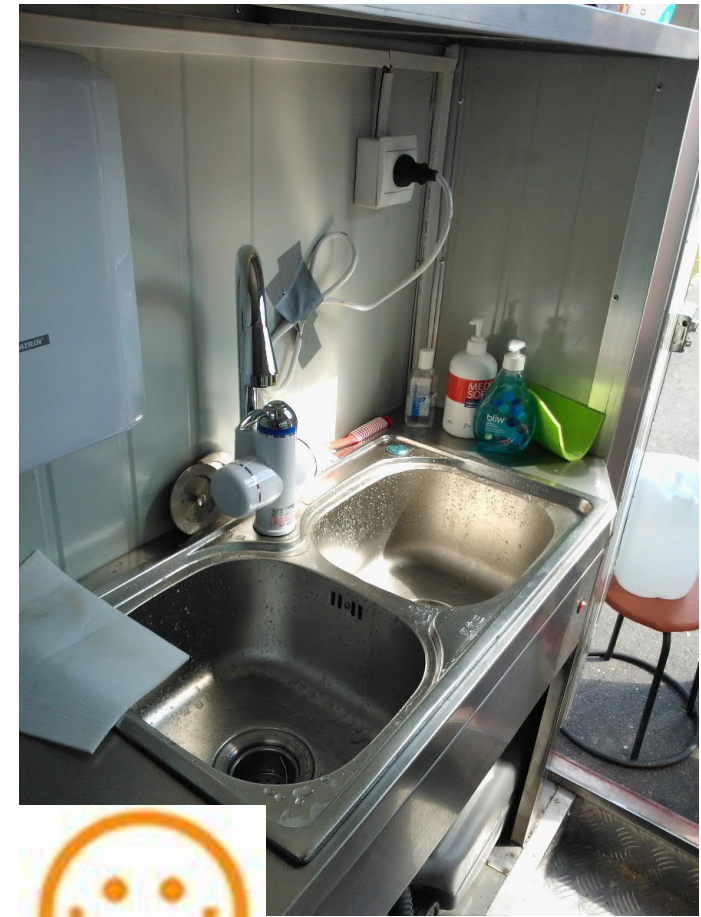
16.4.2024

Elintarviketurvallisuusyksikkö



# Käsienpesupiste myyntipisteessä

- Juomien myynti / kahvi ja pulla
  - vähintään käsien desinfiointiaine
- Ruuan tarjoilu (kuumennus ja annostelu)
  - myyntipisteessä on oltava käsienpesupiste, jossa on lämmintä juoksevaa vettä
  - esim. hanallinen vesisäiliö (minimi vesimäärä 15 l), jäteveden keräysastia, nestesaippua ja paperia
- Ruuan valmistus ja käsittely (esim. kasvien pilkkominen, raa'an lihan kypsentyminen)
  - myyntipiste on oltava liitettynä vesiliitäntään
- **Muistathan aina mukaan nestesaippuan ja käsipaperin!**



## Erilaisia käsienvesupisteitä



# Elintarvikkeiden käsittely ja valmistus

- Myyntipisteessä voi kuumentaa elintarvikkeita sekä koostaa annoksia
- Myyntipisteessä on oltava riittävästi työvälineitä (esim. kauhat)
  - elintarvikkeita ei ole hyvä kosketella käsin
  - jos yksi työväline menee likaiseksi, sinulla on lisää puhtaita tilalle
- Myyntipisteessä on oltava riittävästi kylmäsäilytyskalusteita (esim. jääkaappi, styrox-laatikoita, kylmävaraajia) sekä **lämpömittareita.**

# Elintarvikkeiden kuljetus

- Kuljetus joko kylmänä tai kuumana (lämpötila ei saa olla 6-60°C)
  - **kylmä:** kylmät ruuat alle 6°C
    - elintarvikkeiden jäähdytys alle 6 asteeseen valmistuspaikassa jäähdytyslaitteen avulla
  - **kuuma:** elintarvikkeen lämpötila on oltava yli 60 astetta koko kuljetuksen ajan
- Asianmukaiset kuljetuslaatikot
  - thermolaatikot



# Tarjoilulämpötilat

- Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään **+60°C** koko ajan (myös kuljetus ja säilytys!)
- Kylmäsäilytystä vaativien ruokien lämpötilojen täytyy olla alle **+6°C**
- Lämpötiloja **täytyy mitata ja kirjata** tapahtuman aikana vähintään muutamana kerran päivässä
- Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia, minkä jälkeen ne on heitettävä pois

# Tiedot asiakkaille

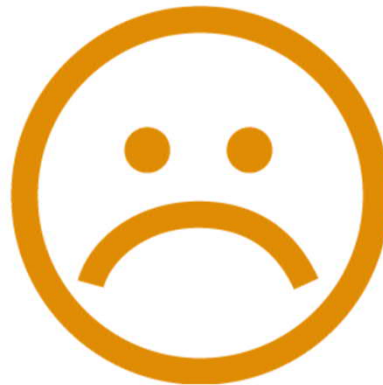
- ”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta”
- Ruokalistassa hyvä olla allergeenimerkinnät (L, G, M yms.)
- Lihan alkuperämaa pitää olla kirjallisesti esillä
  - Alkuperämaan merkintävaatimus koskee alla olevia lihoja (myös jauhelihaa), kun niitä käytetään tarjoilupaikassa **tuoreena tai pakastettuna ruoan raaka-aineena:**
    - naudanliha
    - sianliha (ei villisikaa)
    - lampaan- ja vuohenliha
    - siipikarjanliha (kanan, hanhen, ankan, kalkkunan ja helmikanan liha)

# Malja-haarukka tunnus

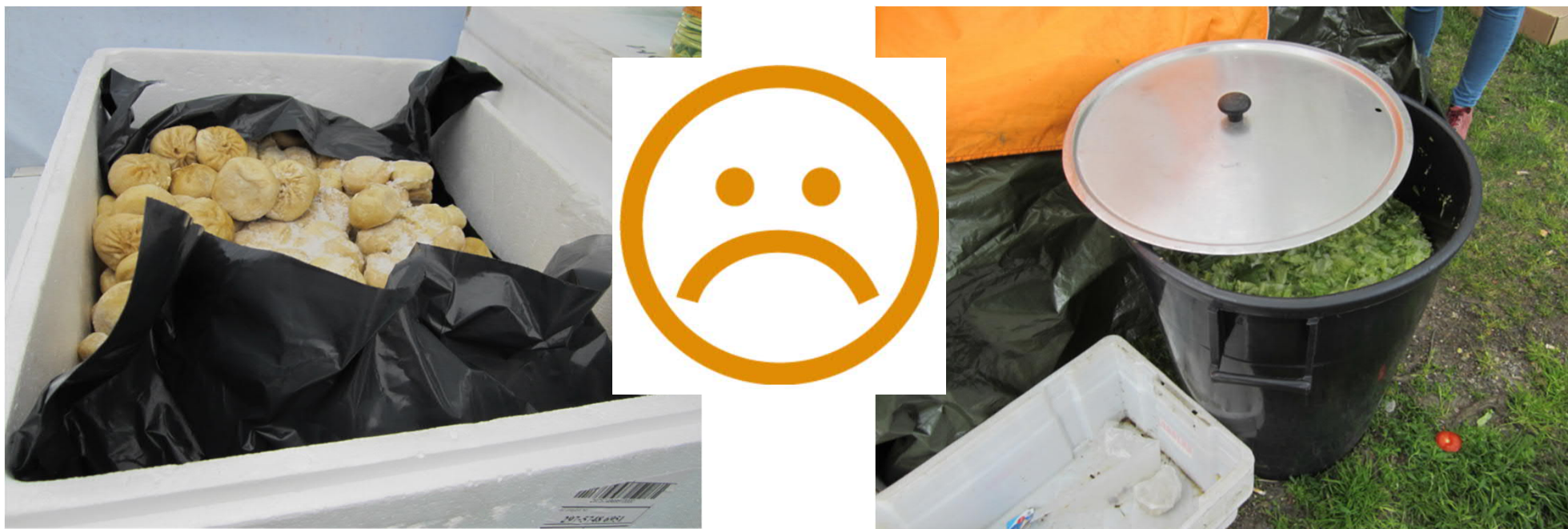
- Materiaalit ja tarvikkeet, jotka on tarkoitettu kosketukseen elintarvikkeen kanssa, merkitään joko tekstillä ”elintarvikekäyttöön” tai malja-haarukka symbolilla.
- Tällaisia ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, ruokailuastiat ja -välineet, kertakäyttöastiat, kertakäyttökäsineet jne.



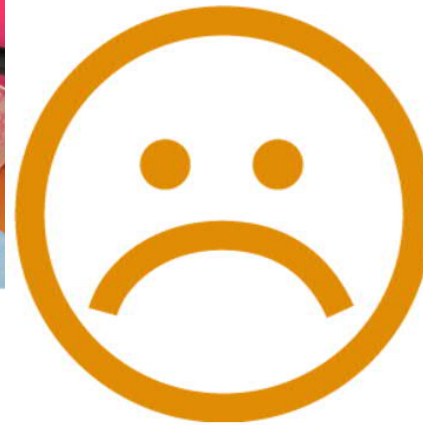
# Ei ruokaa suoraan kylmälaukkuihin!



Ei jätesäkkejä, muovikasseja,  
muoviastioita jne.



# Säilytyslämpötilat max. +6 C Jäähdytä esivalmistetut tuotteet!





# Liikkuva myynti

- Polkupyörästä, kärrystä tai moposta, jotka on rekisteröity ajoneuvoluokkaan L1e tai L2e, saa tietyin ehdoin myydä ja jakaa tuotteita ilman erillistä lupaa maanomistajalta.
  - <https://www.hel.fi/fi/yritykset-ja-tyo/yritykset-ja-yrittajat/yritysten-luvat-ja-tilat/liikkuva-myyntitoiminta-ruokarekat-karryt-mopot-ja-pyorat/liikkuva-myynti-ja-jakelu-polkupyorasta-karrysta-tai-moposta>
- Kaupungin yleisellä alueella voit toimia liikkuvan myynnin ehdoilla:
  - Liiku vähintään kerran tunnissa.
  - Älä sijoita maahan mitään, kuten pöytiä tai tuoleja.
  - Polkupyörän leveys max. 0,85m
  - Peräkärryn / useampipyöräisen välineen leveys max 1,25m

# Ketterät kioskit

- Ketterä kioski on liikuteltava elintarvikehuoneisto, esimerkiksi ruokarekka, joka on rekisteröity moottoriajoneuvoksi tai vaunuksi.
- Ketterä kioski -järjestelmä muodostuu erikseen määritellyistä myyntipaikoista, joiden käyttämiseksi sinun on yrittäjänä tehtävä sopimus kaupungin kanssa.
- Elintarvikelain mukainen ilmoitus on tehtävä ennen Ketterä Kioski –sopimusta.

# YHTEYSTIEDOT

- Maankäyttöön liittyvät kysymykset
  - [ulkoilma@hel.fi](mailto:ulkoilma@hel.fi)
- Elintarvikevalvonta
  - [ulkomyynti@hel.fi](mailto:ulkomyynti@hel.fi)