

■ 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)''

■ 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



Ruoan valmistus ja myynti teltasta



Helsingin kaupunki
Ympäristökeskus

Ulkoilma tuo omat haasteensa elintarvikkeiden käsittelyyn. Helle, rankkasateet, pakkaset ja lumi vaikuttavat myyntitoimintaan. Elintarviketoimija on vastuussa toiminnastaan ja hänen on tunnettava toimintaansa koskevat määräykset ja toimintaan liittyvät riskit. Telttaolosuhteissa hyvien työtapojen ja omavalvonnan noudattamisen merkitys korostuvat. Oikein käsiteltyinä elintarvikkeita voidaan kuitenkin turvallisesti valmistaa ja myydä myös teltassa.

■ Oikeanlaiset tuotteet

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tarjoavat hyvät lisääntymisedellytykset mikrobeille. Tästä syystä kaikki elintarvikkeet tulisi olla valmiiksi esikäsiteltyjä (kypsennettyjä, pilkottuja ym.), jolloin paikan päällä jää tehtäväksi vain kuumennus ja/tai tarjoilu. Koska raaka liha on yksi herkimmistä elintarvikkeista, ei sitä tule käsitellä teltassa.

■ Oikeat säilytys- ja tarjoilulämpötilat

Elintarvikkeiden säilyttäminen oikeissa lämpötiloissa on erittäin tärkeää elintarvikkeen laadun ja turvallisuuden takaamiseksi. Hyvä muistisääntö on: kylmä kylmänä (esim. kypsät lihat alle +6 °C, kala alle +3 °C) ja kuuma kuumana (yli +60 °C). Lainsäädännöstä löytyy tarkemmat lämpötilaraja-arvot eri elintarvikkeille. Ruokien tarjoiluajan tulisi pysyä alle 4 tunnissa. Helposti pilaantuvat tuotteet (esim. kylmät ja lämpimät liha- tai maitotuotteet, sekä kasvisruoat) voi tarjoilla esim. kylmävaraajien päältä tai kylmävitriinistä, ja lämpimät lämpöhauteesta tai kuumalta pannulta. Tuotteiden säilytykseen tulee varata vähintään kylmälaukkuja, mielellään kylmälaitteita, joista tulisi löytyä lämpömittarit.

■ Omavalvonta

Tärkeä osa kaikkea elintarvikemyyntiä on omavalvonta. Kaikki työntekijät, myös tilapäiset, tulee perehdyttää valvontasuunnitelmaan, joka on syytä pitää aina myyntipisteessä, jotta vaikkapa toimintaohjeet poikkeustilanteissa (esim. kylmäkoneen hajoaminen, ruokamyrkytysvalitus) voidaan tarkastaa siitä. Lämpötilat kannattaa tarkastaa useita kertoja päivässä ja kirjata vähintään kerran viikossa, tapahtumissa kerran päivässä. Kirjaukset tulee säilyttää myyntipisteessä.

■ Myyntipisteen suojaus

Pöly, kosteus, lämpö ja haittaeläimet voivat vaikuttaa elintarvikkeiden laatuun. Tästä syystä myyntipiste tulee suojata hyvin. Valmistusteltassa riittävän suojan saa kolmella sivuseinällä. Ruoan valmistuspaikan voi suojata esim. pleksillä tai niin, että valmistus tapahtuu kaukana asiakkaista. Kaikkien tavaroiden ja laitteiden tulisi mahtua telttakatoksen alle. Myös pohja pitää suojata, erityisesti jos maapohja on hiekkaa tai nurmikkoa. Kaikki elintarvikkeet, niiden säilytysastiat ja pakkausmateriaalit on hyvä säilyttää ylhäällä maasta (hyllyillä, lavoilla tms.) Valmistuspisteen pintojen tulee olla helposti puhtaana pidettäviä.

■ Käsienpesupiste ja muu hygienia

Hygienian kannalta tärkeitä asioita ovat mm. siisti työympäristö, puhtaat astiat ja hyvä käsihygienia. Elintarvikkeiden myyjän on pukeuduttava siististi ja työn laadun edellyttämällä tavalla. Käsien pesulla on suuri merkitys ruokamyrkytysten ehkäisyssä, ja tästä syystä lainsäädäntö edellyttää, että ruoanvalmistuspisteen välittömästä läheisyydestä tulee löytyä erillinen käsienpesupiste. Käsienpesupisteeksi varataan vähintään hanallinen kanisteri, jossa on lämmintä vettä. Ammattimaisella toimijalla tulisi olla lämminvesivaraajalla varustettu vesipiste. Vesipisteen yhteyteen varataan nestesaippuaa ja paperipyyhkeitä. Käsienpesupiste tulee olla käyttökunnossa aina silloin, kun käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

■ 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, jätessäiliöihin. Jätevedet on kerättävä erilliseen säiliöön ja jätevesien asianmukaisesta hävityksestä tulee huolehtia.

■ Huoltotilat

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