

Elintarvikkeet tapahtumissa, messuilla ja markkinoilla

Tiedottaminen elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoilusta

Elintarvikkeita myyvien tai tarjoilevien (ml. jakelevien ja maistattavien) toimijoiden tulee kertoa toiminnastaan ympäristöpalvelulle viimeistään 4 arkipäivää ennen tapahtumaa. Toiminnasta kerrotaan tekemällä tiedote sähköisen asiointipalvelun avulla tai lomakkeella. Kaupungin sivuilta (hel.fi), kohdasta "Ketterän kioskin rekisteröinti ja tiedottaminen" löytyvät ohjeet ja [lomake tiedottamisen](#) tekemiseen.

Vähäriskisestä toiminnasta, kuten kahvin tai teen tarjoilusta, kääreellisten makeisten, keksien tai muiden kahvileipien pienestä jakelusta ei tiedotusta tarvitse tehdä.

Elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu sekä maistatus

Tärkeimpiä muistettavia asioita tapahtumissa ovat:

1. **Oikeanlaiset tuotteet ja niiden esikäsittely.** Tapahtuman ja tarjoilupisteen (ml. myynti- ja maistuspiste ym.) varustuksesta riippuu, mitä tarjoilupisteessä voi tehdä. Lähtökohtaisesti elintarvikkeet tulee esikäsitellä (kypsentää liha, pestä/pilkkoa kasvikset ym.) valmiiksi asianmukaisesti varustellussa elintarvikehuoneistossa, jolloin paikan päällä tehtäväksi jää vain mahdollinen kuumennus ja/tai annosten koostaminen. Tämä myös säästää aikaa tapahtumassa.

Elintarvikkeita voi käsitellä tapahtumapaikalla, jos tapahtumanjärjestäjä tarjoaa toimijoille esikäsittelytilan. Myös jos tarjoilupiste on varusteltu juoksevaan veteen ja viemäriin liitetyin vesipistein sekä riittävällä työskentelytilalla, voi elintarvikkeiden käsittely tarjoilupisteessä olla laajempaa.

2. **Oikeat säilytys- ja tarjoilulämpötilat.** Kylmä kylmänä (yleensä alle 6 °C, mutta huom. kylmempää säilytystä vaativat elintarvikkeet, kuten kalatuotteet 0-2 °C) ja kuuma kuumana (yli 60 °C, ruuanvalmistuksessa elintarvikkeen lämpötilan tulee nousta yli 70 °C ja siipikarjan osalta yli 75 °C). Elintarvikkeita ei tulisi säilyttää vaaravyöhykelämpötilassa (6 - 60 °C) edes tilapäisesti (ml. sulattaessa). Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi jäähdytettävä valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa 6°C:n lämpötilaan. Asianmukaisista lämpötiloista tulee huolehtia koko elintarvikeketjun ajan (mm. säilytys, valmistus, kuljetus, tarjoilu), eikä helposti pilaantuvia tuotteita tule tarjoilla huoneenlämmössä. Kylmät tuotteet voi tarjoilla esim. kylmävaraajien päältä ja lämpimät lämpöhauteesta. Tuotteiden säilytykseen on varattava vähintään kylmälaukut, mielellään kylmäkaluste. Kylmälaukuissa ja kylmäkalusteissa on oltava lämpömittarit. Lämpötiloja on mitattava ja kirjattava säilytyksessä vähintään kaksi kertaa päivässä.
3. **Suojaus.** Jos tarjoilupisteessä valmistetaan, annostellaan tai kootaan asiakkaille tarjottavia maistiaisia tai myydään pakkaamattomia elintarvikkeita, on toiminta suojattava esim. pleksillä tai järjestettävä toiminta niin, että valmistus tapahtuu kaukana yleisöstä.

Jos toiminta tapahtuu ulkona, tulee pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvää toiminta (ml. myynti/tarjoilu) olla suojattu kolmella seinällä ja katoksella sekä tarvittaessa pohjalla (mikäli hiekkapohja tai nurmikko).
4. **Käsienpesupiste.** Tarjoilupisteessä, jossa käsitellään helposti pilaantuvia tuotteita (esim. annostellaan ruokaa tai jäätelöä), on oltava käsienpesupiste. Käsienpesupiste tulee olla varustettu vähintään hanallisella vesikanisterilla, nestesaippualla sekä paperipyyhkeillä ja sijoitettava oman tarjoilupisteen yhteyteen. Likavesien keräämiselle tulee olla astia. Käsienpesupiste on asennettava ennen toiminnan aloittamista.

Tarjoilupisteessä, jossa käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten koostetaan/kuumennetaan ruoka-annoksia valmiiksi käsitellyistä raaka-aneista tai esim. valmistetaan smoothieita, tulee vesipisteessä olla saatavilla lämmintä vettä. Ulkotapahtumissa ja tapahtumissa, joissa lämmintä vettä ei ole saatavilla valmiina, tulee vesipiste olla varustettu lämminvesivaraajalla tmv.

Tarjoilupisteessä tulee olla vesi- ja viemäriiliitäntä, kun pisteessä valmistetaan ruokaa alusta asti itse tai/ja ruoan valmistus on runsasta ja siihen liittyy esim. raa'an lihan käsittelyä, elintarvikkeiden pesemistä tai jäätelön valmistamista. Lisäksi vesipisteitä on myös tarkoituksen mukaista olla useampi tarjoilupisteen toiminta huomioiden.

Vesipisteiden vaatimuksia tarkastellaan aina tapauskohtaisesti ja jos toimija käy tapahtumassa esim. kerran vuodessa ja toiminta on vähäisempää, voidaan harkita, riittääkö vesikanisteri käsienpesupisteeksi.

Jos tarjolla on pelkkiä kuivaelintarvikkeita, makeisia tai kahvia, riittää käsiendesinfointiaine.

5. **Maistatus.** Maistatettavat tuotteet suositellaan pilkottavaksi valmiiksi muualla kuin tapahtumapaikalla ja ne tulisi annostella kerta-annoksiin. Maistatuksessa tulee varmistaa, ettei asiakas pääse ottamaan kertaalleen käyttämällään välineellä uutta maistiaista. Maistiaisia ei kannata nostaa tarjolle suurta määrää kerralla, vaan lisätä tuotteita menekin mukaan.
6. **Elintarvikkeista annettavat tiedot.** Myynnissä olevista ja tarjoiltavista elintarvikkeista on annettava kuluttajalle riittävät tiedot. Pakatut elintarvikkeet on varustettava asianmukaisin pakkausmerkinnöin. Pakkaamattomista elintarvikkeista on annettava kuluttajalle keskeiset tiedot, kuten esimerkiksi allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, sekä eläinperäisten elintarvikkeiden alkuperä. Kuluttajille tiedot on ilmoitettava elintarvikkeiden yhteydessä tai tiedotteella tietojen saamisesta henkilökunnalta. Lisätietoa elintarvikkeista annettavista tiedoista Ruokaviraston [Elintarviketieto-oppaasta](#).
7. **Elintarvikkeiden maahantuonti.** Eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti edellyttää erillisen [ilmoituksen](#) tekemistä. Maahantuodusta (tuoreesta ja pakastetusta) naudan, sian ja siipikarjan lihasta (ml. sisäelimet ja veri) tai näistä valmistetusta jauhelihasta on oltava maahantuotua erää koskeva kaupallinen asiakirja ja laboratorion tutkimustodistus salmonellatutkimuksesta. Eläinperäiset elintarvikkeet tulee olla valmistettu hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa ja varustettu asianmukaisin merkinnöin mm. laitosmerkinnällä sekä ne on oltava jäljitettävissä/yhdistettävissä kaupallisiin asiakirjoihin.

8. **WC.** Elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden tulee käyttää tartuntatautien leviämisen välttämiseksi vain elintarviketoimijoille varattuja käymälöitä, ei yleisiä asiakaskäymälöitä.
9. **Jätteet.** Tarjoilupisteen jätteasiat tulee muistaa tyhjentää säännöllisesti ja jätteet tulee hävittää asianmukaisesti.
10. **Ilmanvaihto.** Ilmanvaihdon on oltava riittävä. Mikäli elintarvikkeiden käsittelyssä tai kuumennuksessa muodostuu käryä tai savua, tulee huolehtia riittävästä paikallispoistosta.

[Ruokaviraston ulkomyyntiohjeessa](#) tarkemmin ohjeita elintarvikkeiden tilapäisen myynnin/tarjoilun järjestämiseksi hygieenisesti ja elintarviketurvallisesti.

Helsingin kaupunki
Ympäristöpalvelut
Elintarviketurvallisuusyksikkö
PL 58235, 00099 HELSINGIN KAUPUNKI
Työpajankatu 8, 00580 Helsinki
Puh. 09 310 1635 (vaihde)
kymp.ulkomyynti@hel.fi
[Liikkuva myyntitoiminta | Helsingin kaupunki](#)