

8.10.2019

Elintarvikkeet messuilla

Tiedottaminen elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoilusta

Elintarvikkeita maistattavien tai tarjoilevien näytteilleasettajien tulee lähettää ympäristöpalvelulle tieto elintarvikkeiden myynnistä tai tarjoilusta viimeistään 4 arkipäivää ennen tapahtumaa. Tiedon voi jättää sähköisessä muodossa osoitteessa asiointi.hel.fi -> ympäristö. Kaupungin sivuilta, kohdasta ”Liikkuvat elintarvikehuoneistot, rekisteröinti ja tiedottaminen” löytyy lomakkeet myös word- ja pdf-muodossa. Lomakkeen voi lähettää myös sähköpostilla osoitteeseen ulkomyynti@hel.fi.

Tiedotusta ei tarvitse tehdä, jos tarkoituksena on pelkästään jakaa messuyleisölle pieniä määriä:

- paperikääreellisiä makeisia
- keksejä tai muuta kahvileipää
- sipsejä
- kahvia tai teetä

Elintarvikkeiden maistatus ja tarjoilu

Tärkeimpiä muistettavia asioita messuilla ovat:

1. **Oikeanlaiset tuotteet.** Messuosaston varustuksesta riippuu, mitä osastolla voidaan tehdä. Messuilla ei tulisi käsitellä raakaa lihaa. Kaikki elintarvikkeet tulisi esikäsitellä (kypsentää, pestä, pilkkoa ym.) valmiiksi ennen messuja, jolloin paikan päällä jää tehtäväksi vain kuumennus tai tarjoilu. Kasvikset ja hedelmät on pestävä, kuorittava ja pilkottava ennen messuja. Tämä myös säästää aikaa messutapahtumassa. Messukeskuksessa ei ole esikäsitteilytiloja, vaan esikäsitely tulee hoitaa muussa elintarvikehuoneistossa.

Jos messuosastolla on keittiö, jossa vesipisteet on liitetty veteen ja viemäriin sekä työskentelyyn on riittävästi tilaa, voi käsittely olla laajempaa.

2. **Oikeat säilytys- ja tarjoilulämpötilat.** Kylmä kylmänä (yleensä alle +6°C), kuuma kuumana (yli +60°C). Helposti pilaantuvia tuotteita ei 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. **Pisarasuojaus.** Jos pisteessä valmistetaan, annostellaan tai kootaan asiakaille tarjottavia maistiaisia tai myydään pakkaamattomia elintarvikkeita, on valmistus- / myyntipiste suojattava esim. pleksillä tai niin, että valmistus tapahtuu kaukana yleisöstä.

4. **Käsienpesupiste.** Myyntipisteessä, jossa käsitellään (esim. pilkotaan, paloittelaan tai muotoillaan) helposti pilaantuvia tuotteita, on oltava käsienpesupiste: vähintään hanallinen kanisteri, nestesaippuaa ja paperipyyhkeitä. Vesipiste on sijoitettava elintarvikkeiden käsittelypisteen yhteyteen. Likainen vesi on kerätävä ämpäriin. Käsienpesupiste on asennettava ennen kuin pakkaamattomia elintarvikkeita otetaan esille. Myös jäätelön annostelu palloina ja smoothien sekoittaminen vaatii käsienpesupisteen.

Jos myyntipisteessä valmistetaan ruoka-annoksia kuumentamalla, paistetaan raakalihavalmisteita esim. maistatukseen, valmistetaan pizzoja, pasta-annoksia, smoothieita, tulee vesipiste varustaa lämminvesivaraajalla.

Jos myyntipisteessä valmistetaan ruoka-annoksia ja ruoan valmistus on runsasta ja siihen liittyy esim. raa'an lihan käsittelyä, elintarvikkeiden pesemistä tai valmistetaan jäätelöä, tulee myyntipisteessä olevat vesipisteet liittää veteen ja viemäriin.

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

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

5. **Maistatus.** Maistatettavat tuotteet suositellaan pilkottavaksi valmiiksi muualla kuin messupaikalla 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. Lisätietoja <https://www.ruokavirasto.fi>.
7. **WC.** Ruokaa käsittelevien henkilöiden tulee käyttää tartuntatautien leviämisen välttämiseksi vain elintarviketoimijoille varattuja käymälöitä, ei yleisiä asiakaskäymälöitä.
8. **Jätteet.** Messuosaston jäteastiat tulee muistaa tyhjentää säännöllisesti.
9. **Ilmanvaihto.** Ilmanvaihdon on oltava riittävä. Mikäli elintarvikkeiden käsittelyssä tai kuumennuksessa muodostuu käryä tai savua, tulee huolehtia riittävästä paikallispoistosta.