

## PORVOON KAUPUNKI YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO OHJEISTUS ELINTARVIKKEIDEN TILAPÄISTÄ MYYNTIÄ VARTEN

03/2022

Ohje koskee vähäriskistä ja vähäistä elintarvikkeiden tilapäistä myyntiä. Ammattimaisen toiminnan vaatimukset käsitellään liikkuvan elintarvikehuoneiston ilmoituksen käsittelyn yhteydessä.

- Laita myyntipisteeseen toimijan yhteystieto asiakkaiden nähtäville.
- Varmista hygieeniset työtavat: Työvälineiden ja pintojen puhtaus, tuotteiden turvallisuus, puhtaat suojavaatteet ja huolellinen käsihygienia. Talousveden on oltava kunnan verkostovettä tai täyttää talousvedelle asetetut vaatimukset.
- Suojaa elintarvikkeet pölyltä, pisaroilta ja auringon paahteelta katoksella. Suojaa pakkaamattomat tuotteet kuvulla tai umpinaisella astialla. Varusta myyntipöytä tarvittaessa piasarasuojalla tai sijoita se riittävän etäälle asiakkaista. Säilytä elintarvikelaatikot ja –pakkaukset puhtaalla alustalla ja riittävän korkealla.
- Tarkista, että pakatuissa kotileivonnaisissa ja muissa tuotteissa on elintarvikkeen nimi, valmistuspäivä sekä valmistusaineet (vähintään allergiaa tai yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat). Teollisesti pakatuissa tuotteissa on oltava lakisäätöiset pakkausmerkinnät. Pakkaamattomissa kasviksissa on oltava nähtävillä alkuperämaa sekä tarvittaessa laatuluokka.
- Leivonnaisten täytteenä ei suositella kermavaahdon tai muun helposti pilaantuvan elintarvikkeen käyttöä. Painepullon pakattu kerma on riittävän suojattu ulkotarjoiluun. Täytetyt sämpylät sekä muut kuumentamattomat, helposti pilaantuvat elintarvikkeet suositellaan valmistettavan elintarvikehuoneistossa.
- Suojaa tarjoilupiste katoksella, jossa on kolme seinää ja pölyämätön alusta (esim. pressu tai asfaltti). Myyntikalusteiden on oltava helposti puhtaana pidettävät.
- Tarjoilupisteissä on oltava käsienpesumahdollisuus (hanallinen kanisteri ja vati poistovedelle, kertakäyttöiset käsipyyhkeet ja nestesaippua). Myyntipisteissä käytössä on oltava vähintään desinfioiva käsihuuhe.
- Voit myydä myyntipäivänä kuumentamalla valmistetut, helposti pilaantuvat leipomotuotteet huoneenlämmöstä, mikäli myymättä jääneet tuotteet hävitetään päivän lopuksi (piiraat, pasteijat yms.). Myyntipäivää aiemmin valmistetut tuotteet on kypsennyksen jälkeen jäädytettävä enintään neljässä tunnissa alle +6 asteeseen. Varmista riittävän nopea jäähtyminen: Kirjaa ylös kellonaika tuotteen valmistuttua sekä lämpötila ja kellonaika viimeistään neljän tunnin kuluttua valmistamisesta.
- Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava +6°C tai kylmempi säilytyksen, kuljetuksen ja myynnin aikana. Tarjoilun aikana lämpötila saa nousta enintään +12°C:een, jos kylmässä säilytettävää elintarviketta pidetään tarjolla enintään neljä tuntia. Lämpötilavaatimukset perustuvat elintarvikelakiin ja niitä on seurattava. Kylmäsäilytystä varten on oltava vähintään kylmälaukku kylmäpanoksin varustettuna.
- Tarjoa kuuma ruoka suoraan valmistuksesta. Raaka-aineiden on oltava esikäsiteltyjä (pestyjä ja paloitetuja). Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava koko tarjoiluajan +60°C tai kuumempi. Ruokaa voi tarjoilla pop-up -toimintana enintään 12 kertaa vuodessa.
- Varaa riittävästi välineitä, ellei tarjoilupisteessä ole välineiden pesumahdollisuutta. Käytä tarjoiluun kertakäyttöisiä astioita.
- Huolehdi jätteiden keräyksestä ja riittävästä roska-astioista.