

OHJEITA KETTERILLE KIOSKEILLE

Tiedottaminen elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoilusta

Elintarviketoimija on velvollinen tekemään lainsäädännön edellyttämän tiedotteen elintarvikkeiden tarjoilusta ja myynnistä Porvoon kaupungin ympäristöterveydenhuollolle viimeistään 4 arkipäivää ennen myyntitapahtumaa. Lomake tiedottamiseen löytyy osoitteesta

<http://www.porvoo.fi/torimyynti-markkinat-myyjaiset-pop-up-ravintolat-liikkuvat-elintarvikehuoneistot>

Jos myyntivaunua ei vielä ole rekisteröity elintarvikehuoneistoksi, tulee se tehdä viimeistään neljä viikkoa ennen aloittamisajankohtaa. Lisätietoa elintarvikehuoneistoista tehtävistä ilmoituksista löytyy terveydensuojelun verkkosivuilta osoitteesta <http://www.porvoo.fi/ymparistoterveydenhuolto>.

Elintarvikehuoneistoilmoitus:

<http://www.porvoo.fi/ilmoitus-elintarvikehuoneiston-perustamisesta-ja-toiminnan-muutoksesta>

Elintarvikkeiden tarjoilu ketterien kioskien myyntipaikalla

1. Huomioi ympäristöterveydenhuollon ja Eviran ohjeistukset elintarvikkeiden ulkomyyntiin. Ohjeet löytyvät Porvoon kaupungin ja Eviran sivuilta www.evira.fi. Tärkeää on huomioida, että kaikkien myyntivaunuissa olevien elintarvikkeiden tulee pääsääntöisesti olla etukäteen esikäsiteltyjä asianmukaisessa elintarvikehuoneistossa.

2. Varmista talousveden saanti. Ketterien kioskien myyntipaikoilla ei ole saatavilla talousvettä eikä viemärintiä. Myyntipaikalle on tuotava riittävästi talousvettä sekä ruoanlaittoon että käsienpesuun. Vettä tulee tarvittaessa päästä hakemaan päivän aikana lisää. Käytettävän veden tulee olla verkostovettä tai tutkittua kaivovettä. Jätevedet tulee hävittää myyntipäivän jälkeen asianmukaisesti.

3. Henkilökunnalle käymälä ja tukitilat. Yleisistä käymälöistä voi levitä tarttuvia tauteja, joten niitä ei suositella käytettäväksi. Elintarviketyöntekijöiden käytävissä tulee olla vesikäymälä käsienpesupisteellä. Ruokamyyntiautoissa/vaunuissa henkilökunnan tulee tehdä sopimus elintarviketyöntekijöidenkäymälän käytöstä. Ruokamyyntiautojen ja vaunujen tukitiloista tulee löytyä asianmukaisesti varustettu siivousvälinetila, mahdollisuus astioiden ja välineiden pesuun ja tarvittaessa elintarvikkeiden käsittely- ja säilytystilat. Hyväksytyistä/käytössä olevista tukitiloista tulee olla kotipaikkakunnan valvontaviranomaisen kirjallinen dokumentti (rekisteröintitodistus tai tarkastuspöytäkirja).

4. Toimita jätteet pois alueelta. Kaikki jätteet tulee viedä pois alueelta myynnin päätyttyä. Ulkona olleita jäteastioita tai muita suurempia jätemääriä ei tule kuljettaa myyntivaunun sisällä kontaminaatoriskin vuoksi. Sama koskee ulkomyyntikalusteita. Kuntatekniikka osoittaa elintarvikkeiden myyjille jätteiden asianmukaisen keräyspisteen.

5. Varmista laitteiden toimivuus ja sähkön riittävyys. Kylmälaitteiden tulee toimia riittävällä teholla kuumallakin säällä. Elintarvikkeiden lämpötiloja tulee valvoa säännöllisesti ja verrata lainsäädännön raja-arvoihin (esim. liha alle +6oC, tuore kala sulavan jään lämpötilassa, pakasteet alle -18oC). Sähkön tulee riittää myös kuumennuslaitteille.

Porvoon Ympäristöterveydenhuolto

(päivitetty 23.3.2017)