



TILAPÄINEN JA SÄÄNNÖLLINEN ELINTARVIKKEIDEN ULKOMYYNTI JA -TARJOILU VANTAAN KAUPUNGIN ALUEELLA

Tilapäisestä elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoilusta tulee tehdä ilmoitus Vantaan ympäristökeskukseen viimeistään 14 vrk ennen tapahtuman alkua. Tilapäisellä elintarvikkeiden myynnillä tarkoitetaan harvemmin kuin kerran kuussa tapahtuvaa myyntiä, joka ei yhtäjaksoisesti kestä kauemmin kuin kaksi (2) vuorokautta. Tilapäisillä elintarviketoimijoilla tulee olla mukanaan toiminnasta laadittu omavalvontasuunnitelma.

Säännöllinen ja ammattimainen elintarvikkeiden myynti- ja tarjoilu vaatii siirrettävän elintarvikkeiden myynti- ja valmistustilan sekä omavalvontasuunnitelman hyväksymistä kotikunnassa. Elintarvikevalvontaviranomaisen päätös toiminnasta ja laitteista sekä omavalvontasuunnitelmasta tulee olla tapahtumassa mukana. Tarvittaessa viranhaltijapäätös ja omavalvontasuunnitelma pyydetään toimittamaan ympäristökeskukseen.

Elintarvikkeiden ulkomyyntiä koskevat vaatimukset

1. Tila

Elintarvikkeiden myynnin tulee tapahtua vähintään päältä suojatusta tilasta ja valmistuksen kolmelta sivulta suojatusta tilasta (esim. myyntitelttä). Hiekka- ja nurmikentillä myös teltan pohja pitää suojata. Elintarvikkeita ei saa säilyttää suoraan maassa tai maanpinnan peittävällä alustalla. Ruoan säilytykseen ja valmistukseen käytettävät laitteet tulee sijoittaa kokonaisuudessaan telttakatoksen sisälle. Ruuanvalmistuslaitteet on varustettava riittävän korkealla pizarasuojuksella ja/tai laitteiden tulee olla vähintään 50 cm etäisyydellä asiakkaista.

Elintarvikkeiden myyntipaikassa / teltassa tulee olla asiakkaiden nähtävänä kyltti tai vastaava, josta selviää, kenen myyntipaikka on kyseessä.

2. Kylmäsäilytys

Kylmäsäilytystä vaativille elintarvikkeille tulee olla riittävästi kylmälaitteita, -kontteja tai -laukkuja. Kylmälaukuissa ja stryrox-laatikoissa tulee olla riittävä määrä kylmävaraajia. Pakasteet sulatetaan viileässä ja niitä sulatetaan tarpeen mukaan. Lämpötilojen seuranta varten on oltava irtolämpömittari jokaisessa kylmäsäilytystilassa ja mahdolliset lämpötilapoikkeamat selvitetään ja korjataan.

Elintarvikkeet on säilytettävä seuraavissa lämpötiloissa tai kylmemmässä:

- kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet; yleissääntö..... +6 °C
- pakasteet..... -18 °C
- tuoreet kalastustuotteet, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut kalajalosteet sekä keitetyt äyriäiset 0 - +3 °C

3. Käsittelyhygieniä

Elintarvikkeiden myyntialueella on oltava mahdollisuus käsien hygieeniseen pesuun. Mikäli myyntipisteessä käsitellään helposti pilaantuvia, pakkaamattomia elintarvikkeita, käsienpesupiste (esim. hanallinen kanisteri, jäteveden keräysastia, nestesaippua ja kertakäyttöpyyhkeet) on sijoitettava myyntipisteen yhteyteen. Mikäli elintarvikkeet ovat pakattuja, ei helposti pilaantuvia, voidaan käsihygieniasta huolehtia käsiendesinfiointiaineella tai desinfioivilla kosteuspyyhkeillä.

Kaiken käytettävän veden on täytettävä talousveden laatuvaatimukset.

Ruokaa valmistettaessa käytetään asianmukaista puhdasta työasua esim. esiliinaa ja tarvittaessa päähinettä. Pitkien hiusten tulee olla kiinni. Mikäli käsissä on ihottumaa tai laastari, käytetään kertakäyttökäsineitä.

4. Ruoanvalmistus

Ruoanvalmistuksessa käytettävät elintarvikkeet tulee esikäsitellä mahdollisimman pitkälle ennen ulkona tapahtuvaa valmistusta (esim. kasvien peseminen ja pilkkominen). Käsittely tulisi ensisijaisesti tapahtua hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa. Ulkona raan lihan käsittely ja myynti on kiellettyä. Astioita ja työvälineitä tulee olla riittävästi, jotta niitä voidaan vaihtaa riittävän usein.

Elintarvikkeet käytetään päiväysmerkintöjen mukaisessa järjestyksessä. Elintarvikkeita ei saa käyttää viimeisen käyttöpäivän jälkeen.

5. Tarjoilu, myynti ja maistatus

Lämpimänä tarjoiltavien ruokien tarjoilulämpötilan tulee olla vähintään + 60 °C . Tuotteita saa tarjoilla enintään 4 tuntia tuotteen valmistuksesta, jonka jälkeen tuotteet laitetaan jätteisiin.

Tarjoilla olevat pakkaamattomat tuotteet tulee säilyttää tarjoiluvitriineissä, joissa on luukut/kannet tai kupujen alla. Valmiiksi pakatuissa tuotteissa tulee olla asianmukaiset pakkausmerkinnät. Marjojen, hedelmien ja vihannesten alkuperä tulee olla nähtävänä ja jäljitettävissä. Maistatus tulee toteuttaa hygieenisesti (esim. käyttäen kertakäyttötikkuja).

6. Siisteys ja jätehuolto

Myyntipisteen ja laitteiden siisteydestä on huolehdittava. Kiinteät ja nestemäiset jätteet tulee toimittaa riittävän usein kiinteistön omistajan tai tapahtuman järjestäjän osoittamiin jäteastioihin.

7. Asiakasvalitus

Epäiläessä ruokamyrkytystä on välittömästi otettava yhteys terveydensuojelutarkastajaan (elintarvikelaki 24 §). Ilmoitus tehdään tapahtumapaikkakunnan tarkastajalle. Vantaan yhteystiedot: päivystävä terveydensuojelutarkastaja arkisin klo 8.30 - 11.30 p. 09 8392 3110, tsto p. 09 8392 3126. Terveydensuojelutarkastaja antaa tarkemmat toimintaohjeet. Jos ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi epäiltyä tuotetta on jäljellä, säätetään se ja säilytetään kylmässä mahdollista näytteenottoa varten. Tuote tulee jäädyttää, mikäli sitä ei voida toimittaa saman vuorokauden aikana laboratorioon (esim. viikonloppu).

8. Omavalvontasuunnitelma

Omavalvontasuunnitelmassa tulee selvittää /selostaa mm. seuraavia asioita:

- yhteystiedot, toiminnan kuvaus ja vastuhenkilö/-henkilöt
- tuotevalikoima ja toiminnan laajuus
- elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto (päiväykset, pakkausmerkinnät, kunto), varastointi ja kuljetus
- työskentelytilat ja talousveden hankinta
- käsittely/valmistusvaiheet, kylmäsäilytys
- tarjoilu (kylmä ruoka/kuuma ruoka)
- käsittelyhygieniä ja hygieniaosaamistodistus
- siivous, jätehuolto
- asiakasvalitusten / ruokamyrkytyspäilyjen käsittely, tuotteiden jäljitettävyyys

Ilmoitusten ja hakemusten käsittely ympäristökeskuksessa

Ilmoitus tilapäisestä toiminnasta tarkastetaan, mutta siitä ei tehdä maksullista viranhaltijapäätöstä, ellei se erityisestä syystä ole tarpeen. Hakemus siirrettävän tilan ja omavalvontasuunnitelman hyväksymisestä käsitellään ja siitä peritään ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukainen maksu.

Ilmoitus- ja hakemuslomakkeita saa ympäristökeskuksesta sekä Vantaan kaupungin internet-sivuilta osoitteesta www.vantaa.fi->verkkoasiointi->ympäristö ja ympäristöterveys.