

# Kalajoen kaupungin ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminta-alueen elintarvikemääräys

Elintarvikelain (23 / 2006) 86 pykälän mukaan kunnan elintarvikevalvontaviranomainen voi antaa tämän lain täytäntöön panemiseksi tarpeellisia paikallisista olosuhteista johtuvia, kuntaa tai sen osaa koskevia yleisiä määräyksiä elintarvikkeisiin liittyvän terveysvaaran ehkäisemiseksi ja elintarvikkeisiin liittyvien terveydellisten olojen valvomiseksi.

## **Määräykset voivat koskea elintarvikkeiden käsittelyä, myyntiä tai luovutusta:**

- 1) suuressa yleisötilaisuudessa sekä
- 2) torilla tai muualla ulkotilassa

## **Suuri yleisötilaisuus**

Tapahtumista, joihin odotetaan osallistuvan yhtäaikaisesti yli 500 henkeä ja joissa tarjotaan tai myydään elintarvikkeita, on tapahtuman järjestäjän ilmoitettava kirjallisesti Kalajoen kaupungin ympäristöterveydenhuollolle vähintään 14 vrk ennen tilaisuuden alkamista.

## **Ilmoituksesta on käytävä ilmi seuraavat asiat:**

- 1) tapahtuman nimi
- 2) tapahtuman aika ja paikka
- 3) tapahtuman järjestäjän yhteystiedot
- 4) vastuuhenkilön yhteystiedot
- 5) arvio kuinka monen ihmisen odotetaan osallistuvan tilaisuuteen yhtäaikaisesti
- 6) tapahtuman kuvaus
- 7) selvitys elintarviketoimijoiden käymälöistä ja yleisökäymälöistä
- 8) selvitys talousveden saannista
- 9) selvitys elintarviketoimijoiden välineiden huoltotilasta
- 10) selvitys elintarvikkeiden varastotiloista
- 11) vastuuhenkilön allekirjoitus ja päiväys.

## **Lisäksi ilmoitukseen tulee liittää:**

- 1) luettelo tapahtumaan osallistuvista elintarviketoimijoista ja heidän yhteystietonsa
- 2) alueen asemapiirros, josta käy ilmi elintarvikkeiden myyjille ja tarjoilulle varatut alueet
- 3) sekä käymälöiden sijoittuminen alueella

Suuren yleisötilaisuuden järjestäjä/vastuuhenkilö vastaa viranomaisvalvonnan kuluista, jotka näkyvät Kalajoen kaupungin perusturvalautakunnan hyväksymässä PetuLtk 4.12.2018 pykälä 115 maksutaksassa.

Ilmoituksessa tulee käyttää "ILMOITUS SUURESTA YLEISÖTAPAHTUMASTA" -lomaketta, joka löytyy Kalajoen kaupungin nettisivuilta [tästä linkistä](#).

Elintarvikeala yrittäjä on toimitettava erillinen tiedotus ruuan myynnistä ja tarjoilusta ympäristöterveydenhuoltoon hyvissä ajoin ennen tapahtumaa.

”TIEDOTUSLOMAKE TILAPÄISESTÄ MYYNNISTÄ” -lomake löytyy Kalajoen kaupungin nettisivuilta [tästä linkistä](#). Yrittäjien tulee toimia Kalajoen kaupungin ulkomyyntiohjeen, elintarvikelain ja sen nojalla annettujen asetusten sekä Ruokaviraston antamien ohjeiden mukaisesti.

Yrittäjien tulee varautua valvontaviranomaisen pyynnöstä esittämään seuraavat dokumentit:

- 1) toiminnan omaevalvontasuunnitelma
- 2) elintarvikevalvontaviranomaisen antama todistus elintarvikehuoneistoilmoituksen käsittelystä tai elintarvikevalvontaviranomaisen hyväksymispäätös
- 3) osaamistodistus/osaamistodistukset tai hygieniapassi siten kuin elintarvikehygieenisestä osaamisesta elintarvikelain (23 / 2006, muutos 352 / 2011) 27 pykälässä säädetään
- 4) kirjanpito terveydentilaselvityksistä ja tieto, missä näitä todistuksia säilytetään

## **Myyjäiset ja vastaavat pienet tapahtumat**

Yksityishenkilöiden ja järjestöjen ei enää tarvitse tiedottaa vähäriskisestä tilapäisestä toiminnasta etukäteen. Vähäriskistä toimintaa on esimerkiksi elintarvikemyynti koulujen myyjäisissä, seurakunnan kahvitilaisuus tai urheiluseuran makkaranpaisto paikallisottelussa.

Elintarvikkeita myytäessä ja tarjoiltaessa tulee kuitenkin huomioida lainsäädännön vaatimukset esimerkiksi säilytyslämpötiloille. Myyjäisissä ja kahvitilaisuuksissa kannattaa suosia sellaisia tuotteita, jotka eivät vaadi kylmäsäilytystä (pullat, keksit, kuivakakut ym.).

Pakkaamattomina myytävät ja tarjoiltavat tuotteet on hyvä suojata esimerkiksi kakkukuvulla. Pakattuna myytävät tuotteet tulisi merkitä ainesosaluettelolla ja valmistuspäivämäärällä.

## **Ulkomyyntiohje**

### **Oikeanlaiset tuotteet**

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tarjoavat hyvät lisääntymisedellytykset mikrobeille. Tästä syystä kaikki elintarvikkeet tulisi olla valmiiksi esikäsiteltyjä (kypsennettyjä, pilkottuja ym.), jolloin paikan päällä jää tehtäväksi vain kuumennus ja/tai tarjoilu. Koska raaka liha on yksi herkimmistä elintarvikkeista, ei sitä tule käsitellä teltassa.

### **Oikeat säilytys- ja tarjoilulämpötilat**

Elintarvikkeiden säilyttäminen oikeissa lämpötiloissa on erittäin tärkeää elintarvikkeen laadun ja turvallisuuden takaamiseksi. Hyvä muistisääntö on: kylmä kylmänä (esim. kypsät lihat alle +6 C°, kala 0- +3 C°) ja kuuma kuumana (yli +60 C°). Lainsäädännöstä löytyy tarkemmat lämpötilaraja-arvot eri elintarvikkeille.

Ruokien tarjoiluajan tulisi pysyä alle 4 tunnissa. Helposti pilaantuvat tuotteet (esim. kylmät ja lämpimät liha- tai maitotuotteet, sekä kasvisruoat) voi tarjoilla esim. kylmävaraajien päältä tai kylmävitriinistä, ja lämpimät lämpöhauteesta tai kuumalta pannulta. Tuotteiden

säilytykseen tulee varata vähintään kylmälaukkuja, mielellään kylmälaitteita, joista tulisi löytyä lämpömittarit.

## **Oma-valvonta**

Tärkeä osa kaikkea elintarvikemyyntiä on oma-valvonta. Kaikki työntekijät, myös tilapäiset, tulee perehdyttää valvontasuunnitelmaan, joka on syytä pitää aina myyntipisteessä, jotta vaikkapa toimintaohjeet poikkeustilanteissa (esim. kylmäkoneen hajoaminen, ruokamyrkytysvalitus) voidaan tarkastaa siitä.

Lämpötilat kannattaa tarkastaa useita kertoja päivässä ja kirjata vähintään kerran viikossa, tapahtumissa kerran päivässä. Kirjaukset tulee säilyttää myyntipisteessä.

## **Myyntipisteiden suojaus**

Pöly, kosteus, lämpö ja haittaeläimet voivat vaikuttaa elintarvikkeiden laatuun. Tästä syystä myyntipiste tulee suojata hyvin. Valmistusteltassa riittävän suojan saa kolmella sivuseinällä. Ruoan valmistuspaikan voi suojata esim. pleksillä tai niin, että valmistus tapahtuu kaukana asiakkaista.

Kaikkien tavaroiden ja laitteiden tulisi mahtua telttakatoksen alle. Myös pohja pitää suojata, erityisesti jos maapohja on hiekkaa tai nurmikkoa. Kaikki elintarvikkeet, niiden säilytysastiat ja pakkausmateriaalit on hyvä säilyttää ylhäällä maasta (hyllyllä, lavoilla tms.) Valmistuspisteiden pintojen tulee olla helposti puhtaana pidettäviä.

## **Käsienpesupiste ja muu hygienia**

Hygienian kannalta tärkeitä asioita ovat mm. siisti työympäristö, puhtaat astiat ja hyvä käsihygienia. Elintarvikkeiden myyjän on pukeuduttava siististi ja työn laadun edellyttämällä tavalla. Käsien pesulla on suuri merkitys ruokamyrkytysten ehkäisyssä, ja tästä syystä lainsäädäntö edellyttää, että ruoanvalmistuspisteiden välittömästä läheisyydestä tulee löytyä erillinen käsienpesupiste. Käsienpesupisteeksi varataan vähintään hanallinen kanisteri, jossa on lämmintä vettä.

Ammattimaisella toimijalla tulisi olla lämminvesivaraajalla varustettu vesipiste. Vesipisteiden yhteyteen varataan nestesaippuaa ja paperipyyhkeitä. Käsienpesupiste tulee olla käyttökunnossa aina silloin, kun käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

## **Jätteet**

Jätteet houkuttelevat nopeasti lintuja ja hyönteisiä myyntipisteeseen ja sen ympäristöön. Jätteitä varten tulisi olla riittävä määrä kannellisia jäteastioita. Jäteasiat on tyhjennettävä riittävän usein, tarvittaessa useita kertoja päivässä, jätesäiliöihin. Jätevedet on kerättävä erilliseen säiliöön ja jätevesien asianmukaisesta hävityksestä tulee huolehtia.

## **Huoltotilat**

Ulkomyyjällä tulisi olla huoltotila, jossa ruoanvalmistukseen käytettävät laitteistot voidaan pestä ja varastoida. Jos elintarvikkeita varastoidaan myyntipäivän jälkeen, tulee varastotilojen olla elintarvikkeiden säilytykseen sopivia. Yksinkertaisinta on hankkia elintarvikkeet vain yhden päivän ajaksi.