



Elintarvikkeiden valmistus ja myynti ulkona sekä yleisötilaisuuksissa

Ohje koskee elintarvikkeiden käsittelyä, myyntiä ja tarjoilua ulkotiloissa. Ohje koskee myös ulkomyyntiin verrattavaa toimintaa sisätiloissa, esimerkiksi elintarvikkeiden käsittelyä ja tarjoilua yleisötilaisuuksissa sekä liikkuvien elintarvikehuoneistojen toimintaa. Myyntipaikka voi olla laite/laitteisto, telttakatos, myyntivaunu, ajoneuvo tai muu vastaava myyntipiste, jota voi siirtää paikasta, tapahtumasta tai kunnasta toiseen.

1 Ammattimainen elintarvikkeiden ulkomyynti ja tarjoilu

1.1 Ilmoittaminen

Uudesta ulkona tapahtuvasta ammattimaisesta (alv-velvollinen/ Y-tunnus) elintarvikkeiden käsittelystä, myynnistä ja/tai tarjoilusta tulee tehdä ilmoitus sen kunnan viranomaiselle, jonka alueella toiminta aloitetaan. Ilmoitus tehdään viimeistään neljä (4) viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Kainuun alueella ilmoitus tehdään Kainuun soten ympäristöterveydenhuoltoon. Ilmoitus tehdään vain kerran ja se tehdään ympäristöterveydenhuollon sähköisen ilmoituspalvelun kautta (<https://ilppa.fi/alkusivu>). Ilmoituksen perusteella toimija rekisteröidään valvontatietokantaan ja toimijalle lähetetään todistus ilmoituksen käsittelystä. Todistus on voimassa toistaiseksi. Myös toiminnassa tapahtuvasta olennaisesta muutoksesta tai toiminnan lopettamisesta tulee ilmoittaa Kainuun soten ympäristöterveydenhuoltoon vähintään 14 vuorokautta ennen suunniteltua muutosta.

Ilmoituksen käsittelystä peritään Kainuun soten maksutaksan mukainen maksu.

Ilmoitus tulee tehdä esimerkiksi

- ammattimaisesta marjojen myynnistä/ostosta torilla tai kauppojen edustalla (lukuun ottamatta alkutuotantoa ks. ohjeen kohta 3.)
- jäätelökioskista
- liikkuvasta kioskista, teltasta tai vaunusta (elintarvikkeiden myynti, grilli, kahvila, muu ruuan valmistus)

Todistus elintarvikehuoneistoilmoituksen tekemisestä (kopio riittää) tulee pitää mukana liikkuvassa elintarvikehuoneistossa.

1.2 Tiedottaminen

Toimijan, joka on ilmoittanut liikkuvan elintarvikehuoneistonsa johonkin toiseen valvontayksikköön, tulee tiedottaa Kainuun soten ympäristöterveydenhuoltoon toimiessaan Kainuun alueella (Kajaani, Sotkamo, Kuhmo, Paltamo, Ristijärvi, Hyrynsalmi, Suomussalmi ja Puolanka). Toiminnasta tulee tiedottaa viimeistään neljä (4) arkipäivää ennen toiminnan aloittamista. Kainuun soten ympäristöterveydenhuoltoon ilmoituksen tehneen toimijan ei tarvitse tiedottaa toimiessaan em. kuntien alueella.

Tiedotuslomakkeita ulkona tapahtuvasta elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoilusta saa Kainuun soten ympäristöterveydenhuollon [Internet-sivuilta](#).



2 Yksityishenkilöiden ja järjestöjen vähäinen ulkomyynti

Ei ilmoitus- tai tiedotusvelvollisuutta

Yksityishenkilöiden ja järjestöjen ei tarvitse tehdä ilmoitusta tai tiedottaa elintarviketurvallisuukseltaan vähäisestä toiminnasta. Vähäisellä toiminnalla tarkoitetaan toiminnan satunnaisuutta tai määrältään vähäistä elintarvikkeiden käsittelyä.

Vähäistä toimintaa on mm.

- koulun tai yhdistyksen myyjäiset
- kahvitarjoilun järjestäminen
- makkaranpaisto tai lohen loimutus urheilutapahtumassa
- kotona leivotun leivän myynti torilla
- ns. pop up -ravintolat (lisätietoa ohjeen kohdassa Pop up -ravintola)

Jos toiminta on elinkeinonharjoittamista (alv-velvollisuus, Y-tunnus) tulee toiminnasta tehdä ilmoitus. Jos toiminnan luonne on sellainen, että riskejä ei voida pitää vähäisinä, on ilmoitus tehtävä riippumatta siitä kuinka kauan toiminta kestää. Esimerkkejä:

- myydään tuoretta lihaa tai kalaa
- myydään raakalihavalmisteita
- myydään kylmäsavustettua tyhjiöpakattua kalaa
- loimutettu lohi jäädytetään ja myydään myöhemmin
- valmistetaan täyssäilykkeitä
- myyjäisissä valmistetaan ja myydään sushia

3 Alkutuotanto

Alkutuottajan **ei tarvitse tehdä ilmoitusta** elintarvikeviranomaiselle, kun hän myy oman tilansa tuotteita (marjoja, juureksia, jauhoja ym.). Eli jos esimerkiksi marjanviljelijä myy omia marjojaan torilla, siitä ei tehdä ilmoitusta. Jos tuottaja kuitenkin **myy myös muiden** tuottamia elintarvikkeita, tulee toiminnasta tehdä ilmoitus.

4 Pop up -ravintola

Ravintolapäivän ns. pop up -ravintolan pitäjiä koskevat elintarvikelain yleiset vaatimukset hygieniasta ja heillä on aina vastuu valmistamiensa ja tarjoilemiensa elintarvikkeiden elintarviketurvallisuudesta.

Elintarvikelain mukaan yksityisen henkilön pop-up ravintolatoiminnasta ei tarvitse tehdä ilmoitusta Kainuun soten ympäristöterveydenhuoltoon, mikäli toiminta on vähäriskistä ja tapahtuu korkeintaan 12 kertaa kalenterivuoden aikana.

Vähäriskisenä toimintana voidaan pitää esimerkiksi

- leipomista
- kinkku- tai juustovoileipien koostamista
- keitto- ja pataruokien valmistusta ja niiden välitöntä tarjoilua.



Vähäriskistä toimintaa ei ole esimerkiksi seuraavien elintarvikkeiden valmistus tai tarjoilu:

- tartarpihvit
- medium jauhelihapihvit
- mäti ja sushiannokset
- graavikala.

Näiden elintarvikkeiden käsittelyyn ja valmistukseen liittyy erityisiä riskejä. Tällaisesta pop up -ravintolasta on aina tehtävä ilmoitus sen kunnan elintarvikevalvontaan, jossa pop up -ravintola toimii, neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista.

Laajamittaista ruoan valmistusta ei voida myöskään pitää vähäriskisenä tai edes kohtuullisen vähäriskisenä toimintana.

Pop-up toiminta on mahdollista myös yksityisenä elinkeinonharjoittajana (toiminimiyrittäjänä), kunhan muut pop-up toiminnan ehdot täyttyvät. Pop-up toimintaan sovelletaan 15 000 euron liikevaihtorajaa.

Elintarvikkeiden käsittelyssä tulee noudattaa aina erittäin hyvää hygieniää sekä hyvää käsihygieniää. Ruokaa ei tule valmistaa sairaana. Pop up -ravintolan pitäjältä ei edellytetä hygieniapassia, mutta sen suorittaminen on suositeltavaa.

- Käytettävien raaka-aineiden tulee olla tuoreita ja hyvälaatuisia.
- Kaikki vihannekset tulee pestä ennen käyttöönottoa ja juurekset tulee pestä sekä ennen niiden kuorimista että kuorimisen jälkeen.
- Tarjoiltavan lihan ja kalan tulee olla kypsennettyä.
- Varsinkin helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyssä tulee huomioida elintarvikkeiden säilytys- ja tarjoilulämpötilat: kuuma kuumana ja kylmä kylmänä.
- Elintarvikkeiden oikealla käsittelyllä estetään raakojen ja kypsien elintarvikkeiden keskinäinen ristiinsaastuminen. Sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden käsittely vaatii myös aivan erityistä huolellisuutta. Ruoan valmistukseen käytetyt työvälineet eivät saa levittää bakteereita tai allergisoivia aineita.
- Vähäriskisin tapa toimia on, kun kuumana tarjoiltava ruoka tehdään tuoreista raaka-aineista ja tarjoillaan heti valmistuksen jälkeen.

Pop up -ravintolan pitäjän tulee asiakkaan pyynnöstä kertoa elintarvikkeen alkuperämaa sekä se, sisältävätkö hänen tarjoamansa elintarvikkeet allergiaa tai yliherkkyyttä (intoleranssia) aiheuttavia aineita.

Pop up -ravintolan pitäjän tulee toimittaa kaikki kiinteät jätteet kunnalliseen jätteen keräykseen. Pitäjä vastaa myös asiakkaiden jätteistä ja huolehtii siitä, että kertakäyttöastiat eivät jää roskaamaan ympäristöä. Ritaläkannellisiin sadevesiviemäriin ei saa kaataa jätevesiä, koska ne ovat yhteydessä suoraan pintavesistöihin.

Kainuun soten ympäristöterveydenhuolto suosittelee, että

- pop up -ravintolassa ilmoitetaan selkeällä tavalla kuluttajille, että kyse on pop up -ravintolasta
- toiminnasta vastuussa olevan henkilön nimi on kuluttajille näkyvillä.

Kainuun soten terveystarkastajat voivat tarvittaessa tarkastaa pop up -ravintoloita hygieenisten toimintatapojen ja ruoan turvallisuuden varmistamiseksi ja ruokamyrkytysten ehkäisemiseksi.



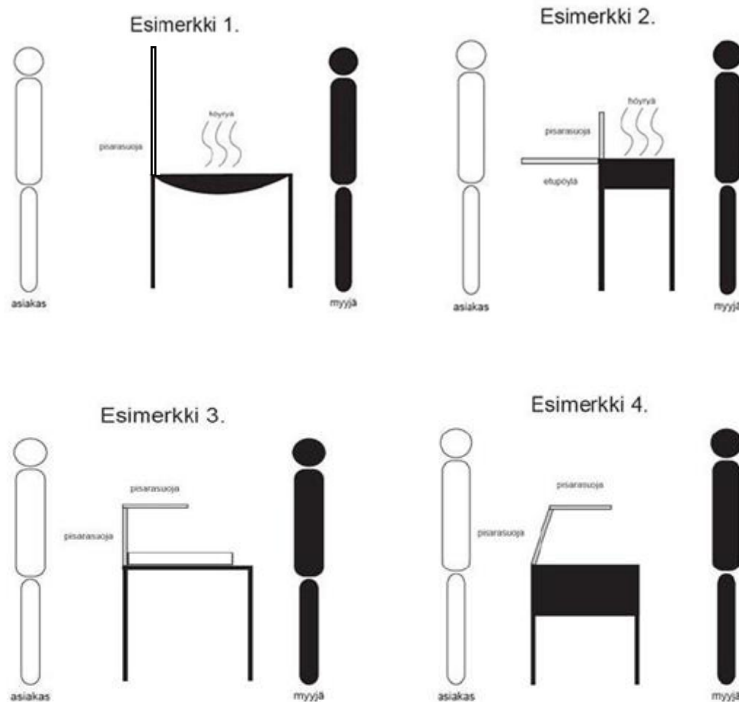
5 Ulkomyynti- ja tarjoilupaikkoja koskevat vaatimukset

5.1 Myyntipisteen suojaus

Elintarvikkeiden myyntipaikan tulee olla suojattu pölyltä, kosteudelta ja liialliselta lämmöltä sekä haittaeläimiltä (valmistuspisteessä katos ja kolme seinää). Hiekka- ja nurmikentillä myös teltan pohja tulee suojata. Kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen tulee olla hyvässä kunnossa ja helposti puhtaana pidettäviä. Teltta tulee varustaa siten, että kaikki myyntipisteessä tarvittava voidaan säilyttää teltan sisällä hyllyjen tai alustojen päällä. Tarvittaessa elintarvikkeiden säilytykseen voidaan käyttää esimerkiksi erillisiä kylmäkontteja. Ruuan valmistuspaikka teltassa tulee sijoittaa tarpeeksi kauas asiakkaista. Vaihtoehtoisesti tulee käyttää riittävää pisarasuojausta ruuan valmistus-/tarjoilupisteen ja asiakkaiden välissä. Elintarvikkeiden myyntipaikassa tulee olla asiakkaiden nähtävänä kyltti, josta selviää, kenen myyntipaikka on kyseessä.

Pisarasuoja voi vaihdella muodoltaan ja kaltevuusasteeltaan myytävän/tarjoiltavan tuotteen vaatimusten mukaisesti. Esim. makkaragrillissä ja paellapannussa voidaan kuumuuden vuoksi käyttää yleensä vain suoraa pisarasuojaa. Suoran pisarasuojan tulee olla tarpeeksi korkea tai varustettu etupöydällä tms., joka erottaa asiakkaan myytävistä elintarvikkeista (Kuva 1, esimerkki 1 ja 2).

Pisarasuojan riittävänä korkeutena voidaan pitää vähintään 30 cm, mikäli myyntipistettä ja asiakasta samalla erottaa riittävän leveä suojaväli, kuten vähintään 50 cm leveä etupöytä tms. (esimerkki 2). Pisarasuoja voi vaihtoehtoisesti olla hyvinkin kalteva tai se voi muodostaa erillisen "tason" myytävien tuotteiden päälle, jolloin sen korkeus ei ole ratkaiseva tekijä, vaan se kuinka pitkälle myytävien elintarvikkeiden päälle suojan takareuna tulee (Kuva 1, esimerkki 3 ja 4).



Kuva 1. Pisarasuojauksen toteutustapoja



5.2 Käsien ja astioiden pesu

Elintarvikkeiden myyntipisteessä tulee olla mahdollisuus käsien hygieeniseen pesuun. Mikäli myyntipisteessä käsitellään helposti pilaantuvia, pakkaamattomia elintarvikkeita, käsienpesupiste (hanallinen kanisteri, jäteveden keräysastia, nestesaippua ja kertakäyttöpyyhkeet) tulee sijoittaa elintarvikkeiden käsittelytilan yhteyteen. Mikäli elintarvikkeet ovat pakattuja ja ei helposti pilaantuvia, voidaan käsihygieniasta huolehtia desinfiioivilla kosteuspyyhkeillä.

Astioita ja työvälineitä tulee olla riittävästi, jotta niitä voidaan vaihtaa riittävän usein.

Myyntiajan ulkopuolella elintarvikkeet on säilytettävä niiden ominaisuuksien kannalta tarkoituksenmukaisissa tiloissa, jotka ovat helposti puhtaana pidettäviä ja joihin haittaeläinten pääsy on estetty. Myyntikalusteet ja -laitteet on myyntiajan ulkopuolella säilytettävä tiloissa, joissa kalusteiden ja laitteiden puhdistaminen voidaan tehdä asianmukaisesti. Lämpötilamääräykset koskevat myös varastointia ja kuljetuksia.

5.3 Käytettävä vesi

Kaiken käytettävän veden tulee täyttää talousveden laatuvaatimukset. Jätevedet tulee kerätä ja hävittää asianmukaisesti tapahtumanjärjestäjän ohjeistusta noudattaen. Kaikkien veden kuljetus- ja säilytysastioiden tulee soveltua elintarvikekäyttöön.

Työpäivän aikana

- Älä käytä edellisenä päivänä haettua vettä.
- Täytä työpäivän alussa vesikanisteri kylmällä vedellä puhtaasta hanasta, ei esim. wc:n hanasta.
- Säilytä vesi mahdollisimman viileässä paikassa.
- Jos täydennät kanisteria päivän aikana, huuhtelee se täyttöjen välillä mieluiten kuumalla vedellä.
- Varaa astia myös jätevedelle.

Työpäivän lopussa

- Tyhjennä kanisterit kokonaan.
- Puhdista kanisterit astianpesuaineella ja harjalla. Puhdista myös hana, tiivisteet ja kulmat.
- Jätä kanisterit kuivumaan puhtaaseen paikkaan.
- Hävitä jätevesi asianmukaisesti.

5.3 Henkilökohtainen hygienia

Elintarvikkeita käsittelevän henkilön työasun tulee olla puhtas. Mikäli työssä käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee työntekijällä olla riittävä, vain elintarvikehuoneistossa käytettävä suojavaatetus. Pitkien hiusten tulee olla kiinni.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsiteltäessä rakennekynnet, sormusten, korvakorujen ja muiden näkyvien lävistyskorujen käyttö on kiellettyä, ellei niitä voi asianmukaisesti suojaamalla peittää. Mikäli käsissä on ihottumaa, haava, laastari tms., tulee käyttää kertakäyttökäsineitä. Kertakäyttöisiä suojakäsineitä käytettäessä, ne tulee vaihtaa riittävän usein, niin että pakkaamattomiin elintarvikkeisiin kosketaan vain puhtain käsinein.



Ulkomyynnistä vastaavan tulee järjestää elintarviketyössä toimivan henkilökunnan käyttöön omat asianmukaiset wc-tilat, joissa on käsienpesumahdollisuus.

5.5 Siisteys ja jätehuolto

Myyntipisteen ja laitteiden siisteydestä tulee huolehtia. Myyntipisteessä tulee olla riittävä määrä kannellisia jäteastioita, jotta jätteet eivät houkuttele lintuja tai muita haittaeläimiä. Kiinteät ja nestemäiset jätteet tulee toimittaa riittävän usein tapahtuman järjestäjän osoittamiin jäteastioihin.

5.6 Elintarvikkeiden käsittely

Telthaolosuhteissa käytettävät raaka-aineet tulee olla joko esikäsitelty elintarvikehuoneistossa tai hankittu valmistuspaikalle valmiiksi pilkottuna/esikypsennettynä (esim. kasvikset/liha). Elintarvikehygieenisten riskien vuoksi telttamyntiolosuhteet eivät pääsääntöisesti sovellu raa'an lihan ja kalan paloitteluun tai raa'an jauhelihan käsittelyyn.

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

5.7 Kylmäsäilytys

Kylmäsäilytystä vaativille elintarvikkeille tulee olla riittävästi kylmlaitteita, -kontteja tai -laukkuja ja niissä jokaisessa tulee olla irtolämpömittari. Kylmälaukuissa ja -laatikoissa tulee olla riittävästi kylmävaraajia. Pakasteet tulee sulattaa viileässä ja tarpeen mukaan. Säilytetäessä kalastustuotteita jäissä, tulee huolehtia sulamisvesien poisjohtamisesta asianmukaisesti.

Elintarvikkeet tulee säilyttää seuraavissa lämpötiloissa tai kylmemmässä:

- kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet, yleissääntö + 6 °C
- pakasteet -18 °C
- kalastustuotteet, sulavan jään lämpötila

5.8 Ruoan tarjoilu

Kuumana tarjottava ruoka tulee kuumentaa vähintään +75 °C:een ja sen tulee pysyä koko myyntiajan vähintään +60 °C:ssa. Ruoka saa olla tarjolla enintään 4 tuntia valmistuksesta, jonka jälkeen tuotteet laitetaan jätteisiin. Kylmänä tarjottava ruoka (esim. salaatti, täytetyt voileivät) tulee säilyttää enintään + 6 °C:ssa. Tarjottavien ruokien lämpötilaa tulee seurata ja kirjata säännöllisesti. Ruoat tulee säilyttää myyntilaitteessa tai muutoin niin, että voidaan osoittaa, että ruoat säilyvät lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa koko myyntiajan. Lämpötilojen (kylmät ja lämpimät ruoat) mittaamista varten tulee olla asianmukaiset lämpömittarit.

Poikkeuksena edellä mainittuun säilytyslämpötilaan ovat kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet (esim. riisipiirakat ja pasteijat), joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytetä kylmänä varastoitavaksi. Ne voidaan säilyttää myyntipaikassa huoneenlämmössä valmistuspäivän ajan, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään päivän lopussa.



Kokonaisia kalakukkoja, joita ei ole valmistuksen jälkeen jäädytetty enintään + 6 °C:n säilytyslämpötilaan, voi säilyttää myyntipaikassa vastaanottopäivän ajan huoneenlämmössä. Tämän jälkeen ne tulee säilyttää enintään + 6 °C:n säilytyslämpötilassa kalakukon myyntiajan loppuun tai hävittää. Myyntipaikassa sulatettuja ja kuumennettuja kalakukkoja saa säilyttää huoneenlämmössä kuumennuspäivän, jos myymättä jääneet kalakukot hävitetään kuumennuspäivän lopussa.

5.9 Pakkaamattomat ja pakatut tuotteet

Pakkaamattomat tuotteet tulee säilyttää vitriineissä tai suojakupujen alla. Valmiiksi pakatuissa tuotteissa tulee olla asianmukaiset pakkausmerkinnät. Koti- tai maataloudessa valmistettujen ja myyjäisissä tai vastaavissa tilaisuuksissa tilapäisesti myytävien elintarvikkeiden pakkauksiin tulee merkitä ainakin elintarvikkeen nimi, allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja valmistuspäivä. Tämä helpotus koskee yksityishenkilöiden harjoittamaa elintarvikkeiden myyntiä. Marjojen, hedelmien ja vihannesten alkuperä tulee olla nähtävänä ja jäljitettävissä. Maistatus tulee toteuttaa hygieenisesti (esim. käyttäen kertakäyttötikkuja).

5.10 Omavalvonta

Elintarvikealan toimijalla tulee olla riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Toimijalla tulee olla järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat. Järjestelmän avulla toimija varmistaa, että elintarvike ja sen käsittely täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Omavalvonnan tulokset tulee kirjata riittävällä tarkkuudella.

Omavalvonnassa tulee esittää elintarvikkeiden turvallisuuden kannalta tärkeät vaiheet elintarvikkeen hankinnassa, valmistuksessa, käsittelyssä ja säilytyksessä sekä mainittava toimenpiteet näissä kohdissa esiintyvien riskien hallitsemiseksi. Omavalvonnan tulee olla, toiminnan luonne huomioiden, riittävä ja sitä tulee kehittää säännöllisesti tarpeen mukaan, esimerkiksi toiminnan muuttuessa. Omavalvontaa ja siihen liittyvää kirjanpitoa tulee säilyttää myyntipisteessä ja se on pyydettyä esitettävä valvontaviranomaiselle. Kaikki työntekijät tulee perehdyttää omavalvontaan.

Omavalvonnassa tulee olla kuvattuna vähintään:

- yhteystiedot, toiminnan kuvaus ja vastuhenkilöt
- tuotevalikoima ja toiminnan laajuus
- elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto (päiväykset, pakkausmerkinnät, kunto), varastointi ja kuljetus
- tuotteiden jäljitettävyys
- työskentelytilat ja talousveden hankinta
- käsittely/valmistusvaiheet, kylmäsäilytys
- tarjoilu (kylmä ruoka/kuuma ruoka)
- käsittelyhygienian ja hygieniapassi
- siivous, jätehuolto
- asiakasvalitusten ja ruokamyrkytyspäilyjen käsittely

5.11 Asiakasvalitukset

Epäiltäessä ruokamyrkytystä tulee välittömästi ottaa yhteyttä Kainuun soten ympäristöterveydenhuoltoon. Ilmoitus tehdään [puhelimitse](#) tai Kainuun soten nettisivuilla olevalla [lomakkeella](#). Terveystarkastaja antaa tarkemmat toimintaohjeet. Jos ruokamyrkytyksen ai-



heuttajaksi epäiltyä tuotetta on jäljellä, tulee se säästää ja säilyttää kylmässä mahdollista näytteenottoa varten. Tuote tulee jäädättää, mikäli sitä ei voida toimittaa saman vuorokauden aikana laboratorioon (esim. viikonloppu).

Lisätietoa ulkomyyntin vaatimuksista löytyy [Ruokaviraston internet-sivuilta](#).