

Ohjeet elintarviketoimijalle suureen yleisötilaisuuteen

Elintarvikealan toimijan on noudatettava toiminnassaan riittävää huolellisuutta, jotta elintarvikkeen säilytys-, kuljetus- ja käsittelyolosuhteet täyttävät elintarvikelain mukaiset vaatimukset. Elintarvikealan toimija vastaa elintarvikkeen turvallisuudesta.

Yleistä ohjeistusta:

- Elintarvikkeiden myyjän velvollisuus on huolehtia, että myytäessä elintarvikkeita hyväksytystä tai ilmoitetusta liikkuvasta myyntilaitteesta tai yksiköstä, tulee myyjän tiedottaa toiminnasta etukäteen paikalliselle terveystarkastajalle. Liikkuvalla elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan siirrettävää tai väliaikaista tilaa, kuten liikkuvaa kioskia, myyntivaunua, telttakatosta, kojua tai muuta liikkuvaa laitetta.
- Myyntipisteessä tulee olla mukana omavalvontasuunnitelma ja toiminnasta tehty hyväksymispäätös tai todistus siitä, että toiminnasta on tehty elintarvikehuoneistoilmoitus sen kunnan valvontaviranomaiselle, jonka alueella toiminta on aloitettu. Tiedottaminen on tehtävä viimeistään neljä (4) arkipäivää ennen tapahtumaa Oulun seudun ympäristötoimeen.
- Mikäli toimijalla on Oulun seudun toimialueella toimiva hyväksytty tai ilmoitettu elintarvikehuoneisto (esim. ravintola), ei toimijan tarvitse tiedottaa tapahtumaan osallistumisesta erikseen. Riittää, että ulkomyynti on ohjeistettu omavalvontasuunnitelmassa. Myyntipisteessä tulee olla mukana omavalvontasuunnitelma.
- Vähäriskisestä elintarvikemyynnistä tai tarjoilusta ei tarvitse tehdä ilmoitusta ympäristötoimeen, kun toimija on yksityinen henkilö tai toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena. Tällaisia ovat esimerkiksi yksityishenkilöiden tai harrastekerhojen vähäinen elintarvikkeiden myynti tai tarjoilu (esim. kahvitarjoilu, pullan, pikkuleipien ja voileipien tarjoilu). Ruuan valmistus, myynti ja tarjoilu kuuluvat riskitoimintoihin ja edellyttää tiedottamista.
- Ulkomyyntin olosuhteet edellyttävät pääsääntöisesti, että ruokaa voi valmistaa vain paikan päällä tarjottavaksi, ei muualla pakkaamista tai muualla tapahtuvaa myyntiä varten. Hygieeninen ruoan valmistaminen edellyttää usein sitä, että ruoanvalmistus tapahtuu riittävän erillään muusta toiminnasta, päältä, takaa ja sivuilta suojatussa tilassa ellei myyntipiste ole sijoitettu kokonaan tai osittain rakennuksen sisään.
- Ruuanvalmistuksessa pinnat, välineet ja elintarvikkeet on suojattava pisaratartunnalta, pölyltä ja muilta haitoilta. Kuumennuslaitteet on sijoitettava katokseen, myyntipisteen sisäpuolelle, ei kulkukäytävälle. Elintarvikkeiden säilyttämistä varten on riittävästi tilaa.
- Elintarvikkeiden kuljetuslaatikoita tai pakkauksia ei säilytetä maassa ilman alustaa. Kuljetuslaatikoista ei saa aiheutua haittaa elintarvikkeille myyntipisteessä.
- Käsienpesua varten on oltava hanallinen lämminvesisäiliö, saippuaa ja käsipyyhkeet. Desinfioivat käsihuuhteet ovat myös hyväksyttäviä esim. makkaranmyyntipisteissä ja talvella.
- Laitteiden ja työvälineiden pesupaikka on osoitettava.
- Myyntipisteessä käytettävä talousvesi on otettava keittiötiloista tai siihen tarkoitukseen varatusta vesipisteestä.

Toimialue: Hailuoto, Kempele, Liminka, Lumijoki, Muhos, Oulu, Tyrnävä

- Jätevedet on kerättävä umpinaiseen säiliöön, joka on tyhjennettävä jätevesiviemäriin.
- Myyntialue on pidettävä päivittäin siistinä. "Lattia" on siivottava päivittäin.
- Jätteiden keräilyssä on noudatettava kunkin kunnan jätehuoltomääräyksiä.

Elintarvikkeiden käsittely:

- Helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä kylminä. Kylmäketjusta tulee varmistua myös kuljetuksen aikana. Lämpötilojen valvomiseen on oltava riittävästi lämpömittareita.

Lämpötilat, joita tulee noudattaa elintarvikkeiden säilytyksessä:

Tuore kala	0°C
Tyhjiö- ja suojavaasupakatut, sekä kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalavalmisteet	0 – 3°C
Muut kalatuotteet	enintään + 6°C
Liha ja lihatuotteet	enintään + 6°C
Maito- ja maitotuotteet	enintään + 6°C
Jäätelö ja pakasteet	– 18°C, välittömästi tarjoiltavan jäätelön lämpötila saa kohota – 14°C
Täytettä sisältävät leipomo- ja konditoriatuotteet	enintään + 6°C
Salaatit ym. helposti pilaantuvia ainesosia sisältävät elintarvikkeet	enintään +6°C

- Pakastetut elintarvikkeet on sulatettava kylmiössä, koska huoneenlämmössä mikrobikasvu tuotteen pinnalla alkaa ennen kuin sisäosa on sulanut. Sulamisneste on kaadettava välittömästi jätevesiviemäriin. Sulanut pakaste pilaantuu erittäin nopeasti.
- Kylmälaitteet on oltava riittävän kylmiä ennen täyttämistä elintarvikkeilla.
- Kuumana tarjottavat ruoat on säilytettävä vähintään + 60 °C:n lämpötilassa. Jo tarjolla ollutta ruokaa ei saa kuumentaa uudelleen.
- Omavalvonnassa tulee seurata ja kirjata elintarvikkeiden säilytys-, myynti- ja tarjoilulämpötiloja.
- Tilapäisesti myytävien elintarvikkeiden pakkauksiin on merkittävä ainakin elintarvikkeen nimi, yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat ja valmistuspäivä. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on päivittänyt edellä mainitun ainesosalistan 20.9.2010. Lisätietoa yliherkkyyttä aiheuttavista ainesosista löytyy osoitteesta http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa_elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/mita_tietoa_pakkauksista_saa_mahdollisesti_yliherkkyytta_aiheuttavat_aineosat/