

Elintarvikkeiden ulkomyynti ja tarjoilu

Kun aloitat liikkuvan elintarviketoiminnan, ulkomyyntiin, **rekisteröi** toiminta oman kuntasi elintarvikevalvontaan osoitteessa ilppa.fi/toiminnanharjoittajan-ilmoitukset. Tee rekisteröinti-ilmoitus viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista.

Sen lisäksi, että olet rekisteröinyt elintarviketoimintasi, sinun on **tiedotettava** paikallista elintarvikevalvontaa siitä, että olet tulossa alueelle myymään tai tarjoilemaan elintarvikkeita. Tiedotuslomakkeen löydät osoitteesta www.ouka.fi/elintarvikkeet/ulkomyynti-ja-yleisotilaisuudet. Tee tiedottaminen viimeistään 4 arkipäivää ennen toiminnan aloittamista. Sinun ei tarvitse tiedottaa sen kunnan valvontaviranomaista, jonka valvonta-alueelle olet rekisteröinyt toimintasi.

Myyntipisteen vaatimukset, kun käsittelet, valmistat tai tarjoilet helposti pilaantuvia elintarvikkeita

- Suojaa myyntipisteesi päältä, takaa ja sivuilta, esimerkiksi telttakatoksella tai myyntivaunulla. Huolehdi myyntipisteellä elintarvikkeiden riittävästä suojauksesta.
- Suojaa myyntipisteen alusta tarvittaessa esimerkiksi suojamuovilla, jotta alusta ei pölyä. Alustaksi soveltuu usein myös asfaltoitu pinta.
- Varaa riittävästi tilaa ja erillisiä työtasoja elintarvikkeiden käsittelylle, kuten kasvien pilkkomiseen sekä lihan ja kalan käsittelyyn.
- Varaa riittävästi kylmälaitteita elintarvikkeiden säilytykseen ja sijoita kylmälaitteet auringolta suojattuun paikkaan.
- Varusta myyntipisteesi käsienvesipisteellä. Käsienvesipisteessä tulee olla käytettävissä juokseva kuuma ja kylmä vesi tai etukäteen sopivan lämpöiseksi sekoitettua vettä. Lisäksi on oltava nestesaippuaa ja kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä sekä tarvittaessa desinfiointiainetta. Käsienvesipiste tulee asentaa niin, että se on toiminnan aikana aina käytettävissä ja mahdollistaa hygieenisen käsienvesin.
- Varaa kasvien pesua varten erillinen pesuallas. Kasvien pesuun voit käyttää kylmää kanisterivettä.
- Huomio, että käsien, kasvien ja astioiden pesuun tulee käyttää talousvettä, eli puhdasta juomakelpoista vettä.
- Varmista, että käytössäsi olevat pakkausmateriaalit ja astiat soveltuvat elintarvikekäyttöön. Myös muiden välineiden (letkut, hanat, venttiilit, pumpput, säiliöt) tulee olla elintarvikekäyttöön soveltuvia.

Astiahuolto valmistettaessa ruokaa

- Järjestä astiahuolto niin, että käytössäsi on aina puhtaita astioita ja välineitä.
- Käytä astioiden pesuun aina talousvettä.
- Astiahuolto voi sijaita myyntipisteessä, kun astioiden pesuun on erillinen pesuallas, jonka yhteydessä on lämminvesivaraaja.

- Astiahuolto voi sijaita myyntipisteen läheisyydessä olevassa huoltotilassa tai myyntipisteen käytössä olevassa tukitilassa (esim. elintarvikehuoneisto tai kotikeittiö).

Henkilökunnan tilat

- Elintarviketyöntekijöiden käytettävissä tulee olla asianmukaisesti varustettu wc, jonka yhteydessä on mahdollisuus käsienpesuun.
- Henkilökunnan vaatteiden vaihto ja säilytys on järjestettävä hygieenisesti.
- Myyntivaunussa oleva henkilökunnan wc ei saa avautua suoraan pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelytiloihin.

Jätehuolto

- Lajittele toiminnasta muodostuvat jätteet. Elintarvikehuoneiston toimijana olet itse vastuussa, että toiminnasta syntyvä jäte hävitetään asianmukaisesti.
- Varaa jätteitä varten riittävä määrä kannellisia jäteastioita.
- Jätevedet tulee johtaa viemäriverkostoon (ei hulevesiviemäriin) tai kerätä jäteastiaan ja tyhjentää viemäriverkostoon.

Lisätietoja

- Lisää ulkomyyntin vaatimuksista löydät Ruokaviraston sivuilta osoitteesta www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/oppaat/liikkuvat-elintarvikehuoneistot/ohje-liikkuvien-elintarvikehuoneistojen-toiminnasta/.

Oulun seudun ympäristötoimi
sähköposti ymparisto@ouka.fi
neuvontapuhelin 044 703 6700 arkisin klo 9–15