

ELINTARVIKKEIDEN ULKOMYYNTIOHJE

Elintarvikealan toimijan (esim. ammattimaisen torikaupiaan) on tiedotettava elintarvikkeen myynnistä ja muusta käsittelystä ilmoitetussa tai hyväksytyssä liikkuvassa elintarvikehuoneistossa niiden kuntien valvontaviranomaisille, joiden alueella toimintaa harjoitetaan. Tiedon on oltava viranomaisella viimeistään neljä arkipäivää ennen ilmoitetun toiminnan aloittamista. [Ilmoituskaavake](#) löytyy Haminan kaupungin Internet-sivuilta.

Yksityishenkilöiden ja järjestöjen ei enää tarvitse tiedottaa vähäriskisestä tilapäisestä toiminnasta etukäteen. Vähäriskistä toimintaa on esimerkiksi elintarvikemyynti koulujen myyjäisissä, seurakunnan kahvitilaisuus tai urheiluseuran makkarapaisto 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 yms.). Pakkaamattomina myytävät ja tarjoiltavat tuotteet on hyvä suojata esimerkiksi kakkukuvulla. Pakattuna myytävät tuotteet tulee merkitä ainesosaluettelolla ja valmistuspäivämäärällä.

Omavalvontasuunnitelma

Elintarvikealan toimija on vastuussa toiminnastaan ja hänen on tunnettava toimitaansa koskevat määräykset. Vastuuseen kuuluu oman toiminnan ja toiminnan riskien tunteminen, sekä näiden riskien hallintakeinot, jotka on kuvattava toimintaa koskevassa omavalvontasuunnitelmassa.

[Elintarvikelaki](#) (23/2006) edellyttää, että elintarvikealan toimijan tulee laatia kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelmaa ja siihen liittyvää kirjanpitoa on säilytettävä myyntipisteessä ja esitettävä ne elintarvike-valvontaviranomaiselle pyydettyä.

Myyntipiste

Myyntipiste on suunniteltava, rakennettava, sijoitettava, pidettävä kunnossa ja puhtaana siten, että elintarvikkeiden saastuminen esimerkiksi pölyllä sekä hyönteisten, lintujen ja muiden haittaeläinten pääsy myyntipisteeseen voidaan estää. Myyntipisteen alustan tulee olla suojattu pöly- yms. haitoilta. Myynnissä olevat elintarvikkeet on pidettävä riittävän korkealla ja helposti puhtaanapidettävällä myyntipöydällä tai -alustalla, ellei niitä myydä suoraan aluksesta tai kuormasta, ja suojattava tarkoituksenmukaisesti kosteudelta, pölyltä, lämmöltä, valolta ja muilta haitallisilta vaikutuksilta.

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat ja astiat on pidettävä hyvässä kunnossa ja niiden on oltava kestäviä, helposti puhdistettavia sekä tarpeen mukaan helposti desinfiotavia. Vaihtoehtoisesti voidaan käyttää kertakäyttöisiä materiaaleja.

Elintarvikkeita ja niiden kuljetuslaatikoita tai pakkauksia ei saa säilyttää suoraan maassa ilman alustaa. Myyntilaatikoista ja -laitteista ei saa aiheutua niissä säilytettäville elintarvikkeille haittaa. Likaisia pakkauksia ja kuljetuslaatikoita ei saa säilyttää eikä käsitellä suoraan niillä pinnoilla, joilla pakkaamattomia elintarvikkeita käsitellään.

Myyntipisteen henkilöstön käytössä on oltava työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen sekä tarpeen mukaan desinfiointiin tarvittavat tilat.

Mikäli myyntipisteessä käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, myyntipisteen välittömässä läheisyydessä tulee olla käsienpesumahdollisuus sekä mahdollisuus työvälineiden ja -laitteiden pesuun ja puhdistamiseen työn aikana. Elintarvikkeiden valmistukseen, käsienpesuun sekä välineiden ja elintarvikkeiden puhdistukseen on käytettävä talousvettä.

Myyntipisteessä tulee huomioida etenkin helposti pilaantuvien pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelyn yhteydessä riittävä suojaaminen. Tällaisten elintarvikkeiden käsittelyn, esim. ruoanvalmistuksen, tulee tapahtua riittävän kaukana asiakkaista tai - mikäli myyntipisteessä ei ole tällaiseen riittävästi tilaa - asianmukaisella pisarasuojauksella.

Elintarvikkeiden säilytys- ja myyntilämpötilat

Lämpötilavaatimukset koskevat elintarvikkeiden varastointia ja kuljetuksia sekä myyntipäivän aikana että myyntipäivien välillä ja tapahtumista toiseen tai varastolta myyntipaikalle siirtymisen aikana. Lämpötiloja on pystyttävä myös seuraamaan.

- 0–+3 °C: Tuoreet kalastustuotteet, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut kalajalosteet, suolattu mäti (myös pakasteesta sulatettu) sekä keitetyt äyriäiset, simpukat ja nilviäiset pakkaustavasta riippumatta.
- Enintään +8 °C: Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai vastaava käsittely.
- Enintään +6 °C: Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien raakamaito, pastöroitu maito, pastöroimattomasta maidosta valmistetut maitotuotteet, kerma, idut, paloitetut kasvikset, kalapuolisäilykkeet, elävät simpukat ja kaikki helposti pilaantuvat elintarvikkeet, kuten valmisruuat, einekset, katkarapupuolisäilykkeet, makkarat, leikkeleet, raaka liha, raakalihavalmisteet.
- Vähintään -18 °C: Pakasteen lämpötilan on oltava vakaa ja sen on pysyttävä elintarvikkeen kaikissa osissa -18 °C:ssa tai sitä kylmempänä, mutta kuljetuksen tai myynnin aikana sallitaan lämpötilan lyhytaikainen muutos enintään -15 °C:een. Säilytyslämpötilavaatimukset koskevat myös ruokiin käytettäviä raaka-aineita. Jäätelöä koskevat samat edellä mainitut säilytys-, kuljetus- ja myyntilämpötilat. Välittömästi tarjoiltavaa irtojäätelöä saa kuitenkin säilyttää niin, että jäätelön lämpötila on vähintään -14 °C.
 - Pakasteiden sulatus on tehtävä niin, ettei elintarvikkeen laatu heikkene sulatuksen aikana. Elintarvikkeet tulee sulattaa kylmälaiteessa tai erityistapauksissa (esimerkiksi lämpöeristetyssä kannellisessa laatikossa). Kerran sulaneita elintarvikkeita ei saa uudelleenpakastaa/-jäädättää.
- Vähintään 60 °C: Kuumana myytävät tuotteet on säilytettävä ja myytävä vähintään 60 °C:n lämpötilassa. Kuumana myytävien tuotteiden lämpötilaa on seurattava omavalvontasuunnitelman mukaisesti ja tuotteet tulee säilyttää lämmittävässä myyntilaitteessa tai muutoin niin, että voidaan osoittaa tuotteiden säilyvän riittävän kuumina koko myyntiajan.
 - Poikkeuksena edellä mainittuun säilytyslämpötilaan ovat kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäädytetä kylmänä varastoitavaksi. Ne voidaan säilyttää huoneenlämmössä myyntipaikassa, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa.

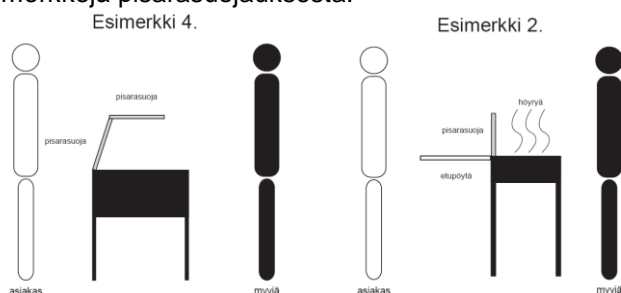
Hygieeniset toimintatavat

Elintarvikehygienian kannalta tärkeitä asioita ovat mm. siisti työympäristö, puhtaat astiat ja käsittelyvälineet sekä huolellinen ja riittävän usein tapahtuva käsienpesu ja mahdollisesti käytettävien suojakäsineiden vaihtaminen riittävän usein. Suojakäsineiden tarkoituksena on suojata elintarvikkeita käsissä olevilta mikrobeilta. Suojakäsineillä ei siis tule koskea mitään muuta kuin elintarviketta, esimerkiksi käsitellä rahaa ja sitten jatkaa elintarvikkeen käsittelyä samoilla käsineillä. Hygieeniseltä kannalta ajatellen käsiä ei ikään kuin voi pestä liian usein.

Ruuan valmistus ja tarjoilu

Hygieeninen ruoanvalmistus edellyttää usein sitä, että se tapahtuu riittävän erillään muusta toiminnasta, päältä, takaa ja sivuilta suojatussa tilassa. Suojana voi olla esimerkiksi telttakatos. Ruoanvalmistusastia (esim. paellapannu) tulee sijoittaa kokonaan suojakatoksen alle kauas asiakkaista tai vaihtoehtoisesti valmistuspiste on suojattava ruuan saastumisen estävällä pisarasuojauksella.

Esimerkkejä pisarasuojauksesta:



Ruuan valmistukseen käytettävien raaka-aineiden tulisi olla esikäsiteltyjä asianmukaisissa tiloissa. Esikäsitteillä tarkoitetaan esimerkiksi kasvien pesua, kuorimista ja pilkkomista sekä kalan ja lihan paloittelua. Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:en. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia, ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä.

Hygieniosaaminen

Henkilöillä, jotka käsittelevät hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on oltava elintarvikehygienistä osaamista osoittava ns. hygieniapassi.

Terveystentila

Henkilökunnan terveystentilan on täytettävä [tartuntatautilain](#) (583/1986) ja sen nojalla annetut vaatimukset. Henkilö, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, ei saa käsitellä elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtuneita haavoja, joita ei voi suojaamalla peittää.

Henkilökohtainen hygienia

Elintarvikkeiden myyjän on pukeuduttava siististi ja työn laadun edellyttämällä tavalla. Elintarvikkeita käsittelevän henkilön työasun tulee olla puhtas. Mikäli työssä käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee työntekijällä olla asianmukainen, vain elintarvikehuoneistossa käytettävä suojavaatetus.

Mikäli myyntipisteessä käsitellään helposti pilaantuvia, pakkaamattomia elintarvikkeita, käsienpesupiste on sijoitettava myyntipisteen yhteyteen. Hygieeninen käsienpesu tarkoittaa tässä sitä, että käsienpesupisteessä on juoksevaa kuumaa ja kylmää tai etukäteen sopivanlämpöiseksi sekoitettua vettä, nestesaippuaa, tarvittaessa desinfiointiaainetta sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä. Kädet on pestävä riittävän usein niin, että pakkaamattomaan elintarvikkeeseen kosketaan aina vain puhtain käsin. Kertakäyttöisiä suojakäsineitä käytettäessä ne on vaihdettava riittävän usein niin, että pakkaamattomiin elintarvikkeisiin kosketaan aina vain puhtain käsin.

Mikäli elintarvikkeet ovat pakattuja, voidaan käsihygieniasta huolehtimiseen vaihtoehtoisesti harkita käytettäväksi elintarvikekäyttöön soveltuvia, kertakäyttöisiä desinfioivia kosteuspyyhkeitä.

Elintarvikkeita valmistettaessa, tarjoiltaessa tai myydessä on tupakointi kielletty muualla kuin siihen varustettu tilassa. Ulkomyyntipisteessä harvoin on erikseen tupakointiin varattua tilaa. Näin ollen tupakointi ei ole lähtökohtaisesti sallittua myyntipisteen niissä osissa, joissa elintarvikkeita säilytetään, käsitellään, myydään tai mistä niitä tarjoillaan.

Pakkausmerkinnät

Valmiiksi pakattuina myytävät tuotteet on ennen myyntiin asettamista varustettava elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä annettujen [kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksen](#) (1084/2004, [muutos](#) 1224/2007) mukaisin merkinnöin. Pakkausmerkinnät on tehtävä pääsääntöisesti suomen ja ruotsin kielellä. Yksikieliset merkinnät riittävät kotimaassa valmistetuissa elintarvikkeissa, joita myydään vain yksikielisessä kunnassa. Asetuksessa on annettu merkintöjen tekemisestä seuraavanlaisia helpotuksia, joita voidaan soveltaa ulkomyyntiin:

- Tuoreita marjoja, hedelmiä, kasviksia ja sieniä sisältävässä kokonaan tai osittain läpinäkyvässä pakkauksessa tulee ilmoittaa sisällön määrä ja alkuperämaa. Jos päällyys on vähäinen (verkko, kalvo tms.) ja tuote punnitaan ostohetkellä, saa sisällön määrän jättää merkitsemättä pakkaukseen. Nämä tiedot eivät kuitenkaan riitä, jos kasvis tai hedelmä on EY:n antamien erityisvaatimusten alainen. Tällaisista kasviksista on ilmoitettava aina lisäksi pakkaajan nimi ja osoite sekä laatuluokka. Lisäksi joistakin kasviksista on ilmoitettava myös lajike ja kokoluokka. Tiedot tulee olla pakkauksessa tai esitteessä (irtomyynti).
- Koti- tai maataloudessa valmistettujen ja myyjäisissä tai vastaavissa tilaisuuksissa tilapäisesti myytävien elintarvikkeiden pakkauksiin on merkittävä ainakin elintarvikkeen nimi, yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat ja valmistuspäivä.
- Myyntipisteessä pakatuissa makeispusseissa tulee olla merkittynä elintarvikkeen nimi, sisällön määrä, yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat sekä alkuperämaa, jos sen puuttuminen voi johtaa kuluttajaa harhaan.

Jätehuolto

Jätteiden säilyttäminen, kerääminen, kuljettaminen, käsittely ja hyödyntäminen sekä jäteveden johtaminen on tehtävä siten, ettei niistä aiheudu terveyshaittaa. Toimijan on huolehdittava nestemäisten ja kiinteiden jätteiden keräilystä sekä myyntipisteessä olevien jäteastioiden riittävän usein tapahtuvasta tyhjentämisestä ja pidettävä myyntialue siistinä. Myyntipisteen jätevedet on johdettava viemäriin tai kerättävä umpinaiseen säiliöön, jonka säännöllisestä tyhjentämisestä on huolehdittava.

Lisätietoja

Terveystarkastajat:
040 551 0016
0400 268 633
040 199 1270

Terveysinsinööri:
040 199 1557

Ympäristötarkastaja (Miehikkälä ja Virolahti):
040 503 1043

(Ohje on lyhennelmä Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran laatimasta [ulkomyyntiohjeesta](#).)