

## OHJE ELINTARVIKKEIDEN ULKOMYYNTIIN JA -TARJOILUUN

Yksityishenkilöiden tai harrastekerhojen vähäinen elintarvikkeiden myynti tai tarjoilu torilla ei vaadi ilmoittamista etukäteen terveystarkastajalle. Vähäisellä toiminnalla tarkoitetaan toiminnan satunnaisuutta tai määrältään vähäistä elintarvikkeiden käsittelyä.

Hygieeniset työtavat ovat elintarvikkeiden käsittelyn perusvaatimus. Toimijan tulee huolehtia mm. pintojen ja käsittelyvälineiden puhtaudesta, tuotteiden turvallisuudesta, puhtaista työvaatteista ja huolellisesta käsihygieniasta.

Yksityishenkilöltä, joka myy torilla satunnaisesti pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, ei vaadita hygieniosaamistodistusta. Hänen tulee kuitenkin tietää elintarvikkeisiin liittyvät riskit.

### Tilavaatimukset

- Elintarvikkeet on suojattava kosteudelta, pölyltä, lämmöltä, auringonpaisteelta ja muilta haitallisilta vaikutuksilta.
- Tarjoilu- ja myyntipisteessä tulee aina olla vähintään katos, mutta myydessä helposti pilaantuvia ja pakkaamattomia elintarvikkeita (esim. keitto, letut, makkara), tulee myyntipisteessä olla katos, kolme seinää ja pölyämätön alusta (esim. suojamuovi tai asfaltti).
- Pakkaamattomat tuotteet tulee olla varustettu riittävällä pisarasuojalla (esim. kupu). Paistopiste tulee olla riittävän kaukana asiakkaista tai suojattu esim. korkealla pleksillä.
- Elintarvikelaatikoita ja -pakkauksia ei tule säilyttää maassa.
- Myyntipisteen käytössä on oltava työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen tarvittavat tilat. Mikäli myyntipaikassa ei ole mahdollisuutta välineiden puhdistukseen, tulee välineitä varata mukaan riittävästi.
- Asiakkaiden nähtävillä tulee olla toimijan nimi ja yhteystiedot.

### Kylmäsäilytys

- Elintarvikkeiden lämpötiloista tulee huolehtia kuljetuksen, varastoinnin sekä tarjoilun ja myynnin aikana. Elintarvikkeiden pitämiseksi säädetyssä lämpötilassa kylmäsäilytystä varten tulee olla vähintään kylmälaukku kylmävaraajilla varustettuna tai tarvittaessa kylmälaitteet.
- Lämpötilojen seuraamiseksi myyntipaikassa tulee olla lämpömittari.
- Elintarvikkeet on säilytettävä seuraavissa lämpötiloissa:
  - kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet:.....+ 6 °C tai alle
  - pakasteet:..... -18 °C tai kylmempi

- tuoreet kalastustuotteet:.....sulavan jään lämpötila  
(tuoreet kalastustuotteet voidaan myydä jäissä, kun jäät ympäröivät ja jäähdyttävät koko tuotetta. Sulamisvedet on poistettava hygieenisesti.)

## **Käsittelyhygieniä**

- Pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita (helposti pilaantuva = kylmä- tai kuumasäilytystä vaativa elintarvike) käsittelevillä tulee olla myyntipisteessä käsienpesumahdollisuus lämpimällä vedellä (esim. hanallinen kanisteri, kertakäyttöiset käsipyyhkeet ja nestesaippua). Käsiteltäessä muita elintarvikkeita käytössä tulee olla vähintään desinfioiva käsihuuhe.
- Elintarvikkeita käsittelevän henkilön työasun tulee olla siisti ja puhdas.
- Talousveden tulee olla kunnan verkostovettä / täyttää talousvedelle asetetut vaatimukset.

## **Tarjoilu ja myynti**

- Elintarvikkeet tulee olla sellaisenaan valmiita paistettaviksi (esim. letut, paella)
- Ruoka tulee kuumentaa vähintään +75 asteeseen ja sen tulee pysyä koko myyntiajan (enintään 4 tuntia) vähintään + 60 asteisena.
- Ruoan tarjoilussa tulee käyttää kertakäyttöastioita.
- Pakatuissa elintarvikkeissa tulee olla lakisääteiset pakkausmerkinnät. Kotileivonnaisissa tulee olla vähintään elintarvikkeen nimi, valmistuspäivä sekä valmistusaineet.
- Pakkaamattomien kasvien läheisyydessä tulee olla nähtävillä alkuperämaa.
- Tuoreesta kalasta tulee olla nähtävillä pyyntipäivä ja -alue.
- Torilla myytäviin kananmuniin on leimattava tuottajakoodi.
- Tuoreista ja kuivatusta korvasienistä on oltava näkyvillä määräysten mukaisesti varoitusmerkintä sienten myrkyllisyydestä sekä korvasienten käsittelyohjeet. Suositellaan, että tuoreita korvasieniä myytäisiin vain palvelumyyntinä varmistamaan sienten käyttöturvallisuus.

## **Siisteys ja jätehuolto**

- Oman myyntipaikan siisteydestä, asianmukaisesta jätteiden keräyksestä sekä jätevesien johtamisesta tai keräilystä tulee huolehtia.
- Kahvilat: Toimijan tulee varmistaa, että alueella on käymälämahdollisuus.

## **Tupakointi ja eläimet**

- Elintarvikkeiden varastointi-, valmistus-, tarjoilu tai myyntitilassa ovat tupakointi ja eläimet kielletty.

## **Ulkomyyntiohje:**

[http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet\\_ja\\_ohjeet/elintarvikkeet/ulkomyynti/ulkomyyntiohje\\_2012.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/ulkomyynti/ulkomyyntiohje_2012.pdf)

## LISÄTIETOJA

**Yksityishenkilöiden ja järjestöjen** ei tarvitse tiedottaa satunnaisesta ja määrältään vähäisestä toiminnasta etukäteen. Tällaista toimintaa ovat esimerkiksi elintarvikemyynti koulujen myyjäisissä, seurakunnan kahvitilaisuus tai urheiluseuran makkaran paikallisottelussa.

**Yksityishenkilöiden itse luonnosta poimimia marjoja tai sieniä** voi myydä torilla ilman erillistä ilmoitusta 10 000 kg vuodessa. Marjojen ja sienten alkuperä tulee olla asiakkaiden nähtävillä. Lainsäädännön vaatimat pakkausmerkinnät tulee tehdä pakattuihin marjoihin ja sieniin.

**Kalastajat tai kalanviljelijät** voivat alkutuottajana myydä alkutuotannon tuotteita suoraan kuluttajalle enintään 5 000 kg vuodessa. Alkutuotannon tuotteita ovat esim. perkaamaton kala tai aluksessa perattu kala. Toiminnasta tulee ilmoittaa alkutuotantopaikan valvontaviranomaiselle alkutuotantoilmoituksen yhteydessä.

**Munantuottajat**, jotka ovat salmonellavalvonnan piirissä, voivat itse myydä tuottamia, tuottajakoodilla leimattuja munia torikaupassa 10 000kg vuodessa. Toiminnasta tulee ilmoittaa alkutuotantopaikan valvontaviranomaiselle alkutuotantoilmoituksen yhteydessä.

**Muut alkutuottajat** voivat itse vähäisessä määrin myydä torilla suoraan kuluttajalle tuottamia kasvikunnan tuotteita, sieniä ja hunajaa: lehtivihannekset enintään 5 000 kg vuodessa, muut kasveista saatavat alkutuotannon tuotteet ja sienet enintään 10 000 kg vuodessa sekä hunajaa enintään 1000 kg vuodessa. Toiminnasta tulee ilmoittaa alkutuotantopaikan valvontaviranomaiselle alkutuotantoilmoituksen yhteydessä.

Lisätietoa saa tarvittaessa terveystarkastajalta.

### Ilmoitukset ja yhteydenotot terveystarkastajille:

**sähköposti:** [terveysvalvonta@phsotey.fi](mailto:terveysvalvonta@phsotey.fi)

**postiosoite:** Päijät-Hämeen hyvinvointikuntayhtymä  
Ympäristöterveyskeskus  
Heinolan toimipiste  
Rauhankatu 3A  
18100 Heinola

**puhelin:** Ikonen Mira 044 4406553  
Jalkanen Leena 044 7297902