



**Elintarvikkeiden ulkomyynti
yleisötahtumissa**

Muistilista elintarvikkeiden ulkomyyntiin yleisötapahtumissa

1. Toiminnasta ilmoittaminen ja tiedottaminen

Elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu yleisötapahtumissa on toimintaa, johon liittyy **elintarviketurvallisuusriskejä**. Tällaista toimintaa ovat esimerkiksi ruuan valmistus ja tarjoilu teltasta, kojusta tai myyntivaunusta, sekä helposti pilaantuvien elintarvikkeiden myynti.

Elintarvikelaki edellyttää, että toiminnasta tehdään ilmoitus ja tiedotetaan elintarvikeviranomaiselle hyvissä ajoin ennen tapahtuman alkua.

- **Ilmoitus toiminnan rekisteröintiä varten: neljä (4) viikkoa ennen** aiottua elintarviketoiminnan aloittamista
 - tapahtuman aikaisen elintarviketoiminnan rekisteröinti
 - liikkuvan elintarvikehuoneiston rekisteröinti
 - **Esimerkki 1:**

Tapahtuman järjestäjä valmistaa tapahtumassa ruokaa ja myy sitä myyntiteltasta. Ruuan valmistukseen ja tarjoiluun liittyvät elintarviketurvallisuusriskit (helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely, suuret asiakasmäärät) edellyttävät elintarviketoiminnan rekisteröimistä elintarvikevalvontaan. Tapahtuman järjestäjä tekee ilmoituksen tapahtuman aikaisesta, kertaluonteisesta elintarviketoiminnasta Ympäristöterveydenhuollon sähköisessä ilmoituspalvelussa (ilppa).
 - **Esimerkki 2:**

Elintarviketoimija osallistuu tapahtumaan ruokateltan kanssa ja aikoo harjoittaa vastaavaa elintarviketoimintaa myös jatkossa säännöllisesti eri tapahtumissa. Toimija tekee ilmoituksen liikkuvan elintarvikehuoneiston rekisteröintiä varten Ympäristöterveydenhuollon sähköisessä ilmoituspalvelussa (ilppa). Jatkossa toimija tiedottaa rekisteröidyn liikkuvan elintarvikehuoneiston toiminnasta sen paikkakunnan elintarvikevalvontaviranomaista, jonka toimialueen tapahtumaan on tulossa.
- **Tiedotus: viimeistään neljä (4) arkipäivää ennen** tapahtumaan saapumista
 - paikasta ja tapahtumasta toiseen siirtyvät **liikkuvat elintarvikehuoneistot**
 - **Esimerkki:**

Toimijan elintarviketoimintaan kuuluu jäätelön myynti siirrettävästä myyntivaunusta. Myyntitoiminnasta on tehty elintarvikelain mukainen ilmoitus ja toiminta on rekisteröity liikkuvaksi elintarvikehuoneistoksi. Toimija tiedottaa osallistumisestaan tapahtumaan sen kunnan elintarvikevalvontaviranomaista, jonka alueelle on tulossa, esimerkiksi puhelimitse tai sähköpostilla.

Vähäriskinen toiminta

Vähäriskisestä toiminnasta, kuten ei-helposti pilaantuvien leivonnaisten satunnaisesta myymisestä ja tarjoilusta, yksityishenkilön järjestämästä päivän kestävästä pop up –ravintolasta tai yhdistyksen pitämistä myyjäisistä ei ole ilmoitusvelvollisuutta.

Tarkemmat tiedot toiminnan vähäriskisyyden määrittelystä löytyy Ruokaviraston ohjeesta [Rekisteröitävää elintarviketoimintaa vai ei?](#) kohdasta 5.2.

2. Muut muistettavat asiat

Ennen tapahtuman alkua toimijan on varmistettava, että oma myyntipiste tai liikkuva elintarvikehuoneisto täyttää lainsäädännön vaatimukset ja ulkomyyntin edellytykset. Toimija on vastuussa toiminnastaan ja hänen on tunnettava toimintaansa koskevat määräykset ja toimintaan liittyvät riskit.

Alla on listattuna muutama tärkeä muistettava asia:

A. Myyntipisteen suojaus

Toimittaessa ulko-olosuhteissa elintarviketurvallisuuteen vaikuttavia tekijöitä ovat esimerkiksi ilman lämpötila, pöly, kosteus ja haittaeläimet kuten linnut. Elintarvikkeiden valmistus- ja myyntipisteessä tulee huomioida nämä olosuhteisiin liittyvät riskitekijät.

Tapahtumissa noudatetaan viranomaisen ja tapahtumanjärjestäjän ohjeistusta muun muassa telttojen ja vaunujen sijoittelussa, telttojen kiinnityksessä ja maapohjan suojaamisessa. Maapohja suojataan aina nurmi- ja hiekkapohjaisilla myyntialueilla. Teltat suojataan vähintään kolmelta sivulta. Teltta varustetaan siten, että kaikki myyntipisteessä tarvittava voidaan säilyttää teltan sisällä hyllyjen tai alustojen päällä. Tarvittaessa elintarvikkeiden säilytykseen voidaan käyttää esimerkiksi erillisiä kylmäkontteja. Ruuan valmistuspaikka teltassa sijoitetaan tarpeeksi kauas asiakkaista. Vaihtoehtoisesti käytetään riittävää piasarasuojausta ruuan valmistus/tarjoilupisteen ja asiakkaiden välissä.

B. Käsienspesupiste

Myyntiteltalta, vaunu tai vastaava elintarvikkeiden valmistus- tai myyntipiste varustetaan omalla käsienspesupisteellä. Käsienspesupisteen varustukseen kuuluu riittävästi lämmintä vettä, käsisäippuaa ja paperipyyhkeitä. Kuuman veden voi järjestää myyntipisteeseen esimerkiksi vedenkeitimellä ja kuumavesitermoksella. Pesuvedet tulee kerätä ja hävittää asianmukaisesti tapahtumanjärjestäjän ohjeistuksia noudattaen.

C. Elintarvikkeiden valmistus

Telttaolosuhteissa käytettävien raaka-aineiden on oltava valmiiksi esikäsiteltyjä valmistusta varten. Elintarvikkeet esikäsitellään rekisteröidyissä elintarvikehuoneistoissa, joissa on riittävät ja hygieeniseen toimintaan soveltuvat tilat, tai hankitaan valmistuspaikalle valmiiksi pilkottuna/esikypsennettynä.

Elintarvikehygieenisten riskien vuoksi väliaikaisissa teltaolosuhteissa on vältettävä raa'an lihan ja kalan tai kasvien käsittelyä.

D. Elintarvikkeiden säilytys ja tarjoilu

Elintarvikkeiden säilyttämiseen ja tarvittaessa sulattamiseen varataan riittävät kylmäsäilytystilat. Tapahtumassa käytettävien kylmäkalusteiden toimivuus varmistetaan ennen elintarvikkeiden hankintaa. Elintarvikkeet säilytetään ja tarjoillaan oikeissa lämpötiloissa, kylmä kylmänä – kuuma kuumana. Valmis ruoka tarjoillaan neljän (4) tunnin sisällä. Tarjoilusta ylijäänyt ruoka kuuluu biojätteeseen.

E. Omavalvonta eli riskien hallinta

Ennen toiminnan aloittamista käydään läpi omavalvonnan toimintaohjeet ja vastuut. Lisäksi varmistetaan, että kaikilla työntekijöillä on työtehtävien edellyttämä, riittävä hygieniosaaminen ja (suoja)vaatetus. Elintarvikehuoneistossa työskentelevältä henkilöltä, joka käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan hygieniapassi ja terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta. Elintarvikkeiden lämpötilaseurantaa tehdään tapahtumissa päivittäin. Omavalvonnassa varaudutaan myös yllättäviin tilanteisiin kuten sähkökatkoihin.

Elintarvikevalvoja voi tehdä myyntipisteisiin Oiva-tarkastuksia ja ottaa elintarvikenäytteitä. Omavalvontajärjestelmä ja tapahtumanaikainen omavalvontakirjanpito on säilytettävä siten, että se on tarkastettavissa myynti- ja tarjoilupisteissä.

F. Puhtaanapito ja huolto

Toiminnassa käytettävät laitteet ja välineet puhdistetaan päivän päätteeksi, ja tarvittaessa päivän aikana. Puhdistukseen käytetään pesuainetta ja kuumaa vettä.

Jätteet kerätään ja poistetaan myyntipisteistä tarvittaessa useamman kerran päivässä. Jätteiden lajittelussa noudatetaan tapahtumanjärjestäjän ohjeistuksia.

Lisätietoja ulkomyynnistä ja liikkuvista elintarvikehuoneistoista löytyy [Ruokavirasto verkkosivuilta](#).

Linkki ympäristöterveydenhuollon sähköiseen ilppa-ilmoituspalveluun: <https://ilppa.fi/>

Yhteystiedot ja tiedotukset:

**Elinvoima- ja ympäristötoimiala,
ympäristö- ja terveystoiminta
PL 121
28101 PORI
terveysvalvonta@pori.fi**

Neuvontapuhelin ma-pe klo 10–15, p. 044 701 3353