

**KESKI-POHJANMAAN
YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLLON
YHTEISTOIMINTA-ALUEEN
ULKOMYYNTIMÄÄRÄYKSET**

1.12.2010

SISÄLLYS

| | |
|--|----|
| 1 LUKU | 1 |
| YLEISET MÄÄRÄYKSET..... | 1 |
| 1 § Soveltamisala ja tavoite | 1 |
| 2 § Valvonta..... | 1 |
| 3 § Poikkeaminen ulkomyyntimääräyksistä | 1 |
| 2 LUKU | 2 |
| ILMOITUS- JA HAKEMUSMENETTELYT | 2 |
| 4 § Tilapäinen myynti..... | 2 |
| 5 § Säännöllinen myynti..... | 2 |
| 6 § Liikkuva ajoneuvo tai siirrettävä tila..... | 3 |
| 7 § Suuri yleisötilaisuus | 3 |
| 3 LUKU | 4 |
| MYYNTIPISTETTÄ KOSKEVAT YLEISET VAATIMUKSET | 4 |
| 8 § Toimijan nimi..... | 4 |
| 9 § Ulkona sijaitsevan myyntipisteen suojaus..... | 4 |
| 10 § Pisarasuojaus | 4 |
| 11 § Jätehuolto ja käymälät | 5 |
| 12 § Eläimet..... | 6 |
| 4 LUKU | 6 |
| ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYSOLOSUHTEET | 6 |
| 13 § Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet | 6 |
| 14 § Kuumana tarjoiltavat elintarvikkeet | 7 |
| 15 § Elintarvikkeiden sulatus | 7 |
| 16 § Lämpötilan mittauslaite | 7 |
| 17 § Elintarvikkeiden säilytys myyntitapahtuman ulkopuolella | 7 |
| 5 LUKU | 8 |
| ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELY JA MYYNTI..... | 8 |
| 18 § Ruuan valmistus ja tarjoilu | 8 |
| 19 § Liha ja lihavalmisteet..... | 8 |
| 20 § Kalat ja äyriäiset..... | 8 |
| 21 § Kananmunat | 8 |
| 22 § Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, einokset ja niihin verrattavat tuotteet..... | 9 |
| 23 § Kasvikset, sienet ja marjat | 9 |
| 24 § Ternimaito..... | 9 |
| 7 LUKU | 10 |
| 25 § Pakkausmerkinnät | 10 |
| 26 § Pakkausmateriaalit ja -tarvikkeet | 11 |
| 7 LUKU | 11 |
| HYGIEENISET TOIMINTATAVAT | 11 |
| 27 § Henkilökohtainen hygienia ja terveydentila | 11 |
| 28 § Hygieniaosaaminen | 12 |
| 29 § Pinnat ja työvälineet..... | 12 |
| 30 § Maistiaiset..... | 13 |
| 31 § Tarjoilu | 13 |
| 8 LUKU | 13 |
| MUUT MÄÄRÄYKSET | 13 |
| 32 § Määräysten voimaantulo..... | 13 |

Johdanto

Elintarvikelain (23/2006) 86 §:n mukaan kunnan elintarvikevalvontaviranomainen voi antaa elintarvikelain täytäntöön panemiseksi tarpeellisia paikallisista olosuhteista johtuvia, kuntaa tai sen osaa koskevia yleisiä määräyksiä elintarvikkeisiin liittyvän terveysvaaran ehkäisemiseksi ja elintarvikkeisiin liittyvien terveydellisten olojen valvomiseksi. Määräykset voivat koskea elintarvikkeiden käsittelyä, myyntiä tai luovutusta suuressa yleisötilaisuudessa taikka torilla tai muussa ulkotilassa. Näitä ulkomyyntimääräyksiä sovelletaan torimyyntiin, kauppakeskusten käytävillä sijaitseviin myyntipisteisiin, markkinakauppaan, koulujen myyjäisiin, ulkoilmakonsertteihin, messuihin ja muihin vastaaviin tapahtumiin.

Myyntialueen tulee sijaita siten, ettei ympäristöstä aiheudu haittaa myytävien elintarvikkeiden hygieeniselle laadulle. Myyntialueen pinnan tulee olla sellainen, että tapahtuman laajuus huomioiden pöly- tms. haitoilta vältetään. Myyntialueeksi soveltuu esimerkiksi tori, kaupan piha-alue, kauppakeskuksen sisätilat, maantien levähdysalue, joka on etäämmällä varsinaisesta ajoradasta, jalankulkualue, kävelykatu, suljettu katualue tai muu vastaava tilava alue.

Ulkomyyntimääräyksissä on varsinaisen pykälämuotoisen tekstin lisäksi tekstilaatikoita, jotka sisältävät lisätietoa kyseisen pykälään liittyvästä lainsäädännöstä ja muista määräyksistä, esimerkkejä tai muuta selventävää tietoa.

1 LUKU

YLEISET MÄÄRÄYKSET

1 § Soveltamisala ja tavoite

Näiden ulkomyyntimääräysten tarkoituksena on elintarvikkeisiin liittyvän terveysvaaran ehkäiseminen ja elintarvikkeisiin liittyvien terveydellisten olojen valvominen. Määräykset koskevat elintarvikkeiden käsittelyä, myyntiä tai luovutusta suuressa yleisötilaisuudessa taikka torilla tai muussa ulkotilassa. Näitä määräyksiä sovellettaessa ulkotilaan rinnastetaan myös sellainen sisätila tai sen osa, jota ei ole hyväksytty elintarvikehuoneistoksi, esim. kauppakeskuksen käytävä.

Nämä kunnalliset ulkomyyntimääräykset ovat voimassa Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminta-alueella, johon kuuluvat Kokkola, Kannus, Kruunupyö, Kaus-tinen, Veteli, Halsua, Perho, Toholampi ja Lestijärvi. Tarkoituksena on, paikalliset olosuh-teet huomioon ottaen, ehkäistä elintarvikkeisiin liittyvää terveysvaaraa ja valvoa elintarvik-keisiin liittyviä oloja siten kuin elintarvikelaissa on säädetty.

Ulkomyynti ja siihen rinnastettava muu toiminta on luonteeltaan ja olosuhteiltaan lähtökoh-taisesti riskialttiimpaa ja erilaista kuin vastaava toiminta kiinteissä elintarvikehuoneistoissa sisätiloissa. Sisätiloissa olevissa elintarvikehuoneistoissa, joissa elintarvikkeiden käsittelyn ja myynnin erityistarpeet on huomioitu tiloja suunniteltaessa, olosuhteiden hallinta on huomattavasti helpompaa, esim. lämpötilojen hallinta, pesutilat tai työpintojen puhtaanapi-to. Huomioitavaa on kuitenkin, että **toimijan velvollisuus on kaikissa olosuhteissa varmistaa tuotteiden turvallisuus, eikä olosuhteisiin vetoamalla voida välttää tätä velvollisuutta.**

Lisätietoja

Ulkomyynnin vaatimuksista säädetään lisäksi yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (EY N:o 852/2004), elintarvikelaissa (23/2006, muutos 1137/2008) ja maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (28/2009, muutos 1170/2009) sekä Valtioneuvoston asetuksessa elintarvikevalvonnasta (321/2006). Lisäksi toimijoiden tulee huomioida myös kaikkia elintarvi-kealan toimijoita koskevat yleiset vaatimukset, joita on annettu mm. yleisessä elintarvikeasetuksessa (EY N:o 178/2002).

2 § Valvonta

Näiden ulkomyyntimääräysten noudattamista valvoo kunnan elintarvikevalvontaviranomai-nen, jona yhteistoiminta-alueella toimii ympäristöterveyslautakunta.

3 § Poikkeaminen ulkomyyntimääräyksistä

Ulkomyyntimääräyksistä voidaan poiketa vain perustellusta syystä terveysvalvonnan johta-jan kirjallisella luvalla. Poikkeamisen edellytyksenä on, että elintarviketurvallisuus ei vaa-rannu.

Jos myyntipiste täyttää kiinteän elintarvikehuoneiston vaatimukset, voidaan terveysturvallisuuden johtajan kirjallisella luvalla sallia näissä määräyksissä kuvattua laajempi elintarvikkeiden käsittely myyntipisteessä.

2 LUKU

ILMOITUS- JA HAKEMUSMENETTELYT

4 § Tilapäinen myynti

Elintarvikkeita tilapäisesti torilla tai muussa tilassa luovuttavan, myyvän, valmistavan tai tarjoilevan on tehtävä elintarvikelain mukainen kirjallinen ilmoitus Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuollolle viimeistään 4 arkipäivää ennen toiminnan aloittamista. Ilmoitukseen on liitettävä myös kopio omavalvontasuunnitelmasta, jos myyntipisteessä käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Omavalvontasuunnitelma on säilytettävä myyntipisteessä ja se on esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle pyydettäessä.

Mikäli toimija aikoo kiertää saman kuukauden aikana Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminta-alueen sisällä useissa yksi tai kaksi vuorokautta kestävässä tapahtumissa, ei kyseessä ole tilapäinen myynti elintarvikelain tarkoittamalla tavalla, vaan hyväksynnän vaativa liikkuva elintarvikehuoneisto.

Elintarvikelain (23/2006) 6 §:n mukaan tarkoitetaan

19) *tilapäisellä elintarvikkeiden myynnillä* enintään kaksi vuorokautta kestävää ja harvemmin kuin 30 päivän välein samassa paikassa toistuvaa myyntiä tai muuta luovutusta;

Elintarvikelain (23/2006)13 §:n 2 momentin mukaan elintarvikehuoneiston ei tarvitse olla hyväksytty, jos siellä harjoitettavan toiminnan tarkoituksena on ainoastaan:

1) tilapäinen elintarvikkeiden myynti;

Elintarvikealan toimijan on ilmoitettava 13 §:n 2 momentissa tarkoitettusta toiminnasta kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista.

5 § Säännöllinen myynti

Elintarvikkeita säännöllisesti (yli 2 vrk tai tapahtuma on useammin kuin 30 vrk välein samassa paikassa) torilla tai muussa tilassa luovuttavan, myyvän, valmistavan tai tarjoilevan on tehtävä elintarvikelain mukainen hakemus Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuollolle vähintään 14 vrk ennen toiminnan aloittamista. Toiminnan saa aloittaa vasta, kun säännöllisestä ulkomyyntistä on tehty hyväksymispäätös (maksullinen). Hakemukseen on liitettävä myös kopio omavalvontasuunnitelmasta. Omavalvontasuunnitelma on säilytettävä myyntipisteessä ja se on esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle pyydettäessä.

Säännöllistä ulkomyyntiä voivat olla esim. kesäisin torilla tapahtuva vihannesten tai leivonnaisten myynti tai erilaiset yli kaksi päivää kestävät yleisötilaisuudet, kuten musiikkitaipahdot.

6 § Liikkuva ajoneuvo tai siirrettävä tila

Siirrettävällä tilalla tarkoitetaan mitä tahansa liikuteltavaa (koottavissa ja purettavissa olevaa, paikasta toiseen siirrettävää) elintarvikkeiden myynti- tai käsittelypaikkaa tai -laitteistoa, kuten liikkuvaa kioskia, myyntivaunua tai -kojua, telttakatosta tai muuta vastaavaa rakennelmaa.

Liikkuva ajoneuvo tai siirrettävä tila on hyväksyttävä elintarvikehuoneistoksi ennen toiminnan aloittamista. Hyväksymishakemus on tehtävä sen kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle, jonka alueella siirrettävä tila otetaan ensimmäisen kerran käyttöön. Ensimmäiseksi käyttöönottopaikaksi katsotaan toimijan kotipaikka tai vaihtoehtoisesti se paikka, jossa toiminnan tukipiste (laitteiden säilytys ja huolto, elintarvikkeiden varastointi, tms.) sijaitsee. Hakemus ja omavalvontasuunnitelma tulee toimittaa vähintään 14 vrk ennen toiminnan aloittamista.

Elintarvikehuoneistoksi jossakin muussa kunnassa aikaisemmin hyväksytyt liikkuvan ajoneuvon tai siirrettävän tilan käytöstä tilapäisissä tapahtumissa on ilmoitettava kirjallisesti Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuollolle siten, että tieto on viranomaisella vähintään 4 arkipäivää ennen kuin toiminta aloitetaan. Jos liikkuvassa ajoneuvossa käsitellään eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä, on ilmoituksen kuitenkin oltava viranomaisella viimeistään 14 vrk ennen toiminnan aloittamista. Ilmoitukseen on liitettävä kopio hyväksymispäätöksestä. Omavalvontasuunnitelma ja hyväksymispäätös on säilytettävä myyntipisteessä ja ne on esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle pyydettyäessä.

Elintarvikelain (23/2006) 14 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on haettava elintarvikehuoneiston hyväksymistä 15 §:ssä tarkoitetulta viranomaiselta ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olnaista muuttamista. Hakemuksen yhteydessä valvontaviranomaiselle on esitettävä kirjallinen omavalvontasuunnitelma.

7 § Suuri yleisötilaisuus

Tapahtumista, joihin odotetaan osallistuvan yhtäaikaaisesti yli 500 henkeä, kesto on enintään 2 vrk ja joissa tarjotaan tai myydään elintarvikkeita, on tapahtuman järjestäjän ilmoitettava kirjallisesti Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuollolle 14 vrk ennen tilaisuuden alkamista. Ilmoitus löytyy seuraavan linkin alta:

https://www.kokkola.fi/terveys/ymparistoterveydenhuolto/elintarvikevalvonta/fi_FI/tilapainen_myynti/

Lisäksi ilmoitukseen tulee liittää:

- luettelo tapahtumaan osallistuvista elintarviketoimijoista ja heidän yhteystietonsa
- alueen asemapiirros, josta käy ilmi elintarvikkeiden myyjille ja tarjoilulle varatut alueet sekä käymälöiden sijoittuminen alueella

Tapahtuman järjestäjän on tiedotettava tapahtumaan osallistuville elintarviketoimijoille voimassa olevista ulkomyyntimääräyksistä.

Mikäli yleisötilaisuus kestää yli 2 vrk ja siellä tarjotaan tai myydään elintarvikkeita, on toimijan haettava elintarvikelain 14 §:n mukaista elintarvikehuoneiston hyväksymistä terveys- ja elintarvikevalvontaviranomaiselta vähintään 14 vrk aikaisemmin. Hakemukseen on liitettävä myös

kopio omavalvontasuunnitelmasta. Omavalvontasuunnitelma on säilytettävä myyntipisteessä ja se on esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle pyydettyä.

Hakemuslomake löytyy seuraavan linkin alta:

https://www.kokkola.fi/terveys/ymparistoterveydenhuolto/elintarvikevalvonta/fi_FI/saannollinen_myynti/

STM:n asetuksen 405/2009 mukaan suuressa yleisötilaisuudessa on oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä sekä miehille että naisille. Käymälöiden on sijaittava tarkoituksenmukaisesti eri puolilla tapahtuma-aluetta. Käymälässä tai sen välittömässä läheisyydessä on oltava mahdollisuus käsi- en pesuun tai muu riittävä mahdollisuus käsihygienian ylläpitoon. Käymälät on tyhjennettävä ja siivot- va asianmukaisesti. Alueelle on laitettava opasteet käymälöiden sijainnista.

3 LUKU

MYNTIPISTETTÄ KOSKEVAT YLEISET VAATIMUKSET

8 § Toimijan nimi

Myyntipisteessä on oltava asiakkaan nähtävissä toimijan nimi ja yhteystiedot.

9 § Ulkona sijaitsevan myyntipisteen suojaus

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.

Kaikki ulkona sijaitsevat elintarvikkeiden myyntipisteet on suojattava vähintään katoksella. Pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden valmistuksen ja myynnin on ta- pahduttava päältä ja kolmelta sivulta suojatusta teltasta tai vastaavasta myyntipisteestä.

Myyntipisteen alustan tulee olla suojattu pöly- yms. haitoilta. Hiekka- ja nurmikentillä myyn- tipisteen pohja on suojattava muovilla, pressulla, vanerilla tai muulla vastaavalla materiaa- lilla.

Elintarvikkeita tai niiden kuljetusastioita tai pakkauksia ei saa säilyttää suoraan maassa ilman alustaa. Likaisia pakkauksia ja kuljetuslaatikoita ei saa säilyttää eikä käsitellä suo- raan niillä pinnoilla, joilla pakkaamattomia elintarvikkeita käsitellään.

10 § Pissasuojaus

Pakkaamattomat helposti pilaantuvat elintarvikkeet ja niiden käsittely, esim. ruuanvalmis- tus, on suojattava riittävän korkealla tai siten muotoillulla pissasuojalla, että asiakkaat ei- vät pääse koskettelemaan tai muutoin kontaminoimaan elintarvikkeita.

Pissasuojaja voi vaihdella muodoltaan ja kaltevuusasteeltaan myytävän/tarjoitavan tuotteen vaatimusten mukaisesti. Esim. makkaragrillissä ja paellapannussa voidaan kuumuuden vuoksi käyttää yleensä vain suoraa pissasuojajaa. Suoran pissasuojauksen on oltava tarpeeksi korkea tai varustettu etupöydällä tms., joka erottaa asiakkaan myytävistä elintarvikkeista. Pissasuojaus voi vaihtoehtoisesti olla hyvinkin kalteva tai se voi muodostaa erillisen ”tason” myytävien tuotteiden päälle, jolloin sen korkeus ei ole ratkaiseva tekijä, vaan se kuinka pitkälle myytävien elintarvikkeiden päälle suojuksen takareuna tulee.

11 § Jätehuolto ja käymälät

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 asianmukaiseen paikkaan on huolehdittava. Myyntialueella tulee olla jätevesien keräämiselle osoitetut paikat.

Elintarvikehuoneiston käytettävissä on oltava riittävä määrä asiakaskäymälöitä, mikäli myyntipisteessä myydään tai tarjoillaan elintarvikkeita paikan päällä nautittavaksi ja mikäli myyntipisteessä on yli kuusi asiakaspaikkaa. Asiakaskäymälät voidaan valvontaviranomaisen luvalla sijoittaa elintarvikehuoneiston sijaan huoneiston läheisyyteen.

Käymälätarve tulee suhteuttaa tapahtumaan samanaikaisesti osallistuvien henkilöiden lukumäärään ja toiminnan luonteeseen.

Käymälöissä on oltava käsienpesumahdollisuus. Käsienpesupisteissä on oltava juokseva vesi, nestesaippuaa ja kertakäyttöpaperipyyhkeet.

Terveysuojelulain 25 §:n mukaan suurten yleisötilaisuuksin jätehuolto ja hygieeniset olosuhteet tulee järjestää siten, ettei niistä aiheudu terveyshaittaa.

Kokkolan kaupungin ympäristönsuojelumääräyksiensä (11.6.2008) 21 §:ssä säädetään yleisötilaisuuksien jätehuollosta ja puhtaanapidosta:

- Yleisötilaisuuden, jota koskevat myös jätehuoltomääräykset, tapahtumapaikka tulee koko tapahtuma-ajan pitää yleisilmeeltään siistinä ja puhtaan tilaisuuden aikaisella siivouksella ja puhtaanapidolla.
- Yleisötilaisuudessa syntyvät jätevedet tulee johtaa viemäriin tai kerätä tiiviiseen umpisäiliöön ja kuljettaa käsiteltäväksi asianmukaisen luvan omaavalle vastaanottajalle.
- Tapahtuman järjestäjän on huolehdittava siitä, että tapahtuma-alueella on riittävästi yleisön käyttöön tarkoitettuja käymälöitä, jotka puhdistetaan ja tyhjennetään tarvittaessa. Käymäläjätteet tulee toimittaa asianmukaisen luvan omaavalle vastaanottajalle.

Kannuksen ja Toholammin osalta yleisötilaisuuksien jätehuollosta säädetään kunnallisten jätehuoltomääräysten 12 §:ssä:

- Yleisötilaisuudet on suunniteltava mahdollisimman vähäjäätteisiksi. Yleisötilaisuuksissa tulee järjestää erilliskeräys
 - biojätteelle, mikäli tapahtumassa on ruoan tarjoilua
 - keräyspahville ja
 - sekajätteelle
- Keräyspaperi, keräyslasi, energiajäte ja pienmetalli on lajiteltava, mikäli tapahtumassa syntyy niitä yli 20 kg. Erilliskerätyt hyötyjätteet tulee toimittaa luvan saaneeseen käsittely- tai keräyspaikkaan.
- Tilaisuuden järjestäjän on huolehdittava, että tapahtuma-alueella on riittävä määrä yleisön käyttöön tarkoitettuja biojäte- ja sekajäteastioita sekä yleinen keräyspaikka messu-, myynti- ja tarjoilupisteissä syntyville jättejakeille.
- Messu-, myynti- ja tarjoilupisteiden hoitajien on toimitettava syntyvät jätteet tapahtuma-alueen keräyspaikkaan asianmukaisesti lajiteltuna.

Kruunupyyssä, Kaustisella, Vetelissä, Halsualla, Perhossa ja Lestijärvellä noudatetaan kunkin kunnan voimassaolevia jätehuolto- ja ympäristönsuojelumääräyksiä.

12 § Eläimet

Lintujen ja muiden haittaeläinten pääsy myyntipisteeseen on estettävä. Tarvittaessa on käytettävä siimoitusta, verkkoja tai muuta vastaava estettä, joka ei itsessään vahingoita eläintä.

Myyntipisteeseen ei saa tuoda eläimiä (poikkeuksena näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat ja kuulovammaisten kuulokoirat). Kielto ei koske kauppakeskuksen sisätilaa, jossa ei ole säännöllistä elintarvikkeiden vähittäismyyntiä. Ulkotilassa oleviin asiakastiloihin (ulkotarjoilupaiikka) lemmikkieläimen tuominen on elintarvikehuoneistoasetuksen mukaan sallittua, mutta eläimiä ei saa päästää myyntipisteen niihin tiloihin, joissa elintarvikkeita säilytetään, käsitellään ja valmistetaan.

Lisäksi on otettava huomioon, että järjestyslaki kieltää eläinten pääsyn toriaikana torille.

Järjestyslain (612/2003) 14 §:n mukaan yleisen järjestyksen ja turvallisuuden säilymiseksi koiran omistajan tai haltijan on:

2) pidettävä huolta siitä, ettei koira pääse kytkemättömänä kuntopolulle tai muulle sen kaltaiselle juoksuradalle eikä lainkaan yleiselle uimarannalle, lasten leikkipaikaksi varatulle alueelle, toriaikana torille taikka yleiseen käyttöön kunnostetulle ladulle tai urheilukentälle, jollei se ole erikseen sallittua;

Mitä 1 momentin 2 kohdassa säädetään, koskee myös kissaa. Mitä 1 momentin 1 ja 2 kohdassa säädetään, koskee myös hevosta sekä soveltuvin osin muuta koti- tai lemmikkieläintä.

4 LUKU

ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYSOLOSUHTEET

13 § Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Myyntipisteessä, jossa myydään tai käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on pääsääntöisesti oltava kylmälaitteet, jotka pitävät elintarvikkeiden lämpötilan säädetyissä lämpötilarajoissa. Kuitenkin kala, raat pakkaamattomat kalafileet ja kalastustuotteet sekä vastaavat tuotteet voidaan säilyttää myös jäissä, mikäli ko. tuotteiden lämpötila pysyy säädetyissä lämpötilarajoissa ja mikäli sulamisvedet poistetaan hygieenisesti.

Tilapäisessä elintarvikkeiden myynnissä voidaan helposti pilaantuvat elintarvikkeet säilyttää lyhytaikaisesti myös eristetyissä, kannellisissa säilytyslaatikoissa, joissa on kylmävaaraajat ja lämpömittari.

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet voidaan säilyttää ilman kylmälaitetta, jos elintarvikkeiden lämpötilat pysyvät sääolosuhteista johtuen säännösten mukaisena.

Kylmälaitteet ja muut säilytys-/myyntikalusteet, joissa pidetään kylmässä säilytettäviä elintarvikkeita, tulee sijoittaa siten, että ne eivät altistu suoralle auringonpaisteelle. Väärin sijoitetussa kylmälaitteessa aurinko pääsee nopeasti lämmittämään päällimmäisiä elintarvikkeita, jolloin säilytys- ja myyntilämpötilat ylittyvät ja elintarvikkeiden säilyvyys heikentyy nopeasti.

Jos myyjällä on tuotteistaan valmistajan todistus siitä, että tuotteet eivät ole helposti pilaantuvia elintarvikkeita eivätkä vaadi lainkaan kylmäsäilytystä (esim. tietyt juustot), voi myynti tapahtua ulkoilman lämpötilasta. Myyjän tulee kuitenkin huolehtia siitä, että tuotteet ovat riittävästi suojattuina auringonpaisteelta.

STM:n asetuksen 28/2009 mukaan helposti pilaantuvia elintarvikkeita tulee säilyttää enintään +6 °C lämpötilassa. Tähän tarkoitukseen tulee myyntipisteessä tarvittaessa olla tarkoitukseen soveltuvat jäähdytyslaitteet. Kala, raa'at kalafileet, raa'at pakkaamattomat kalastustuotteet ja vastaavat tuotteet tulee säilyttää siten, että niiden lämpötila on 0-+3 °C. Nämä tuotteet voidaan säilyttää myös jäissä, jos sulamisvedet voidaan poistaa hygieenisesti.

14 § Kuumana tarjoiltavat elintarvikkeet

Jos elintarvikkeita tarjoillaan kuumana, niitä on säilytettävä yli + 60 °C lämpötilassa. Elintarvikkeiden tarjoilu-aika on enintään neljä tuntia. Tämän jälkeen elintarvikkeet tulee poistaa myynnistä ja hävittää. Kuumana myytävien tuotteiden lämpötilaa on seurattava.

Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytetä kylmänä varastoitavaksi, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa. Myös kalakukot, joita ei ole valmistuksen jälkeen jäähdytetty enintään 6 asteen säilytyslämpötilaan, voidaan vastaanottopäivän ajan säilyttää myyntipaikassa huoneenlämmössä. Tämän jälkeen ne on hävitettävä tai säilytettävä enintään 6 asteen säilytyslämpötilassa kalakukon myyntiajan loppuun.

15 § Elintarvikkeiden sulatus

Elintarvikkeet on sulatettava kylmälaitteessa. Eriyistapauksissa terveysturvallisuuden johtajan kirjallisella luvalla elintarvikkeet voidaan sulattaa esimerkiksi lämpöeristetyssä kannellisessa laatikossa tai muussa vastaavassa säilytysastiassa.

16 § Lämpötilan mittauslaite

Myyntipisteessä, jossa myydään tai käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on oltava lämpötilan mittauslaite.

17 § Elintarvikkeiden säilytys myyntitapahtuman ulkopuolella

Elintarvikkeiden tulee lähtökohtaisesti sijaita aina hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa, olivatpa ne sitten myynnissä, kuljetettavana tai varastossa odottamassa seuraavaa myyntitapahtumaa. Tilapäisen myynnin (enintään 2 pv) osalta kahden päivän välisen yön elintarvikkeet voivat olla ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa.

Terveysturvallisuuden johtaja voi perustellusta syystä hyväksyä lyhytaikaisen elintarvikkeiden säilytyksen myös muussa tarkoitukseen soveltuvassa tilassa kuin hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa. Toimijan on tällöin pystyttävä osoittamaan, että toiminnasta ei aiheudu elintarvikehygieenistä haittaa ja että elintarvikkeiden lämpötilat pysyvät säilytyksen aikana säädetyissä rajoissa.

5 LUKU

ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELY JA MYYNTI

18 § Ruuan valmistus ja tarjoilu

Myyntipisteessä valmistettu ruoka on tarjoiltava paikan päällä, ei muualla pakattavaksi tai myytäväksi. Ruoanvalmistukseen käytettävien elintarvikkeiden on oltava esikäsiteltyjä hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa. Esikäsitellyllä tarkoitetaan kasvien pesua, kuorimista, pilkkomista, kalan paloittelua tai muuta vastaavaa toimintaa.

Myyntipisteessä käsiteltävän punaisen lihan ja siipikarjanlihan on oltava esikypsennettyä. Sisätiloissa olevassa ruoanvalmistuspisteessä on huolehdittava riittävästä ilmanvaihdosta.

19 § Liha ja lihavalmisteet

Pakkaamattoman lihan ja pakkaamattomien lihajalosteiden myynti on kiellettyä muusta kuin asianmukaisesti hyväksytystä myyntilaitteesta tai -vaunusta.

Lisätietoja

Kypsien lihavalmisteiden kuumentaminen on ruoanvalmistusta, kts. 18 §. Esimerkiksi grillimakkaran grillaaminen on sallittua.

20 § Kalat ja äyriäiset

Kala voidaan perata tai fileoida myyntipisteessä vain, jos perkaus tai fileointi myyntipisteessä on mainittu elintarvikehuoneiston hyväksymispäätöksessä ja jos asiakas sitä erikseen pyytää.

Kalastaja tai kalanviljelijä, joka on tehnyt elintarvikehuoneistoilmoituksen toiminnastaan, voi toimittaa suoraan paikalliseen vähittäismyyntiin kalastustuotteita, mukaan lukien jalostetut kalastustuotteet (savustetut tai graavatut tuotteet), enintään 5000 kg vuodessa.

Laitoksessa tapahtuvaan jatkokäsittelyyn ei saa toimittaa kaloja, jotka ovat olleet myyntitiskissä myynnissä.

Elävien rapujen myynti myyntipisteessä on sallittua vain, jos myynti on mainittu elintarvikehuoneiston hyväksymispäätöksessä.

21 § Kananmunat

Kananmunien tuottaja voi myydä paikallisella torilla itse tuottamiaan tarkastamattomia kananmunia. Kananmunien tulee olla merkitty tuottajakoodilla. Toiminnasta tulee ilmoittaa Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuollolle.

22 § Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, einokset ja niihin verrattavat tuotteet

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, einokset ja niihin verrattavat tuotteet kuten voileivät, täytetyt sämpylät, piirakat, pasteijat, pizzat sekä savukalat on valmistettava siihen tarkoitukseen hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa.

23 § Kasvikset, sienet ja marjat

Myytäessä kasviksia, sieniä ja marjoja on myyntipisteessä oltava asiakirja (kuormakirja tai muu vastaava asiakirja), josta voidaan luotettavasti jäljittää tuotteiden alkuperämaa.

Mansikkapakkauksiin on tehtävä selkeät merkinnät alkuperämaasta, pakkaajasta ja laatuluokasta. Toimijan on valvontaa varten säilytettävä marjaerän mukana kulkeva saateasiakirja, kuten lasku, lähete tai kuitti, jossa on tiedot erän alkuperämaasta ja laatuluokasta sekä tieto erän koosta. Irtomyynnin yhteydessä tulee alkuperämaa ja laatuluokka ilmoittaa myyntikyltissä.

Myynnissä olevien korvasienien välittömässä läheisyydessä on oltava ainakin suomen- ja ruotsinkielinen ohje korvasienien käsittelystä.

Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira) on julkaissut kuluttajille esitteitä korvasienten käsittelyohjeista suomeksi, ruotsiksi, englanniksi, saksaksi, ranskaksi ja venäjäksi.

Toimijat voivat käyttää näitä esitteitä myyntipisteissään.

Esitteitä voi tilata tai ladata Eviran internetsivuilta:

http://www.evira.fi/portal/fi/evira/tilauspalvelu/esitteet___broschyrer___brochures/

24 § Ternimaito

Alkutuotantopaikalta ternimaidon toimittaminen vähittäismyyntipaikkaan on sallittua vain pakattuna ja jäädytettynä. Ternimaito on ennen jäädyttämistä pakattava lopulliseen uuteen myyntipakkaukseen ja pakkaukset on suljettava hygieenisesti ja niin, että ne eivät avaudu käsittelyyn, säilytykseen tai kuljetukseen aikana. Ternimaito on jäädytettävä tuotantotilalla viimeistään 36 tunnin kuluttua lypsämisestä. Jäädyttämismenetelmän on oltava niin tehokas, että ternimaito jäätyy kauttaaltaan 10 tunnin kuluessa. Jäädytetty ternimaito on säilytettävä tuotantotilalla ja kuljetettava -12 °C:n lämpötilassa tai sitä kylmemmässä niin, että sen elintarvikehygieeninen laatu säilyy hyvänä (37/EEO/2006).

Pakasteasetuksen (165/1994) mukaan jäädytykseen ja säilytykseen käytettävien tilojen ja laitteiden tulee olla paikallisen valvontaviranomaisen hyväksymiä.

Kuljetusvälineitä ei saa käyttää eläinten kuljetukseen eikä sellaisten tuotteiden kuljetukseen, jotka voivat vaikuttaa haitallisesti ternimaidon elintarvikehygieeniseen laatuun. Kuljetusvälineet ja kuljetuslaatikot on pidettävä puhtaina ja ennen lastausta on varmistettava, että ne ovat puhtaat. Kuljetusvälineiden on oltava sellaisia, että jäädytetylle ternimaidolle asetettu kuljetuslämpötila voidaan ylläpitää koko kuljetuksen aikana. Kuljetusvälineessä on oltava lämpömittari, joka mahdollistaa kuljetuslämpötilan seurannan kuljetuksen aikana.

Myyntipisteessä ternimaito on myytävä pakastimesta, jääkaapista tai kylmälaukusta, jossa on lämpömittari. Ternimaidon lämpötilan on säilyttävä -12 °C:n lämpötilassa tai sitä kylmemmässä koko myyntitapahtuman ajan.

Ternimaidon myyjällä tulee olla omavalvontasuunnitelma, jossa on oltava vähintään seuraavat tiedot:

- ternimaidon tuotanto- ja jäädytystila
- miten ternimaito on kuljetettu myyntipisteeseen
- mistä ternimaito myydään (pakastin, kylmälaukku) myyntipisteessä
- miten ja säilytys- ja myyntilaitteen lämpötilavalvonta on järjestetty
- mitä tehdään sulaneille ja myymättä jääneille ternimaidoille

7 LUKU

PAKKAAMINEN, PAKKAUSMERKINNÄT JA -MATERIAALIT

25 § Pakkausmerkinnät

Valmiiksi pakattuina myytävät tuotteet on varustettava pakkausmerkintäasetuksen (1084/2004, muutos 1224/2007) mukaisin pakollisin merkinnöin, joita ovat:

- 1) elintarvikkeen nimi;
- 2) ainesosaluettelo;
- 3) tiettyjen ainesosien määrä;
- 4) sisällön määrä;
- 5) vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta;
- 6) valmistajan, pakkaajan tai Euroopan unionissa toimivan myyjän nimi, toiminimi tai apu-toiminimi sekä osoite;
- 7) alkuperämaa tai -alue, jos sen puuttuminen voi johtaa kuluttajaa harhaan elintarvikkeen alkuperän suhteen;
- 8) elintarvike-erän tunnus;
- 9) säilytysohje tarvittaessa;
- 10) käyttöohje tarvittaessa;
- 11) varoitusmerkinnät tarvittaessa; sekä
- 12) elintarvikkeen alkoholipitoisuus, jos se on nestemäisessä elintarvikkeessa yli 1,2 tilavuusprosenttia ja kiinteässä elintarvikkeessa yli 1,8 painoprosenttia.

Koti- tai maatilataloudessa valmistettujen ja myyjäisissä tai vastaavissa tilaisuuksissa tilapäisesti myytävien elintarvikkeiden pakkauksiin on merkittävä ainakin elintarvikkeen nimi, yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat sekä valmistuspäivä.

Myyntipisteessä pakatuissa makeispusseissa tulee olla merkittynä elintarvikkeen nimi, sisällön määrä, yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat sekä alkuperämaa, jos sen puuttuminen voi johtaa kuluttajaa harhaan.

Tuoreita marjoja, hedelmiä, kasviksia ja sieniä sisältävässä kokonaan tai osittain läpinäkyvässä pakkauksessa tulee ilmoittaa sisällön määrä ja alkuperämaa. Jos päällys on vähäinen (kalvo, verkko tms.) ja tuote punnitaan ostohetkellä, saa sisällön määrän jättää merkitsemättä pakkaukseen. Jos kasvis tai hedelmä on EY:n antamien erityisvaatimusten alainen *, tulee ilmoittaa aina lisäksi pakkaajan nimi ja osoite sekä laatuluokka. Joistakin kas-

viksista on lisäksi ilmoitettava lajike ja kokoluokka. Tietojen tulee olla pakkauksessa tai esitteessä (irtomyynti).

Ternimaitopakkauksessa tulee olla merkittynä elintarvikkeen nimi, sisällön määrä, parasta ennen päiväys, tuottajan nimi, osoite ja tilatunnus, erätunnus (esim. pakkauspäivämäärä), säilytysohje sekä maininta siitä, että maitoa ei ole lämpökäsitelty. Ternimaidossa on oltava merkintä, ettei ternimaitoa suositella nautittavaksi muutoin kuin vähintään +65 °C lämpötilaan kuumennuksen jälkeen ja että sulatettu ternimaito on ennen kuumennusta säilytettävä korkeintaan +6 °C lämpötilassa.

Pakkausmerkinnät on tehtävä suomeksi ja ruotsiksi. Kotimaassa valmistetuissa elintarvikkeissa, joita myydään vain yksikielisessä kunnassa, yksikieliset merkinnät riittävät.

Lisätietoja pakkausmerkinnöistä saa Eviran verkkosivuilta löytyvästä pakkausmerkintäoppaasta: <http://www.evira.fi/uploads/WebShopFiles/1279606641240.pdf>

* Tuoreiden hedelmien ja vihannesten kaupanpitämistä koskevat vaatimukset: http://www.evira.fi/portal/fi/kasvintuotanto_ja_rehut/kasvisten_kauppa/ohje/

26 § Pakkausmateriaalit ja -tarvikkeet

Pakattavien elintarvikkeiden pakkausmateriaalien ja elintarvikkeiden tarjoiluun käytettävien kertakäyttöastioiden on oltava puhtaita ja hygieeniseltä laadultaan ja ominaisuuksiltaan kuhunkin käyttötarkoitukseen sopivia (elintarvikekelpoisia). Toimijan on tiedettävä, keneltä hän on pakkaustarvikkeet hankkinut.

7 LUKU

HYGIEENISET TOIMINTATAVAT

27 § Henkilökohtainen hygienia ja terveydentila

Mikäli myyntipisteessä käsitellään sellaisenaan syötäviä pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee myyntipisteessä olla käsienpesumahdollisuus (juoksevaa kuumaa ja kylmää tai etukäteen sopivanlämpöiseksi sekoitettua vettä, nestesaippuaa, tarvittaessa desinfiointiainetta 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 käsinein.

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

Tupakointi on kielletty myyntipisteen niissä osissa, missä elintarvikkeita säilytetään, käsitellään, myydään tai mistä niitä tarjoillaan.

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

Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita vähintään kuukauden ajan käsittelevän henkilön tulee käydä salmonellatutkimuksessa. Lisäksi salmonellatutkimus tulee aina tehdä yli 4 vrk kestävien Pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuvien ulkomaanmatkojen jälkeen.

STM:n asetus (28/2009) 17 §:

Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä riittävä suojavaatetus. Siihen kuuluvat asianmukainen työpuku, päähine sekä jalkineet.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää.

28 § Hygieniaosaaminen

Sellaisilla henkilöillä, jotka käsittelevät hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on oltava elintarvikehygieenistä osaamista osoittava hygieniaosaamistodistus (ns. hygieniapassi). Todistus on oltava viimeistään kolmen kuukauden kuluttua em. kaltaisen työn aloittamisesta. Kolmeen kuukauteen lasketaan myös aiemmat työsuhteet.

Hygieniaosaamistodistus on osoitus siitä, että henkilö hallitsee perustiedot elintarvikehygieniasta sekä hygieeniset toimintatavat, eikä hygieniaosaamistodistuksen omaava henkilö voi näin ollen perustella puutteita toiminnassaan tietämättömyydellä.

Lisätietoja hygieniaosaamisesta sekä hygieniaosaamistestaajien yhteystietoja Eviran sivuilla: <http://www.hygos.fi>.

29 § Pinnat ja työvälineet

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat ja astiat on pidettävä hyvässä kunnossa, niiden on oltava kestäviä, helposti puhdistettavia ja tarpeen mukaan helposti desinfioitavia. Vaihtoehtoisesti voidaan käyttää kertakäyttöisiä materiaaleja, esim. kertakäyttö-astioita.

Elintarvikkeiden käsittelyyn ja myyntipisteen puhdistamiseen tarkoitetut välineet on pidettävä hyvässä kunnossa ja puhtaina.

Mikäli myyntipisteessä käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee myyntipisteessä tai sen välittömässä läheisyydessä olla käsienpesumahdollisuus sekä mahdollisuus työvälineiden ja laitteiden pesuun ja puhdistamiseen työn aikana. Käytettävän veden tulee olla STM:n asetuksen (401/2001) laatuvaatimukset täyttävää talousvettä.

30 § Maistiaiset

Maistiaisina tarjoiltavat tuotteet on annosteltava kerta-annoksiin. Asiakkaan kertaalleen käyttämällä välineellä ei saa ottaa uutta maistiaista. Kertakäyttöisille välineille ja muille jäteteille on oltava jätteastia maistiaisasteissa.

31 § Tarjoilu

Myyjän on annosteltava erillisillä ottimilla helposti pilaantuvat elintarvikkeet asiakkaalle.

Jos myyntipisteessä käytetään pestäviä astioita, on ne pestävä asianmukaisesti myyntipisteessä tai toimitettava pestäväksi hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon.

8 LUKU

MUUT MÄÄRÄYKSET

32 § Määräysten voimaantulo

Nämä ulkomyyntimääräykset tulevat voimaan 1. päivänä joulukuuta 2010 ja samalla kumotaan aiemmin voimassa olleet Kokkolan kaupungin ulkomyyntimääräykset.