

**SUUPOHJAN
PERUSPALVELULIIKELAITOSKUNTAYHTYMÄN
ULKOMYYNTIMÄÄRÄYKSET**

25.8.2009

SISÄLLYS

Johdanto	3
1 LUKU.....	3
YLEISET MÄÄRÄYKSET.....	3
1 § Soveltamisala ja tavoite	3
2 § Valvonta.....	4
3 § Poikkeaminen ulkomyyntimääräyksistä	4
2 LUKU.....	4
ILMOITUS- JA HAKEMUSMENETTELYT.....	4
4 § Tilapäinen myynti	4
5 § Säännöllinen myynti	5
6 § Liikkuva ajoneuvo tai siirrettävä tila	5
7 § Suuri yleisötilaisuus	5
3 LUKU.....	6
MYYNTIPISTETTÄ KOSKEVAT YLEISET VAATIMUKSET.....	6
8 § Toimijan nimi.....	6
9 § Ulkona sijaitsevan myyntipisteen suojaus	6
10 § Pissarasuojaus.....	7
11 § Jätehuolto	7
12 § Eläimet	8
4 LUKU.....	8
ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYSOLOSUHTEET	8
13 § Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet.....	8
14 § Kuumana säilytettävät elintarvikkeet.....	9
15 § Elintarvikkeiden sulatus.....	9
16 § Lämpötilan mittauslaite.....	9
17 § Myyntiajan ulkopuolinen säilytys tilapäisissä tapahtumissa	9
5 LUKU.....	10
RUOANVALMISTUS MYYNTIPISTEESSÄ	10
18 § Ruoanvalmistus.....	10
6 LUKU.....	10
ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELY JA MYYNTI.....	10
19 § Liha ja lihavalmisteet	10
20 § Kalat ja äyriäiset.....	10
21 § Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, einokset ja niihin verrattavat tuotteet.....	11
22 § Kasvikset ja sienet.....	11
7 LUKU.....	11
HYGIEENISET TOIMINTATAVAT	11
23 § Henkilökohtainen hygienia	11
24 § Työvälineet.....	12
25 § Maistiaiset	12
26 § Tarjoilu.....	12
8 LUKU.....	13
MUUT MÄÄRÄYKSET	13
27 § 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, kauppojen edustoilla ja käytävillä sijaitseviin myyntipisteisiin, markkinakauppaan, koulujen, kyläseurojen yms. myyjäisiin ulkoilmakonsertteihin, messuihin ja muihin vastaaviin tapahtumiin.

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.

Nämä kunnalliset ulkomyyntimääräykset ovat voimassa koko Suupohjan peruspalveluliikelaitoskuntayhtymän (Kauhajoki, Teuva, Isojoki, Karijoki) alueella. Tarkoituksena on, paikalliset olosuhteet huomioon ottaen, ehkäistä elintarvikkeisiin liittyvää terveysvaaraa ja valvoa elintarvikkeisiin liittyviä oloja siten kuin elintarvikelaissa on säädetty.

Lisätietoja:

Ulkomyynnin vaatimuksista säädetään lisäksi yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (EY N:o 852/2004), elintarvikelaissa (23/2006), maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (28/2009) ja sosiaali- ja terveysministeriön asetuksessa elintarvikkeiden myynnistä ulkotilassa ja suuressa yleisötilaisuudessa sekä suurten yleisötilaisuuksien hygieenisistä järjestelyistä ja jätehuollosta (731/2007) sekä Valtioneuvoston asetuksessa elintarvikevalvonnasta (321/2006).

Lisäksi toimijoiden tulee huomioida myös kaikkia elintarvikealan toimijoita koskevat yleiset vaatimukset, joita on annettu mm. yleisessä elintarvikeasetuksessa (EY N:o 178/2002).

2 § Valvonta

Näiden ulkomyyntimääräysten noudattamista alueella valvoo elintarvikevalvontaviranomainen, jona toimii ympäristölautakunta ja ympäristöpalvelut.

3 § Poikkeaminen ulkomyyntimääräyksistä

Ulkomyyntimääräyksistä voidaan poiketa vain perustellusta syystä ympäristöpalvelujohtajan kirjallisella luvalla. Poikkeamisen edellytyksenä on, että elintarviketurvallisuus ei vaarannu.

Jos myyntipiste täyttää kiinteän elintarvikehuoneiston vaatimukset, voidaan ympäristöpalvelujohtajan 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 4 vrk ennen toiminnan aloittamista Suupohjan peruspalveluliikelaitoskuntayhtymän ympäristöpalveluun. Liikkuvasta elintarvikehuoneistosta, jossa käsitellään eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä, on kuitenkin ilmoitettava 14 vrk 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.

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 tarkoitettua 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 14 vrk ennen toiminnan aloittamista ympäristöpalveluihin. Toiminnan saa aloittaa vasta, kun säännöllisestä ulkomyyntistä on tehty hyväksymispäätös (maksullinen).

Säännöllistä ulkomyyntiä voivat olla esim. kesällä tapahtuva vihannesten myynti tai erilaiset useamman päivän yleisötilaisuudet, kuten musiikkitapahtumat.

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. Hakemus ja omavalvontasuunnitelma tulee toimittaa vähintään 14 vrk ennen toiminnan aloittamista Suupohjan peruspalveluliikelaitoskuntayhtymän ympäristöpalveluun.

Elintarvikehuoneistoksi aikaisemmin hyväksytyyn liikkuvaan ajoneuvon tai siirrettävän tilan käytöstä tilapäisissä tapahtumissa on ilmoitettava kirjallisesti ympäristöpalveluihin 4 vrk ennen kuin toiminta aloitetaan. Mikäli käsitellään eläimistä saatavia elintarvikkeita tulee ilmoitus kuitenkin tehdä 14 vrk ennen toiminnan aloittamista. Ilmoitukseen on liitettävä kopio hyväksymispäätöksestä. Omavalvontasuunnitelma ja hyväksymispäätös on säilytettävä myyntipisteessä ja ne on esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle pyydettäessä.

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

7 § Suuri yleisötilaisuus

Tapahtumista, joihin odotetaan osallistuvan yhtäaikaaisesti yli 500 henkeä ja joissa tarjotaan tai myydään elintarvikkeita, on tapahtuman järjestäjän ilmoitettava kirjallisesti ympäristöterveydenhuoltoon 14 vrk ennen tilaisuuden alkamista. Ilmoituksesta on käytävä ilmi seuraavat asiat:

- tapahtuman nimi
- tapahtuman aika ja paikka
- tapahtuman järjestäjän yhteystiedot
- vastuuhenkilön yhteystiedot
- arvio kuinka monen ihmisen odotetaan osallistuvan tilaisuuteen yhtäaikaisesti
- tapahtuman kuvaus
- selvitys yleisökäymälöistä ja elintarviketoimijoiden käymälöistä
- jätehuoltosuunnitelma
- selvitys talousveden saannista
- selvitys elintarviketoimijoiden välineiden huoltotilasta
- selvitys elintarvikkeiden varastotiloista
- vastuuhenkilön allekirjoitus ja päiväys.

Ilmoitusta varten on saatavissa valmis lomake Ympäristöpalveluista.

Lisäksi 4 arkipäivää ennen tapahtumaa tulee toimittaa:

- luettelo tapahtumaan osallistuvista elintarviketoimijoista ja heidän yhteystietonsa
- alueen asemapiirros, josta käy ilmi elintarvikkeiden myyjille ja tarjoilulle varatut alueet sekä käymälöiden ja vesipisteiden 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/myyntialueen hyväksymistä terveydensuojeluviranomaiselta vähintään 14 vrk aikaisemmin.

STM:n asetuksen 731/2007 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 käsien pesuun tai muu riittävä mahdollisuus käsihygienian ylläpitoon. Käymälät on tyhjennettävä ja siivottava asianmukaisesti. Alueelle on laitettava opasteet käymälöiden sijainnista.

3 LUKU

MYYNTIPISTETTÄ KOSKEVAT YLEISET VAATIMUKSET

8 § Toimijan nimi

Myyntipisteessä on oltava asiakkaan nähtävissä toimijan nimi ja yhteystiedot.

9 § Ulkona sijaitsevan myyntipisteen suojaus

Kaikki ulkona sijaitsevat elintarvikkeiden myyntipisteet on suojattava vähintään katoksella.

Pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden valmistuksen ja myynnin on tapahduttava päältä ja kolmelta sivulta suojatusta teltasta tai vastaavasta myyntipisteestä. Hiekka- ja nurmikentillä myyntipisteen pohja on suojattava muovilla, pressulla, vanerilla tai muulla vastaavalla materiaalilla.

10 § Pisasuojaus

Pakkaamattomat helposti pilaantuvat elintarvikkeet on suojattava riittävän korkealla tai siten muotoillulla pisasuojalla, että asiakkaat eivät pääse koskettelemaan tai muutoin kontaminoimaan elintarvikkeita.

MMM:n asetuksen (28/2009) 12 §:n mukaan pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita on myytävä siten, että myyjä luovuttaa ne asiakkaalle. Kuitenkin tarjoilun yhteydessä myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita sekä kuumentamalla valmistettuja helposti pilaantuvia leipomotuotteita, kuten karjalanpiirakoita, saa pakkaamattomina myydä suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.

Muut pakkaamattomat elintarvikkeet, lukuun ottamatta tuoreita kasviksia ja sieniä, on myyjän luovutettava asiakkaalle tai myytävä suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.

Asetus elintarvikehygieniasta (852/2004) III luku, 1) Tilat on järjestettävä niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista, sijoitettava, suunniteltava, rakennettava, pidettävä puhtaina ja kunnossa siten, että vältetään saastuminen, erityisesti eläinten ja tuholaisten aiheuttama.
2. h) elintarvikkeet on sijoitettava siten, että saastumisriski voidaan välttää niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista.

STM:n asetuksen 731/2007 mukaan elintarvikkeet on sijoitettava siten ja niitä on pidettävä sellaisissa olosuhteissa, että niiden saastuminen voidaan tehokkaasti ennaltaehkäistä.

Esimerkki

Pisasuoja voi vaihdella muodoltaan ja kaltevuusasteeltaan myytävän/tarjoiltavan tuotteen vaatimusten mukaisesti. Esim. makkaragrillissä ja paellapannussa voidaan kuumuuden vuoksi käyttää yleensä vain suoraa pisasuojaa. Suoran pisasuojuksen on oltava tarpeeksi korkea tai varustettu etupöydällä tms., joka erottaa asiakkaan myytävistä elintarvikkeista. Pisasuojus 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

Ulkotilassa olevassa myyntipisteessä on oltava jäteastiat, joiden riittävästä tyhjentämisestä on huolehdittava.

Myyntipisteissä henkilökunnan on huolehdittava tarjoilualueensa siisteydestä ja tarjoilupöytien tyhjentämisestä jätteistä.

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

MMM:n asetuksen (28/2009) 4 §:n mukaan pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä niille osoitetussa paikassa riittävän erillään elintarvikehuoneiston muusta toiminnasta ja elintarvikkeista sekä poistettava huoneiston sisätiloista riittävän usein, kuitenkin vähintään kerran päivässä.

16 §:n mukaan tori tai muu ulkotila, jossa elintarvikkeita myydään tai valmistetaan tarjoilua varten, on pidettävä puhtaana ja siistinä ja siellä tulee olla tarpeellinen määrä jäteastioita.

Kaskisten, Kauhajoen, Kristiinankaupungin ja Närpiön kaupunkien sekä Isojoen, Jurvan, Karijoen ja Teuvan kuntien yhteisen jätelautakunnan jätehuoltomääräysten 16 § mukaan.

Muulla kuin asuin kiinteistöllä on oltava erilliset keräysvälineet

1. keittiöjätteelle
2. karkeajätteelle
3. keräyspaperille, mikäli kiinteistöllä syntyy yli 100 kg keräyspaperia kuukaudessa
4. energiajätteelle, mikäli sitä syntyy kiinteistöllä yli 50 kg kuukaudessa, alle 50 kg:n erät toimitetaan hyötykäyttöasemalle
5. keräyspahville, -metallille ja -lasille, mikäli kutakin jaetta syntyy kiinteistöllä yli 50 kg kuukaudessa, alle 50 kg:n erät toimitetaan hyötykäyttöasemalle

Kiinteistön haltijan on järjestettävä keräyspahvin, -metallin ja -lasin kuljetus hyötykäyttöön.

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). Kuitenkin, jos myyntipiste sijaitsee muualla kuin torialueella, saa sen ulkotarjoilualueelle tuoda eläimiä.

STM:n asetuksen 731/2007 mukaan myyntipiste on suunniteltava, rakennettava, puhdistettava ja pidettävä kunnossa siten, että elintarvikkeiden saastuminen ja hyönteisten ja muiden vahinkoeläinten pääsy niihin voidaan estää.

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

- 2) pidettävä huolta siitä, ettei koira pääse kytkemättömänä kuntosolulle 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 kylmävaraajat.

MMM:n asetuksen (28/2009) 7 §:n mukaan tuoreet kalastustuotteet, elävinä säilytettäviä lukuun ottamatta, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut kalajalosteet, suolattu mäti sekä keitetyt äyriäiset ja nilviäiset on säilytettävä **0 - 3 °C**:ssa. Jauheliha on säilytettävä alle **4 °C**:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä enintään **8 °C**:ssa. Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset sekä kalapuolisäilykkeet ja elävät simpukat on säilytettävä enintään **6 °C**:ssa. Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytetä, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa.

STM:n asetuksen 731/2007 mukaan helposti pilaantuvia elintarvikkeita tulee säilyttää enintään +6 °C lämpötilassa. Tähän tarkoitukseen tulee myyntipisteessä tarvittaessa olla tarkoitukseen soveltuvat jäähdytyslaitteet.

14 § Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

Jos elintarvikkeita säilytetään kuumana, niitä on säilytettävä yli + 60 °C lämpötilassa. Säilytysaika on tällöin enintään neljä tuntia. Tämän jälkeen elintarvikkeet tulee poistaa myynnistä ja hävittää.

15 § Elintarvikkeiden sulatus

Elintarvikkeet on sulatettava kylmälaitteessa. Eriyistapauksissa terveysvalvonnan 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.

STM:n asetuksen 731/2007 mukaan elintarvikkeiden lämpötilan valvomiseksi on oltava asianmukaiset tilat ja välineet.

17 § Myyntiajan ulkopuolinen säilytys tilapäisissä tapahtumissa

Jos myyntitapahtuma kestää kauemmin kuin yhden päivän, elintarvikkeet tulee myyntiajan ulkopuolella säilyttää hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa. Valvontaviranomainen voi perustellusta syystä hyväksyä lyhytaikaisen elintarvikkeiden säilytyksen myös muussa tarkoitukseen soveltuvassa tilassa kuin hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa.

5 LUKU

RUOANVALMISTUS MYYNTIPISTEESSÄ

18 § Ruoanvalmistus

Ruokaa saa valmistaa vain samassa myyntipisteessä tarjottavaksi. Ruoanvalmistukseen käytettävien elintarvikkeiden on oltava esikäsiteltyjä hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa. Esikäsitellyllä tarkoitetaan kasvisten 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.

STM:n asetuksen 731/2007 mukaan valmistettaessa elintarvikkeita tarjoilua varten siitä ei saa aiheutua savu-, noki-, haju- tai muuta terveydellistä haittaa ympäristölle.

6 LUKU

ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELY JA MYYNTI

19 § Liha ja lihavalmisteet

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

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.

Myyntipisteestä ei saa myydä kalastustuotteita jälleenmyyntiin. 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.

MMM:n asetuksen (28/2009) 4 §:n mukaan mm.

- Kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet on pidettävä erillään sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista.
- Kalan perkaaminen on sallittu vain siihen varatussa ja varustetussa paikassa.
- Jos vähittäismyyntiin vastaanotetaan tuoreena ja pakkaamattomana laitosesetuksen (MMM:n asetus 37/EEO/2006) liitteen 2 luvun 1 kohdissa 137 ja 138 mainittuja kalalajeja, niitä saa varastoida ja myydä pakkaamattomana enintään kaksi päivää vastaanottopäivä mukaan lukien. Näiden kalalajien perkaaminen on suoritettava viimeistään vastaanottoa seuraavana päivänä, jos niiden myyntiä on tarkoitus jatkaa perattuina.

MMM:n asetuksen (28/2009) 7 §:n mukaan tuoreet kalastustuotteet, elävinä säilytettäviä lukuun ottamatta, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut kalajalosteet, suolattu mäti sekä keitetyt äyriäiset ja nilviäiset on säilytettävä **0 - 3 °C:ssa**. Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitetut kasvikset sekä kalapuolisäilykkeet ja elävät simpukat on säilytettävä enintään **6 °C:ssa**.

13 §:n mukaan tuoreen luonnon kalan pyyntipäivä tai viljellyn kalan nostopäivä on selvästi kirjallisesti ilmoitettava myynnin yhteydessä.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson VIII luvun III A, C, ja D osaa, luvun IV A osaa ja lukua V sovelletaan myös vähittäismyyntiin. Kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia. Edellä mainitun asetuksen liitteen III jakson VIII luvun III D kohdassa mainittu pakastamispakko ei koske silakkaa, Suomessa viljeltyä kirjolohta ja siikaa, eikä Norjassa viljeltyä lohta. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson VII lukuja V, VI, VIII ja IX sekä luvun VII kohtaa 3 sovelletaan myös elävien simpukoiden vähittäismyyntiin.

21 § Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, einekset ja niihin verrattavat tuotteet

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

22 § Kasvikset ja sienet

Myytäessä kasviksia on myyntipisteessä oltava asiakirja (kuormakirja tai muu vastaava asiakirja), josta voidaan luotettavasti jäljittää kasvien alkuperämaa.

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: www.evira.fi

7 LUKU

HYGIEENISET TOIMINTATAVAT

23 § Henkilökohtainen hygienia

Mikäli myyntipisteessä käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee myyntipisteessä olla käsienpesupiste, joka sisältää hanallisen vesisäiliön, jossa on kuumaa ja kylmää tai etukäteen sopivanlämpöiseksi sekoitettua vettä. Tämän lisäksi käsienpesupisteessä tulee olla säiliö jätevedelle, nestesaippuaa ja kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä.

Mikäli myyntipisteessä käsitellään muita kuin helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita eikä käytössä ole käsienpesupistettä, tulee myyntipisteessä olla käsien desinfiointiin soveltuvia aineita tai desinfiointiin soveltuvia kertakäyttöisiä pyyhkeitä.

Tupakointi on kielletty myyntipisteessä.

MMM:n asetuksen (28/2009) 15 §:n mukaan ruoanvalmistuksen ja pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden muuhun käsittelyyn varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla erillinen käsienspesupiste, vesipiste työvälineiden pesua varten sekä jäteastia syntyvää jätettä varten.

17 §:n mukaan elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilökohtaisesta puhtaudesta säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvun VIII kohdassa 1. Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä riittävä suojavaatetus. Siihen kuuluvat asianmukainen työpuku, päähine sekä jalkineet.

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 tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää. Sama koskee myös muita pakkaamattomia elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä, jos edellä mainituista seikoista saattaa aiheutua elintarvikehygienisiä riskejä.

STM:n asetuksen 731/2007 mukaan elintarviketyöntekijän on pukeuduttava siististi ja työn laadun edellyttämällä tavalla. Elintarviketyöntekijällä, joka käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee olla asianmukainen suojavaatetus.

Lisätietoja

Sellaisenaan syötävillä elintarvikkeilla tarkoitetaan elintarvikkeita, joita ei pestä tai kuorita ennen syöntiä kuten marjoja, makeisia, leivinvalmisteita tai muita vastaavia.

24 § Työvälineet

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

MMM:n asetuksen (28/2009) 15 §:n mukaan ruoanvalmistuksen ja pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden muuhun käsittelyyn varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla erillinen käsienspesupiste, **vesipiste työvälineiden pesua varten** sekä jäteastia syntyvää jätettä varten.

25 § Maistiaiset

Maistiaisina tarjottavat tuotteet on annosteltava kerta-annoksiin. Asiakkaan kertaalleen käyttämällä välineellä ei saa ottaa uutta maistiaista. Kertakäyttöisille välineille ja muille jätteille on oltava jäteastia maistiaisipisteessä.

26 § 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.

MMM:n asetuksen (28/2009) 12 §:n mukaan pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita on myytävä siten, että myyjä luovuttaa ne asiakkaalle. Kuitenkin tarjoilun yhteydessä myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pakkaamattomina myydä suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygienistä vaaraa.

8 LUKU

MUUT MÄÄRÄYKSET

27 § Määräysten voimaantulo

Nämä ulkomyyntimääräykset tulevat voimaan 1. päivänä lokakuuta 2009.