

Elintarvikemyynti tapahtumissa

Ohje asiakkaalle 2022

Huomioithan nämä elintarvikehygieniaan liittyvät asiat, kun haluat myydä/valmistaa elintarvikkeita tapahtumissa:

Tapahtumien elintarvikemyynnistä tiedottaminen

Tapahtumien yhteydessä on mahdollista, että tapahtuman järjestäjä tiedottaa keskitetysti valvontayksikölle kaikkien tapahtumaan osallistuvien rekisteröityjen liikkuvien elintarvikehuoneistojen saapumisesta alueelle. Mikäli tiedottamista ei tehdä keskitetysti, tulee jokaisen toimijan ilmoittaa osallistumisestaan itse kunnan elintarvikevalvontaan.

Tiedotuksessa tulee ilmetä:

- Tapahtuma
- Tapahtuma-aika
- Toimijan tiedot
- Toiminnan kuvaus
- Toiminnan vastuhenkilö

Tiedotus lähetään Keski-Uudenmaan ympäristökeskukselle vähintään neljä päivää ennen tapahtumaa:

- Keski-Uudenmaan ympäristökeskus: yaktoimisto@tuusula.fi
- Tiedotus ja ilmoituslomakkeet löytyvät Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen internetsivuilta osoitteesta <http://www.keskiuudenmaanymparistokeskus.fi/>

Elintarvikemyynnin hygieniavaatimukset ulkomyyntin yhteydessä:

- Myynnin yhteydessä tulee olla mahdollisuus noudattaa hyvää käsihygieniaa. Käsihygieniaa varten tiloissa tulee olla vain käsienspesuun tarkoitettu vesipiste. Lähtökohtaisesti elintarvikkeita ei käsitellä paljain käsin.
- Juomaveden ja ruoanvalmistukseen, astioiden pesuun, siivoukseen ja puhdistukseen käytettävän veden tulee täyttää talousveden laatuvaatimukset.
- Elintarviketietojen antaminen asiakkaille
- Oikeaoppinen lämpötilavalvonnasta huolehtiminen.
- Raaka-aineiden valitseminen elintarviketurvallisuus huomioon ottaen.
- Välineiden ja astioiden hygieniasta huolehtiminen (mielellään koneellinen astianpesu).
- Elintarvikkeiden suojaaminen hiekalta, pölyltä jne.
- Jätehuollon selvitys
- Myyntipisteen rakenteellisten ominaisuuksien huomioon ottaminen. Myyntipisteessä suositellaan olevan katto ja 3-seinäinen. Lisäksi tulee varmistaa, etteivät asiakkaat pääse koskemaan suojaamattomia elintarvikkeita, tuotteet tulee myös suojata pisaroiden varalta.
- Koronaturvallisuuden huomioiminen

Liikkuvasta elintarviketoiminnasta tiedottaminen:

Liikkuvaa toimintaa useiden eri kuntien alueilla harjoittavan toimijan, tulee tiedottaa kyseisen kunnan valvontayksikköä saapumisesta tämän valvonta-alueelle. Tiedon on oltava valvontayksiköllä viimeistään neljä arkipäivää ennen ilmoitetun toiminnan aloittamista ja viimeistään kaksi viikkoa ennen hyväksytyin toiminnan aloittamista. Toimijan on myös mahdollista tiedottaa valvontayksikköä liikkuvasta elintarvikehuoneistosta jo hyvissä ajoin, esimerkiksi vuoden alussa, jos tietää jo ennalta tulevan vuoden myyntitapahtumat.

Elintarviketoimijoiden rekisteröinti:

Elintarvikealan toimijan, joka myy/valmistaa elintarvikkeita teltoissa, autoissa, huoneistossa tai muussa vastaavassa tulee tehdä ilmoitus toiminnastaan. Tällöin toimijan tulee tehdä ilmoitus elintarvikehuoneistosta siihen kuntaan, missä aloittaa toimintansa. Ilmoituksen voi tehdä Ilppa-palvelussa tai oman kunnan elintarvikevalvonnan sivuilla. Ammattimaisesta toiminnasta on aina tehtävä ilmoitus, vaikka toiminta olisikin elintarviketurvallisuuden kannalta vähäriskistä.

Kirjallinen tai sähköinen ilmoitus elintarvikehuoneiston perustamisesta on toimitettava elintarviketurvallisuusyksikköön viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista

Rekisteröintiä ei tarvita:

Elintarviketoiminnan ilmoitusta ei tarvitse, kun toimintaan liittyvät riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä sekä

1. elintarvikealan toiminta tapahtuu samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta (*esimerkiksi kampaamon kahvi- ja keksitarjoilu*)
2. toimija on yksityinen henkilö (*esimerkiksi henkilö leipoo satunnaisesti ja myy ei-vähäriskisiä elintarvikkeita torilla*) tai
3. toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena (*esimerkiksi koulun tai urheiluseurojen myyjäisissä tapahtuva elintarvikkeiden myynti*).

Ilmoitus voidaan jättää tekemättä vain, jos toiminta on vähäriskistä ja jokin muu edellä mainituista kolmesta ehdosta täyttyy

Yksityiset henkilöt voivat pitää vähäriskistä Pop up -ravintolaa 12 päivänä kalenterivuoden aikana ennen kuin toiminnasta tarvitsee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus.

Pop up- ravintolatoiminta

Vähäriskisenä tai kohtuullisen vähäriskisenä elintarvikkeiden valmistuksena voidaan pitää esimerkiksi:

- Leipominen
- Voileipäkakkujen valmistus (kinkku/juusto)
- Keitto-, pata- ja laatikkoruokien valmistus sekä tarjoilu.

Pop up -ravintolatoimintaan sovelletaan myös 15 000 euron liikevaihdon rajaa. Toimijaa koskevat elintarvikelain vaatimukset liittyen elintarvikkeiden turvallisuuteen, vaikka ilmoitusta ei vaadita. Toimijan on oltava yksityinen henkilö, joten toiminta ei voi olla elinkeinon harjoittamista.

Pop up -ravintolanpitäjän on oltava tietoinen käyttämiensä elintarvikkeiden alkuperämaasta sekä se, sisältävätkö hänen tarjoamansa elintarvikkeet allergiaa tai yliherkkyyttä (intoleranssia) aiheuttavia aineita. Tämän on myös pystyttävä kertomaan tiedot pyynnöstä asiakkaille.

Rekomyynti/alkutuotanto

Alkutuottajan ei tarvitse tehdä ilmoitusta elintarvikeviranomaiselle, kun tämä myy oman tilansa tuotteita (marjoja, juureksia, jauhoja ym.). Eli jos marjanviljelijä myy omia marjojaan torilla, siitä ei tehdä ilmoitusta.

Jos tuottaja kuitenkin myy myös muiden tuottamia elintarvikkeita, tulee toiminnasta tehdä ilmoitus.

Muita huomioon otettavia asioita liittyen tapahtumien järjestämiseen:

- Turvallisuus- ja pelastussuunnitelma
- Kirjallinen ilmoitus järjestämispaikan poliisille.
- Riittävä ensiapuvalmius.
- Järjestyksenvalvonta.
- Meluilmoitus.
- Alkoholin tilapäisiä anniskelulupia myöntää Aluehallintovirasto.
- Musiikin julkiseen esittämiseen tarvitaan lupa tekijänoikeusjärjestö Teostolta
- Arpajaisluvan myöntää poliisi
- Ilotulitteet, pyrotekniikka sekä avotuli vaativat aina maanomistajan luvan sekä ilmoituksen poliisille.
- Jos tapahtumaan liittyy liikennejärjestelyjä, mutta ne eivät edellytä kadun/tien sulkemista, toimi ELY-keskuksen ohjeiden mukaisesti