

ELINTARVIKKEIDEN SÄÄNNÖLLINEN MYYNTI RUOKAMESSUILLA

Säännöllisellä elintarvikkeiden myynnillä tarkoitetaan Ruokamessujen kohdalla yli 2 vrk kestävää elintarvikkeiden myyntiä.

- Siirrettävien myyntitilojen/laitteiden tai liikkuvien ajoneuvojen tulee olla viranomaisen hyväksymiä.

- Toimijan tulee tehdä kirjallinen ilmoitus elintarvikkeiden myynnistä. Lomakkeen saa Ruokamessujen järjestäjiltä. Lomake löytyy myös Ruokamessujen nettisivuilta.

Täytetty lomake toimitetaan Ruokamessujen järjestäjille, jotka toimittavat ne kootusti valvontaviranomaisille.

TÄYTETYT LOMAKKEET TULEE TOIMITTAA RUOKAMESSUTOIMISTOON 3.8.2009 MENNESSÄ OSOITEELLA:

Ruokamessut, Topeeka 47 H, 61800 Kauhajoki
FAX. 06-231 5017

- Toimijalla tulee olla esittää toiminnan omavalvontasuunnitelma sekä hyväksymispäätös valvontaviranomaisen sitä kysyessä.

- Toimijoiden tulee noudattaa elintarviketoimintaa sääteleviä lainsäädäntöjä. Toimijoiden tulee noudattaa myös Suupohjan LLKY:n ulkomyyntimääräyksiä (osin alla). Määräykset ovat kokonaisuudessaan nähtävillä Ruokamessujen toimistossa.

MYNTIPISTETTÄ 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 § Pissarasuojaus

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

11 § Jätehuolto

Ulkotilassa olevassa myyntipisteessä on oltava jäteastiat, joiden riittävästä tyhjentämisestä on huolehdittava.
Myyntipisteissä henkilökunnan on huolehdittava tarjoilualueensa siisteydestä ja tarjoilupöytien tyhjentämisestä jätteistä.

12 § Eläimet

Lintujen ja muiden haittaeläinten pääsy myyntipisteeseen on estettävä.
Myyntipisteeseen ei saa tuoda eläimiä (poikkeuksena näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat ja kuulovammaisten kuulokoirat).

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.

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.

16 § Lämpötilan mittauslaite

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

17 § Myyntiajan ulkopuolinen säilytys tapahtumissa

Jos myyntitapahtuma kestää kauemmin kuin yhden päivän, elintarvikkeet tulee myyntiajan ulkopuolella säilyttää hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa.

RUOANVALMISTUS MYYNTIPISTEESSÄ

18 § Ruoanvalmistus

Ruokaa saa valmistaa vain samassa myyntipisteessä tarjoiltavaksi.
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.

ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELY JA MYYNTI

19 § Liha ja lihavalmistukset

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

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

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.

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

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.

17.7.2009

24 § Työvälineet

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

25 § Maistiaiset

Maistiaisina tarjoiltavat 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.

YMPÄRISTÖPALVELUT

Ympäristöterveystarkastajat vastaavat elintarvikemyyntiä koskeviin kysymyksiin.

Tiia Laamanen , 0400 57 1116

Jarno Perttula , 0400 660 501

Mirkka Liukku , 040 487 7046