

**OHJE TURUSSA ULKONA TAPAHTUVALLE ELINTARVIKKEIDEN MYYNILLE,  
VALMISTUKSELLE JA TARJOILULLE**

1. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa myydä ainoastaan kylmälaitteesta, jonka lämpötila on enintään +6 °C. Tuoreen kalan ja kalavalmisteen säilytyslämpötilan on oltava 0 - +3 °C. Myös kalajalosteiden lämpötilaksi suositellaan 0 - +3 °C. Tuotteiden lämpötila on voitava todeta mittarista. Tuotteet on suojattava jäätymiseltä. Lämpimänä tarjoiltavat tuotteet on säilytettävä vähintään +60 °C lämpötilassa. Helposti pilaantuvien tuotteiden tulee tuoretta kalaa lukuun ottamatta olla valmiiksi pakattuja tai ne on myytävä riittävän suojatusta jäähdytetystä laitteistosta.
2. Pakasteet on säilytettävä -18 °C. Kuljetuksen aikana sallitaan lyhytaikainen nousu enintään -15 °C. Välittömästi tarjoiltavaa irtojäätelöä saa säilyttää niin, että jäätelön lämpötila on -14 °C tai kylmempi. Tuotteiden lämpötila on voitava todeta mittarista. Elintarvikkeet tulee sulattaa kylmälaitteessa tai elintarvikevalvontaviranomaisen luvalla esim. lämpöeristetyssä kannellisessa laatikossa.
3. Tuore kala ja kalafileet voidaan säilyttää myös jäissä. Sellaisenaan syötävät kalastustuotteet (graavi- ja savukala sekä kalapuolisäilykkeet) tulee kuitenkin säilyttää kylmälaitteessa. Sulamisvesi tulee poistaa hygieenisesti. Kalojen perkaaminen, suomustaminen, fileeraus ja paloittelu on ulkomyyntipaikalla sallittua vain, jos siellä on käden ulottuvilla juoksevaa lämmintä talousvedeksi sopivaa vettä ja jäteveden johtaminen on järjestetty.
4. Myytävät elintarvikkeet on pidettävä riittävän korkealla helposti puhdistettavalla myyntipöydällä, ellei niitä myydä suoraan aluksesta tai kuormasta.
5. Elintarvikkeet on suojattava tarkoituksenmukaisesti kosteudelta, pölyltä, lämmöltä, valolta ja muilta haitallisilta vaikutuksilta. Pakkaamattomat elintarvikkeet (lukuun ottamatta sieniä, vihanneksia, juureksia, hedelmiä ja marjoja) ja myyntipisteessä valmistettava ruoka on suojattava riittävän korkealla tai siten muotoilulla pizarasuojalla, että asiakkaat eivät pääse koskettelemaan elintarvikkeita. Vähimmäiskorkeutena voidaan pitää 30 cm, mikäli asiakkaan ja myyntipisteen väliin jää vähintään 50 cm suojaväli, esim. etupöytä. Vaihtoehtoisesti pizarasuoja voi muodostaa kiinteän etuseinän ja katon myytävien tuotteiden päälle, jolloin korkeus ei ole ratkaiseva.
6. Pääsääntöisesti myynnin ja tarjoilun tulee tapahtua päältä, takaa ja sivuilta suojatusta myyntikalusteesta. Poikkeuksena on sienten, vihannesten, juuresten, hedelmien ja marjojen myynti, jolloin katos saattaa olla riittävä. Myyntikalusteen alustan tulee olla kiinteä (asfaltti tms.) tai peitetty esim. pressulla.
7. Elintarvikkeiden kuljetuslaatikoita tai pakkauksia ei saa säilyttää maassa ilman alustaa. Myyntilaatikoista ja -laitteista ei saa aiheutua niissä säilytettäville elintarvikkeille haittaa.

8. Valmiiksi pakattuina myytävät tuotteet on varustettava lainsäädännön edellyttämien pakkausmerkinnöin.
9. Ruokaa saa valmistaa ja tarjoilla tähän soveltuvassa myyntilaitteessa, jos siellä on käden ulottuvilla juoksevaa lämmintä talousvedeksi sopivaa vettä ja jäteveden johtaminen on järjestetty. Siellä on oltava tarvittavat kylmäsäilytys- ja valmistuslaitteet sekä pesu- ja desinfektioainetta puhdistuksiin ja käsien hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat välineet.
10. Ruoan valmistukseen käytettävien raaka-aineiden tulee olla esikäsiteltyjä asianmukaisissa tiloissa tai niiden on oltava teollisesti valmistettuja. Esikäsitellyllä tarkoitetaan esim. kasvien pesua, kuorimista ja pilkkomista sekä kalan ja lihan paloittelua ja kypsentämistä. Ruoan valmistukseen käytettävän lihan tulee aina olla esikypsennettyä.
11. Valmistuksesta tai myynnistä ei saa aiheutua savu-, noki-, haju- tai muuta terveydellistä haittaa ympäristölle.
12. Mikäli valmistus tapahtuu muualla kuin ulkomyyntipaikan yhteydessä, edellytetään säännösten mukaisia elintarvikkeiden tuotantotiloja. Ruoan valmistuksessa käytettävän lihan ja kalan esikäsitelyyn tulee tapahtua niiden käsittelyyn hyväksytyissä paikoissa.
13. Myytävät elintarvikkeet, myyntilaitteet ja tarvikkeet on myyntiajan ulkopuolella säilytettävä tarkoituksenmukaisissa tiloissa, joissa elintarvikkeille on varattu riittävästi oikeanlämpötilaista säilytystilaa ja joissa kalusteiden puhtaanapito ja huolto voidaan suorittaa asianmukaisesti ja suojata ulkoisilta vaikutuksilta.
14. Myyjän toimesta on varattava riittävästi helposti puhdistettavia jäteastioita ja ne on tyhjennettävä riittävän usein. Myyjän on huolehdittava siitä, että myynti- ja tarjoilupaiikka ja sen ympäristö pysyy puhtaana.
15. Myynti- ja tarjoilutyötä suorittaessaan myyjällä tulee olla siisti työasu.
16. Myyntipisteessä on oltava toiminnanharjoittajan nimi, kotipaikkakunta, Y-tunnus ja puhelinnumero selvästi asiakkaiden nähtävissä.
17. Myyjällä tulee olla riittävät tiedot myymästään elintarvikkeesta ja hänellä tulee olla kirjallinen omavalvontasuunnitelma, jonka mukaisesti toimien estetään elintarvikehygieenisten vaarojen syntyminen ja elintarvikkeen hygieenisen laadun aleneminen. Omavalvontasuunnitelma on oltava saatavilla myyntipaikassa.
18. Ilmoitus myynnistä on tehtävä ympäristöterveydenhuollon toimistoon vähintään kaksi viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituslomakkeita saa ympäristöterveydenhuollosta.

- 
19. Henkilöillä, jotka käsittelevät hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa (esim. siirrettävä myyntilaitte, säännöllinen ulkomyynti) pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee olla hygieniapassi.
20. Ulkotilaisuuden järjestäjän tai siellä tarjoilua järjestävän on sijoitettava riittävästi käymälöitä tapahtuma-alueelle. Osallistuja- tai asiakaspaikkamäärän ollessa alle 50, on käymälöitä oltava miehille/naisille 1/1, 51 - 250 osallistujalle 2/2, 251–500 osallistujalle 3/3, 501–750 osallistujalle 5/4, 751–1000 osallistujalle 6/5 ja yli 1000 osallistujalle 1/1 lisää jokaista 250 osallistujaa kohden. Liikuntaesteisille tulee olla varattu näistä 1 käymälä ja yli 1000 osallistujan tapahtumissa lisäksi 1/1000 osallistujaa.