

Eviran ohje 16022/4



Ulkomyyntiohje



Sisällysluettelo

1	JOHDANTO.....	3
2	MÄÄRITELMIÄ.....	4
3	ILMOITUSMENETTELY JA TIEDOTTAMINEN	5
3.1	Ilmoitusmenettely.....	5
3.2	Tiedottaminen	6
3.3	Yhteisilmoitus ulkomyynnille.....	6
3.4	Toiminnot, joista ei tarvitse ilmoittaa.....	7
4	ELINTARVIKEHUONEISTON VALVONTA.....	8
4.1	Ulkomyynti ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden maahantuonti.....	9
4.2	Ulkomyyntiin liittyviä erityiskysymyksiä.....	9
4.3	Ulkomyynti ja Oiva-raportti.....	10
5	TOIMIJAN OMAVALVONTAVELVOLLISUUS.....	10
6	ERITYISESTI ULKOMYNNISSÄ HUOMIOITAVAT OLOSUHDEVAATIMUKSET	11
6.1	Elintarvikkeiden säilytys- ja myyntilämpötilat.....	15
6.2	Elintarvikkeiden ja myyntikaluston säilytys myyntitapahtuman ulkopuolella	18
7	HYGIEENISET TOIMINTATAVAT	19
7.1	Ruuan valmistus ja tarjoilu.....	19
7.2	Hygieniaosaaminen	20
7.3	Terveystila	21
7.4	Henkilökohtainen hygienia.....	21
7.5	Lemmikkieläinten pääsy elintarvikehuoneistoon	22
8	PAKKAAMINEN, PAKKAUSMERKINNÄT JA -MATERIAALIT	22
8.1	Pakkausmerkinnät	22
8.2	Pakkausmateriaalit ja -tarvikkeet.....	23
9	ELINTARVIKKEIDEN JÄLJITETTÄVYYS	23
10	JÄTEHUOLTO JA KÄYMÄLÄT.....	24
11	LAINSÄÄDÄNTÖÄ	25

Elintarviketurvallisuus

Ulkomyyntiohje

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee viime kädessä tuomioistuin.

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa. Elintarvikesäädöksiä sovellettaessa ja noudattamista valvottaessa on huomioitava elintarvikelain 6 a §:ssä säädetty riskiperusteisuus.

1 Johdanto

Ohje koskee elintarvikkeiden käsittelyä, myyntiä ja tarjoilua käsittelevää lainsäädäntöä ja sen soveltamista ulkotiloissa. Ohje koskee myös ulkomyyntiin verrattavaa toimintaa sisätiloissa, esimerkiksi hedelmien, marjojen ja sienten myyntiä kauppakeskusten käytävillä sekä liikkuvien elintarvikehuoneistojen toimintaa (myyntiautot, telttakatokset, pienet kioskit). Ohje on suunnattu sekä toimijoille että viranomaisille. Ohjeella pyritään edistämään toimijoiden ja valvojen yhteistyötä ja kehittämään valvonnan yhdenmukaisuutta.

Ulkomyynnin vaatimuksista säädetään yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (EY) N:o 852/2004, elintarvikelaissa 23/2006 muutoksineen, maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011, jäljempänä elintarvikehuoneistoasetus, valtioneuvoston asetuksessa elintarvikevalvonnasta 420/2011, jäljempänä valtioneuvoston valvonta-asetus sekä valtioneuvoston asetuksessa eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011. Lisäksi toiminnassa ja valvonnassa tulee huomioida kaikkia elintarvikealan toimijoita koskevat yleiset vaatimukset, kuten vastuukysymykset, elintarvikkeiden jäljitettävyyden ja markkinoilta poistaminen, joista säädetään mm. EU:n yleisessä elintarvikeasetuksessa (EY) N:o 178/2002.

Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen voi antaa elintarvikemääräysten noudattamiseksi tarpeellisia paikallisista olosuhteista johtuvia, kuntaa tai sen osaa koskevia yleisiä määräyksiä elintarvikkeiden käsittelystä, myynnistä tai luovutuksesta suurissa yleisötilaisuuksissa tai ulkomyynnissä (elintarvikelaki 23/2006 86 §).

Elintarvikkeiden käsittely: säilytys, kuljetus, valmistus, myynti ja tarjoilu tai muu luovutus ovat toimintaa, jossa on huomioitava elintarvikkeita ja elintarvikealan toimijoita koskevat säädökset ja niissä olevat säännökset ja määräykset.

Elintarvikealan toimija on itse vastuussa toiminnastaan ja siitä, että hänen käsittelemänsä, myymänsä ja/tai tarjoilemansa elintarvikkeet ovat turvallisia. Toimijan on tunnettava toimintaansa koskevat määräykset. Vastuuseen kuuluu oman toiminnan ja toimintaan liittyvien riskien tunteminen, sekä näiden riskien hallintakeinot, jotka on kuvattava omavalvontasuunnitelmassa.

Elintarvikkeiden käsittely tapahtuu yleensä elintarvikehuoneistossa. Elintarvikehuoneisto voi sijaita kiinteästi jonkin kunnan alueella (esim. vähittäismyymälä) tai elintarvikehuoneisto voi olla paikasta ja tapahtumasta toiseen siirtyvä liikkuva elintarvikehuoneisto. Ulkomyynti liittyy yleensä liikkuviin elintarvikehuoneistoihin.

Kertaalleen toiminnan aloittamisesta ilmoituksen tehnyt liikkuva elintarvikehuoneisto (tai hyväksytty liikkuva elintarvikehuoneisto) tiedottaa etukäteen niihin kuntiin saapumisestaan, joissa aikoo toimia.

2 Määritelmiä

Elintarvikehuoneisto

Elintarvikehuoneisto on mikä tahansa rakennus tai huoneisto tai niiden osa taikka muu ulko- tai sisätila, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, myydään, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikkaa.

Ulkomyynti

Elintarvikkeiden *ulkomyynnillä* tarkoitetaan *elintarvikkeen tarjoilua, myyntiä tai muuta luovuttamista sekä näihin liittyviä välittömiä muita käsittelyvaiheita ulkotilassa* Käsitteeseen "ulkomyynti" sisältyy tässä ohjeessa myös ulkomyyntiin verrattava elintarvikkeiden myynti tai tarjoilu sisätiloissa. (elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011 2 § kohta 3).

Ulkotila

Ulkotilalla tarkoitetaan *elintarvikehuoneistoa, joka sijaitsee muualla kuin rakennuksen sisällä, taikka sellaisessa sisätilassa tai sen osassa, joka ei ole osa muuta elintarvikehuoneistoa* (elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011 2 § kohta 4). Sisätilalla tarkoitetaan esimerkiksi kauppakeskuksen käytävä tai aulatilaa.

Liikkuva elintarvikehuoneisto

Liikkuvalla elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan elintarvikelaissa mitä tahansa siirrettävää tai väliaikaista (koottavissa ja purettavissa olevaa, paikasta toiseen siirrettävää) elintarvikkeiden myynti- tai käsittelypaikkaa tai -laitteistoa, kuten esimerkiksi liikkuvaa kioskia, myyntiautoa tai -kojua, telttakatosta, jne. (elintarvikelaki 23/2006, muutos 1137/2008 6 § kohta 18a).

Myyntialue

Myyntialueella tarkoitetaan paikkaa tai aluetta, jolle voidaan sijoittaa yksi tai useampi elintarvikkeiden myyntipiste.

Myyntipiste

Myyntipisteellä tarkoitetaan tässä ohjeessa yhden myyjän elintarvikkeiden myyntiin tarkoitettua välineistöä telttoineen/kojuineen/kärryineen/myyntipöytineen ja varusteineen.

3 Ilmoitusmenettely ja tiedottaminen

3.1 Ilmoitusmenettely

Elintarvikehuoneistosta on tehtävä ilmoitus sen kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle, jonka alueella elintarvikehuoneisto aiotaan ottaa käyttöön tai johon siitä on aiemmin ilmoitettu, kun kyseessä on toiminnan olennainen muuttaminen. Ilmoitus on tehtävä neljä (4) viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista.

Elintarvikehuoneistoa koskevan ilmoituksen käsittelevä viranomainen antaa toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä.

Elintarvikehuoneiston ilmoitus on voimassa toistaiseksi. Elintarvikelain 13 §:ssä säädetään, että elintarvikehuoneiston toiminnan keskeyttämisestä, lopettamisesta sekä toimijan vaihtumisesta on ilmoitettava viivytyksettä valvontaviranomaiselle, jolle toiminnasta on alunperin tehty ilmoitus.

Jos toimijalla on useita myyntipisteitä, jokainen myyntipiste ilmoitetaan ensisijaisesti erikseen. Jos kuitenkin myyntipisteet ovat identtiset eivätkä ole tunnistettavissa voi esim. yhden toimijan samanlaisista kioskeista, teltoista tai polkupyöristä tehdä yhden ilmoituksen.

Elintarvikkeen valmistustila ja myyntipaikka käsitellään myös yhdellä ilmoituksella, mikäli ne sijaitsevat samassa valvontayksikössä.

Sellaisen toiminnan, jonka voidaan katsoa olevan kertaluonteista tai jossa elintarvikehuoneiston ilmoituksesta selkeästi käy ilmi, että kyseessä oleva toiminta on vain tietylle ajanjaksolle, ilmoituksen voidaan katsoa sisältävän samalla myös ilmoituksen toiminnan lopettamisesta. Tällöin elintarvikehuoneiston lopettamisesta ei tarvitse tehdä lain vaatimaa erillistä ilmoitusta, vaan ilmoitus ja ilmoitettu toiminta on voimassa tämän ilmoitetun ajanjakson.

Elintarvikehuoneistosta ei tarvitse tehdä ilmoitusta, jos toimintaan liittyvät riskit ovat vähäiset sekä toiminta tapahtuu samassa huoneistossa kun toimijan muu elinkeinotoiminta tai toimija on yksityishenkilö tai toimintaa ei voi pitää elinkeinon harjoittamisena.

Malliasiakirjat viranomaiselle löytyvät ekstranetti Pikantista:

- 10119 Elintarvikealan toimijan ilmoitus elintarvikehuoneistosta valvontaviranomaiselle
- 10120/Valvontaviranomaisen todistus elintarvikealan toimijalle elintarvikehuoneistoa koskevan ilmoituksen käsittelystä

3.2 Tiedottaminen

Toimijan, jolla on ilmoitettu elintarvikehuoneisto, tulee tiedottaa toiminnastaan eri paikkakunnilla, paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle. Tiedottaminen tulee tehdä viimeistään neljä (4) arkipäivää ennen toiminnan aloittamista.

Kun toimija liikkuu sen kunnan valvonta-alueella, jonka elintarvikevalvontaviranomaiselle liikkuvasta elintarvikehuoneistosta on alun perin tehty ilmoitus, ei tiedottamista tarvitse tehdä.

Tiedottaminen olisi hyvä tehdä kirjallisesti, mutta tiedottamiselle ei ole lainsäädännössä määrämuotoa, josta johtuen elintarvikeviranomaisen tulee hyväksyä myös muulla tavalla esim. puhelimitse, tehty tiedottaminen.

Kirjalliselle tiedottamiselle on kaksi vaihtoehtoista tapaa:

- 1) Kunnan internetsivuilta löytyy tiedotepohja, joka täytetään ja lähetetään ao, kunnan elintarvikevalvontaviranomaisille.
- 2) Eviran internetsivuilta löytyy tiedotepohja, joka täytetään "[Toimijan tiedotus uudelle paikkakunnalle liikkuvasta elintarvikehuoneistosta](https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/)" ja lähetetään ao. kunnan elintarvikevalvontaviranomaisille. (<https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/>)

Kuntien elintarvikeviranomaisten yhteystiedot löytyvät täältä: [Kuntien yhteystiedot](#)

Evira on laatinut viranomaisten käyttöön malliasiakirjan 10109 Elintarvikealan toimijan tiedottaminen elintarvikkeen myynnistä tai muusta käsittelystä liikkuvassa elintarvikehuoneistossa niiden kuntien valvontaviranomaisille, joiden alueella toimintaa harjoitetaan.

Jos toimija ei ole tiedottanut liikkuvasta elintarvikehuoneistosta sen kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle, jonka alueella on tarkoitus myydä tai tarjoilla elintarvikkeita, elintarvikevalvontaviranomainen voi tehdä tarkastuksen, jos näkee tarkastuksen tarpeelliseksi ja laskuttaa toimijaa tehdystä tarkastuskäynnistä.

3.3 Yhteisilmoitus ulkomyynnille

Ilmoituksen elintarvikehuoneistosta voi tehdä myös tori- tai muun ulkoalueen haltija tai tapahtuman järjestäjä kaikkien alueella toimivien toimijoiden puolesta. Jos ko. alueelle tulee toimijoita, joilla on jo ilmoitettu liikkuva elintarvikehuoneisto, tulee joko yksittäisen toimijan tai tapahtuman järjestäjän tiedottaa näistä elintarvikevalvontaviranomaisia.

Näin voidaan menetellä niissä tilanteissa, kun tiedetään, että jokin tapahtuma tullaan järjestämään säännöllisesti samassa paikassa. Tapahtuman järjestäjä voi tehdä ilmoituksen ja jatkossa ilmoittaa toiminnassa tapahtuvista muutoksista (keskeytys, lopettaminen, toimijoiden vaihtuminen jne.). Tapahtumien yhteydessä on syytä kuitenkin tapauskohtaisesti miettiä, onko järkevää ilmoittaa koko tapahtuma elintarvikehuoneis-

toksi, vai olisiko yksinkertaisempaa, että jokainen tapahtumaan tuleva elintarvikkeiden myyjä ilmoittaa/tiedottaa itse toiminnastaan elintarvikevalvontaviranomaisia.

Yleisötilaisuuksien tai tapahtumien järjestäminen sinänsä ei kuulu elintarvikelain piiriin, eikä niistä elintarvikelain perusteella tarvitse ilmoittaa elintarvikevalvontaviranomaiselle, ellei tilaisuuden järjestäjä käsittele elintarvikkeita. Elintarvikehuoneistosta ilmoittaminen tai tapahtumaan osallistumisesta tiedottaminen elintarvikevalvontaviranomaiselle on tapahtumiin osallistuvien elintarvikealan toimijoiden velvollisuus. Tällaisten tilaisuuksien hygieenisistä järjestelyistä säädetään terveydensuojelulaissa (763/1994 muutoksineen) ja sen nojalla annetuissa säädöksissä, sekä mm. sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontaviraston Valviran ohjeissa.

3.4 Toiminnot, joista ei tarvitse ilmoittaa

Ilmoitusta elintarvikehuoneistosta ei tarvitse tehdä silloin kun toiminta on alkutuotantotoimintaan liittyvää toimintaa. Eikä silloin, jos toimintaan liittyvät riskit ovat elintarviketurvallisuudeltaan vähäiset ja lisäksi jokin seuraavista asioista toteutuu:

- toiminta tapahtuu samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta
- toimija on yksityinen henkilö
- toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena

Ulkomyyntiä harjoittavista myyjistä osa on toimijoita, joita elintarvikehuoneiston ilmoitusvelvollisuus ei koske ja näin ollen myyntitoiminta ei myöskään kuulu säännöllisen elintarvikevalvonnan piiriin. Tällaisia voivat olla esim. seuraavanlaiset myyjät:

- itse tuotettuja kasvikunnan tuotteita tai sieniä tai hunajaa vähäisessä määrin myyvät alkutuottajat
- itse poimimiaan luonnon marjoja tai sieniä myyvät yksityishenkilöt. (Käsiteltyjen korvasienien myynnistä muualle kuin teollisuuteen on kuitenkin aina tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus).
- yksityishenkilöt myymässä itse tuottamiaan marjoja tai muita kasvikunnan tuotteita
- kotona valmistettuja vähäriskisiä elintarvikkeita myyvä, ei säännöllistä valmistusta tai myyntiä harjoittava yksityishenkilö, jolle toiminta ei ole elinkeino. Tällaisia vähäriskisiä tuotteita voivat olla esimerkiksi huoneenlämmössä säilyvät leivonnaiset, leivät, suurimot, jauhot ym. myllytuotteet, kunhan vuosittainen myynti jää alle 10 000 euroa.
- kotona valmistettuja marja- tai kasvisjalosteita esim. hilloja tai mehuja, jotka ovat nk. kohtalaisen riskin tuotteita voi valmistaa muutaman erän koemarkkinointimielessä ja myydä esim. ulkomyynnissä yhden vuoden. Jos toiminta jatkuisi tämän jälkeen, toiminnasta tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus.
- Yksityishenkilön pop up- ravintolatoiminta enintään 12 kertaa vuodessa. Pop up ravintolatoiminnan periaatteista löytyy tietoa Eviran internet-sivuilta: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikealan-toiminta/pop-up--ravintolatoiminta/>

4 Elintarvikehuoneiston valvonta

Valvontayksiköiden kannattaa sisällyttää valvontasuunnitelmaansa tietty määrä liikkuvien elintarvikehuoneistojen tarkastuksia. Liikkuvaa elintarvikehuoneistoa valvoo valvontasuunnitelman mukaisesti se kunnan elintarvikevalvontaviranomainen, jolle ilmoitus liikkuvasta elintarvikehuoneistosta on tehty.

Viranomainen voi pyytää toimijaa tuomaan liikkuvaksi elintarvikehuoneistoksi ilmoitetun myyntilaitteen tai myyntivälineen nähtäväksi sekä arvioida myös omavalvontasuunnitelman riittävyyden sopivaksi katsotuin väliajoin.

Kun toimija tiedottaa saapumisestaan, pystyy Kiikari-ohjelman avulla katsomaan kohteen valvontahistorian. Liikkuvien elintarvikehuoneistojen suunnitelmallisia tarkastuksia voidaan tehdä myös ulkopaikkakuntalaisille toimijoille. Nämä tarkastukset tehdään toimijan oman rekisteröitymiskunnan tekemän riskiluokituksen mukaisesti tai aina jos epäillään elintarviketurvallisuuden vaarantuvan

Käytettäessä liikkuvaa elintarvikehuoneistoa muulla paikkakunnalla kuin ilmoituksen vastaanottaneen elintarvikevalvontaviranomaisen valvonta-alueella, tämän toisen paikkakunnan elintarvikevalvontaviranomainen voi myös antaa huoneistoa tai siinä harjoitettavaa toimintaa koskevia ohjeita, kehoituksia ja määräyksiä. Tällaisessa tapauksessa toisen paikkakunnan elintarvikevalvontaviranomaisen voisi toimittaa näistä hallinnollisista toimista tieto myös elintarvikehuoneiston säännöllisestä valvonnasta vastaavalle elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Toisen valvontayksikön perustaman kohteen haetaan KUTIsta omaan järjestelmään, jolloin pääsee tallentamaan myös muussa valvontayksikössä perustetulle kohteelle tarkastustapahtuman. Kohdetta ei tule perustaa siis uudestaan, vaan käytetään olemassa olevaa kohdetta tarkastusten kirjaamiseen. Mikäli oman kuntajärjestelmän kautta on vaikea löytää oikeaa kohdetta, voi apuna käyttää Kiikari -sovellusta.

Ilmoituksen vastaanottaneen paikkakunnan elintarvikevalvontaviranomainen voi tarvittaessa ryhtyä hallinnollisiin pakkokeinoihin, jos muilta paikkakunnilta tulleita korjausmääräyksiä ei ole noudatettu tai jos epäkohdat ovat toistuvia tai voivat aiheuttaa terveysvaaraa.

Toimijalla on oltava elintarvikehuoneistossaan jäljennös ilmoituksen käsitelleen elintarvikevalvontaviranomaisen antamasta todistuksesta, omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvät tallenteet ja ne on esitettävä paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle tarvittaessa.

4.1 Ulkomyynti ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden maahantuonti

Jos toimija tuo eläimistä saatavia elintarvikkeita suoraan Suomeen EU:n ulkopuolisesta maasta, niiden maahantuonnin tulee tapahtua hyväksytyjen eläinlääkinnällisten rajatarkastusasemien kautta. Elintarvikkeiden maahantuonnista löytyy tarkemmin tietoa Eviran internetsivuilta: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tuonti-ja-vienti/tuonti-eun-ulkopuolelta/>

Jos eläimistä saatavia elintarvikkeita on tarkoitus tuoda toisesta Euroopan unionin jäsenvaltiosta, toimijan tulee rekisteröityä ensisaapumistoimijaksi Eviraan. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden on oltava valmistettu hyväksytyssä laitoksessa. Ensisaapumistoimijaksi rekisteröitymisestä ja muusta ensisaapumistoimintaan liittyvistä asioista enemmän Eviran internetsivuilla:

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tuonti-ja-vienti/eun-jasenmaat-norja-ja-sveitsi/ensisaapumisvalvonta/>

Kolmansista maista maahantuotavien yhdistelmätuotteiden valvonnasta vastaa Tulli. Mikäli toimija aikoo osana toimintaansa tuoda elintarvikkeita maahan, tämä seikka tulee ilmoittaa elintarvikehuoneistoilmoituksessa ja huomioida omavalvonnassa.

- Eläimistä saatavia elintarvikkeita ovat esim. liha ja kala, makkarat, liha- ja kalasäilykkeet, muut kalastustuotteet (myös mätitahna), juustot, kananmunat sekä elävät ravut.

Yhdistelmätuotteiksi luokitellaan sekä kasveista että eläimistä saatavia tuotteita sisältävät elintarvikkeet. Esimerkiksi pizzat ja leipomotuotteet ovat yhdistelmätuotteita, eivätkä eläimistä saatavia elintarvikkeita.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden ja yhdistelmäelintarvikkeiden luokittelusta enemmän Eviran internetsivuilla:

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tuonti-ja-vienti/eun-jasenmaat-norja-ja-sveitsi/ensisaapumisvalvonta/yhdistelma--ja-elaimista-saatavat-elintarvikkeet/>

4.2 Ulkomyyntiin liittyviä erityiskysymyksiä

Kanamunat

Kananmunien tuottaja voi myydä torilla suoraan kuluttajalle itse tuottamiaan tarkastamattomia kananmunia aina 20 000 kg asti vuodessa. Kananmunien tulee olla merkitty tuottajakoodilla.. Torilla myytäviin kananmuniin ei tarvitse leimata tuottajakoodia, jos munien tuottajalla on enintään 50 munivaa kanaa tai jos kananmunat ovat myynnissä kananmunien myynnin poikkeusalueella sijaitsevalla torilla. Tuottajan tiedot (nimi ja osoite) on tällöin oltava myyntipaikalla näkyvillä. Toiminnasta tulee ilmoittaa alkutuotantopaikan valvontaviranomaiselle alkutuotantoilmoituksen yhteydessä. Alkutuottajan ei tarvitse tiedottaa elintarvikeviranomaiselle paikkakunnalle saapumisesta.

Kalastustuotteet

Alkutuottajana kalastaja tai kalanviljelijä voi myydä, alkutuotannon tuotteita enintään 5 000 kg vuodessa, ilman vähittäismyynnistä tehtävää elintarvikehuoneistoilmoitusta. Alkutuotannon tuotteita ovat esimerkiksi perkaamaton kala, aluksessa tai jäällä (välittömästi kalastuksen jälkeen) perattu kala tai elävä rapu. Kalan käsittely esim. perkaaminen tai aluksessa peratun kalan fileointi ulkomyynnissä ei ole mahdollista, jos toiminnasta on tehty vain alkutuotantopaikkailmoitus. Alkutuottaja voi lyhytaikaisesti säilyttää vähittäismyyntiin tarkoitettuja kalastustuotteita enintään 12 h osana alkutuotantoa. Kalastajan tulee huomioida vähittäismyynnissä kalastuspolitiikka- ja kalastuslainsäädännön muut myyntiä koskevat rajoitukset. Asiasta enemmän Eviran internet-sivuilla: [Alkutuotantoa, ilmoitettu elintarvikehuoneisto vai laitos?](#) Lämminsavukalan myynti lämpimänä savustuspaikan läheisyydessä voidaan sallia, jos myynti tapahtuu 4h sisällä valmistuksesta.

Maitotuotteet

Maidontuotantotilalla pakattu ternimaito on torilla myytävä jäädytettynä ilmoituksen tehneestä elintarvikehuoneistosta

4.3 Ulkomyynti ja Oiva-raportti

Eviran määräyksen 2/2016 mukaan valvontatietojen julkistamisvelvollisuuden piiriin kuuluvat kaikki elintarvikehuoneistot lukuun ottamatta ruoka-apu toimintaa ja yksityiseen asumiseen käytettävissä tiloissa harjoitettavaa elintarvikealan toimintaa.

Liikkuvan elintarvikehuoneiston tarkastuksesta tehdään Oiva-raportti, joka tulee pitää asiakkaiden nähtävillä myyntipaikalla. Saman toimijan liikkuvalla elintarvikehuoneistolle ja elintarvikkeen valmistustilalle, joka voi sijaita myös muualla kuin vähittäismyynnin yhteydessä, tehdään yhteinen Oiva-raportti aina kun se on mahdollista. Oiva-raportin huomioitavaa kohtaan on suositeltavaa merkitä mitä toimintoja raportti koskee. Jos valmistustila sijaitsee kotona, Oiva-raportti voi koskea vain liikkuvan elintarvikehuoneiston toimintaa, koska kotona sijaitsevien elintarvikehuoneistojen valvontatuloksia ei julkaista. Jos toimija on tehnyt yhden elintarvikehuoneistoilmoituksen, joka sisältää useamman kuin yhden myyntipisteen, Oiva-raportti pidetään esillä vain siinä myyntipisteessä, johon tarkastus on kohdistunut.

5 Toimijan omavalvontavelvollisuus

Elintarvikelaki edellyttää, että elintarvikealan toimijan tulee laatia omavalvontasuunnitelma. Elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Omavalvontasuunnitelmassa toimija selvittää, miten hän valvoo ja vastaa käsittelemiensä elintarvikkeiden turvallisuudesta ja laadusta.

Omavalvontasuunnitelmassa on esitettävä elintarvikkeiden turvallisuuden kannalta tärkeät vaiheet elintarvikkeen hankinnassa, valmistuksessa, käsittelyssä ja säilytyksessä sekä mainittava toimenpiteet näissä kohdissa esiintyvien riskien hallitsemiseksi.

si. Toimijan velvollisuus on noudattaa omavalvontasuunnitelmaansa kirjattuja toimintatapoja elintarvikkeiden turvallisuuden takaamiseksi.

Omavalvontasuunnitelman on oltava, toiminnan luonne huomioiden, riittävä ja sitä tulee kehittää säännöllisesti tarpeen mukaan, esimerkiksi toiminnan muuttuessa tai valvontaviranomaisen kehotuksesta.

Omavalvontasuunnitelmaa ja siihen liittyvää kirjanpitoa on säilytettävä myyntipisteessä ja esitettävä ne elintarvikevalvontaviranomaiselle pyydettyäessä. Eviran ohjeessa 16043 ”elintarvikehuoneiston riskiperusteinen omavalvonnan valvonta” on enemmän omavalvonnan valvonnasta. https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16043.pdf

Myös toimijoille on laadittu ohje omavalvonnasta. Ohjeessa on esitetty helpotuksia kirjalliselle omavalvontasuunnitelman osioille. Jos yrityksessä on 1-2 henkilöä ja toiminta on vähäriskistä, joidenkin omavalvontaosioiden osalta riittää, että toimija pystyy kertomaan, miten asiat hoidetaan.

https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/omavalvontaohjeistusta_toimijoille.pdf

Seuraavassa kappaleessa käsitellään erityisiä olosuhdevaatimuksia, jotka tulee olla huomioitu omavalvontasuunnitelmassa. Myös ohjeessa 16025 ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta on omavalvontaa koskevia asioita 5 § kohdassa.

Mikäli toimija aikoo osana toimintaansa tuoda elintarvikkeita maahan, tämä seikka tulee ilmoittaa elintarvikehuoneistoilmoituksessa ja huomioida omavalvonnassa.

6 Erityisesti ulkomyynnissä huomioitavat olosuhdevaatimukset

Ulkomyynti ja siihen rinnastettava muu toiminta on luonteeltaan ja olosuhteiltaan yleensä 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, esimerkiksi lämpötilan hallinta, pesutilat tai työpintojen puhtaanapito. Huomioitavaa on kuitenkin, että toimijan velvollisuus on kaikissa olosuhteissa varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus, eikä olosuhteisiin vetoamalla voida välttää tätä velvollisuutta.

Ulkotilassa tapahtuvan minkä tahansa elintarvikkeiden säilytyksen, käsittelyn ja myynnin olosuhteisiin ja huolelliseen asianmukaiseen toimintaan on kiinnitettävä erityistä huomiota. Mikäli toimintaan liittyy erityisiä riskejä, esim. käsitellään raakaa kalaa tai muuta helposti pilaantuvaa elintarviketta, on tämä huomioitava vastaavasti olosuhteiden vaatimuksissa ja hallinnassa. Pääsääntö on, että mitä vaativammasta ja riskialttiimmasta elintarvikkeiden käsittelystä on kysymys, sitä tiukemmat olosuhdevaatimukset sille asetetaan. Ulkomyyntitoiminnassa on lähtökohtaisesti kaikenlainen elintarvikkeiden käsittely, valmistus, tarjoilu tms. mahdollista, kunhan olosuhteet on järjestetty siten, että tuotteiden turvallisuus asiakkaalle voidaan varmistaa. Elintarvi-

kevalvontaviranomainen viimekädessä arvioi sen, täyttääkö toiminta kyseisissä olosuhteissa tämän vaatimuksen.

Ulkomyynnin olosuhdevaatimuksista säädetään (EY) 852/2004:n liitteen II luvussa III

Vaatimukset siirrettävien ja/tai väliaikaisten tilojen (kuten telttakatosten, kojujen, myyntivaunujen), pääasiallisesti yksityisenä asuntona käytettävien tilojen, joissa elintarvikkeita kuitenkin säännöllisesti valmistetaan markkinoille saatettaviksi, sekä myyntiautomaattien osalta

1. Tilat sekä myyntiautomaatit on, niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista, sijoitettava, suunniteltava, rakennettava, pidettävä puhtaina ja kunnossa siten, että vältetään saastuminen, erityisesti eläinten ja tuhoeläinten aiheuttama.
2. Erityisesti, tarpeen mukaan:
 - a) on oltava tarkoituksenmukaiset tilat riittävän henkilökohtaisen hygienian ylläpitämiseksi (näihin kuuluvat muun muassa käsien hygieeniseen pesuun ja kuivaamiseen tarvittavat tilat, hygieeniset saniteettitilat ja pukusuojat);
 - b) elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia;
 - c) on oltava asianmukaiset keinot työkalujen ja laitteiden puhdistamiseen ja tarvittaessa desinfiointiin
 - d) jos elintarvikkeita puhdistetaan osana elintarvikealan yrityksen toimintaa, on huolehdittava asianmukaisesti siitä, että tämä tapahtuu hygieenisesti;
 - e) kuumaa ja/tai kylmää juomavettä on oltava riittävästi saatavilla;
 - f) on oltava asianmukaiset järjestelyt ja/tai tilat vaarallisten ja/tai syötäväksi kelpaamattomien aineiden ja jätteiden, ovatpa ne nestemäisiä tai kiinteitä, varastoisiksi ja niiden hävittämiseksi hygieenisesti;
 - g) on oltava asianmukaiset tilat ja/tai välineet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa ja lämpötilan valvomiseksi;
 - h) elintarvikkeet on sijoitettava siten, että saastumisriski voidaan välttää niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista.

Myyntialue

Myyntialueen tulisi sijaita siten, ettei ympäristöstä aiheudu haittaa myytävien elintarvikkeiden hygieeniselle laadulle. Myyntialueen pinnan tulisi olla sellainen, että tapahtuman laajuus huomioiden pöly- tms. haitoilta vältytään.

Myyntialueeksi soveltuu esimerkiksi:

- tori
- kaupan piha-alue
- kauppakeskuksen sisätilat
- maantien levähdysalue, joka on etäämmällä varsinaisesta ajoradasta
- jalankulkualue, kävelykatu tai suljettu katualue
- muu vastaava tilava alue

Toiminnan laadun mukaan tulee myös huolehtia sähkön ja veden saannista sekä jäteveden johtamisesta tai keräilystä sekä jätteiden keräämisestä.

Myyntipiste

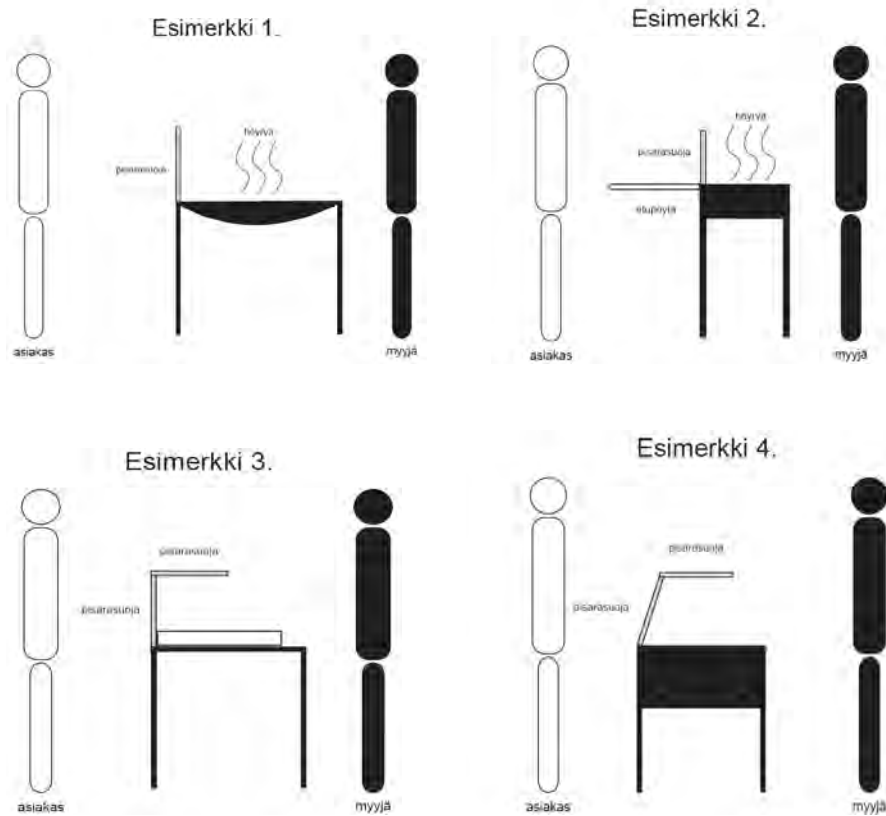
Myyntipiste suunnitellaan, rakennetaan, sijoitetaan, pidetään kunnossa ja puhtaana siten, että elintarvikkeiden saastuminen esimerkiksi pölyllä sekä hyönteisten, lintujen ja muiden haittaeläinten pääsy elintarvikkeisiin voidaan estää. Myyntipisteen alustan tulee olla tarvittaessa suojattu pöly- yms. haitoilta. Suoja voi olla esim. valmiiksi asfaltoitu tai betoninen alusta, puupohja tai suojamuovi. Myynnissä olevat elintarvikkeet on pidettävä riittävän korkealla ja helposti puhtaana pidettävällä myyntipöydällä tai -alustalla, jollei niitä myydä suoraan aluksesta tai kuormasta, ja suojattava tarkoituksenmukaisesti kosteudelta, pölyltä, lämmöltä, valolta ja muilta haitallisilta vaikutuksilta.

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat ja astiat on pidettävä hyvässä kunnossa, niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarpeen mukaan helposti desinfioitavia. Vaihtoehtoisesti voidaan käyttää kertakäyttöisiä materiaaleja, esimerkiksi kertakäyttöastioita.

Elintarvikkeita tai niiden kuljetuslaatikoita tai pakkauksia ei tule säilyttää suoraan maassa ilman alustaa. Myyntilaatikoista ja -laitteista ei saa aiheutua niissä säilytettäville elintarvikkeille haittaa. Likaisia pakkauksia ja kuljetuslaatikoita ei saa säilyttää eikä käsitellä suoraan niillä pinnoilla, joilla pakkaamattomia elintarvikkeita käsitellään.

Myyntipisteen käytössä on oltava työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen ja tarpeen mukaan desinfiointiin tarvittavat tilat. Mikäli myyntipisteessä käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee myyntipisteen välittömässä läheisyydessä olla käsienpesumahdollisuus sekä mahdollisuus työvälineiden ja -laitteiden pesuun ja puhdistamiseen työn aikana. Elintarvikkeiden valmistukseen, käsienpesuun sekä välineiden ja elintarvikkeiden puhdistukseen on käytettävä talousvettä tai kalastustuotteiden kyseessä ollessa puhdasta vettä. Linkki Eviran ohjeeseen 10591 veden ja jään valvonnasta elintarvikehuoneistossa <https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/>

Myyntipisteessä tulisi huomioida etenkin helposti pilaantuvien pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelyn yhteydessä, riittävä suojaaminen. Riittävyys suhteutetaan valitseviin olosuhteisiin ja ulkomyyntissä voi olla suurempi saastumisriski kuin sisätiloissa. Tällaisten elintarvikkeiden käsittelyn, esim. ruoanvalmistuksen, tulisi tapahtua riittävän kaukana asiakkaista, tai mikäli myyntipisteessä ei ole riittävästi tilaa tällaiseen, asianmukaisella pisarasuojauksella. Riittäväksi pisarasuojaksi soveltuu monia erilaisia pisarasuojausmalleja, kunhan ne pystyvät takaamaan riittävän suojauksen tason. Lähtökohtaisesti pisarasuojauksen riittävyden arviointi on toimijan vastuulla. Kuvassa 1 on esitetty eräitä mahdollisia tapoja toteuttaa pisarasuojaus asianmukaisesti.



Kuva 1. Pisarasuojauksen toteutustapoja

Pisarasuoja voi vaihdella muodoltaan ja kaltevuusasteeltaan myytävän/tarjoiltavan tuotteen vaatimusten mukaisesti. Esim. makkaragrillissä ja paellapannussa voidaan kuumuuden vuoksi käyttää yleensä vain suoraa pisarasuojaa. Suoran pisarasuojuksen on oltava tarpeeksi korkea tai varustettu etupöydällä tms., joka erottaa asiakkaan myytävistä elintarvikkeista (esimerkki 1 ja 2).

Pisarasuojuksen riittävänä korkeutena voidaan pitää vähintään 30 cm, mikäli myyntipistettä ja asiakasta samalla erottaa riittävän leveä suojaväli, kuten vähintään 50 cm leveä etupöytä tms. (esimerkki 2). Pisarasuojus 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 (esimerkki 3 ja 4).

6.1 Elintarvikkeiden säilytys- ja myyntilämpötilat

Elintarvikkeiden säilyttäminen oikeissa lämpötiloissa on erittäin tärkeää elintarvikkeen laadun ja turvallisuuden takaamiseksi. Kylmäsäilytystä vaativa elintarvike säilyy viimeiseen käyttöpäivään asti vain jos sitä säilytetään valmistajan ohjeen mukaisesti. Lämpötilojen säännöllisellä seuraamisella voidaan varmistua oikeista säilytyslämpötiloista. Ulkomyynnissä tulee huolehtia siitä, että kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden myynti ja säilytys tapahtuu kylmässä ja kuumana myytävien tuotteiden säilytys kuumassa. Ulkomyynnissä erityisesti auringon paahde ja lämmin ilma asettavat jäähdytysmenetelmille haasteita samoin kun kylmä ilma ja tuuli lämmitysmenetelmille. Huomiota on kiinnitettävä myös niiden elintarvikkeiden säilytykseen ja säilytyslämpötiloihin, jotka ovat varastoituna myyntiä varten.

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tarjoavat koostumuksensa, rakenteensa, käsittelynsä tai muiden ominaisuuksiensa vuoksi hyvät kasvu- ja lisääntymisedellytykset mikrobeille. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet vaativat tästä syystä säilykseen joko alhaisia tai korkeita lämpötiloja. Tällaisia elintarvikkeita ovat esimerkiksi valmiit ruokaannokset, maito ja osa maitovalmisteista, munavalmisteet, liha ja lihavalmisteet (esim. makkarat), raaka kala ja kalajalosteet, leivokset ja kakut, joissa on täytteenä tai koristeena kermaa tms. täytettä sekä myös kasvikset pilkottuina tai raastettuina.

Mikrobien lisääntymisen estämisessä lämpötilahallinta on tärkeässä asemassa. Periaatteessa mitä kylmemmässä (tai kuumemmassa) elintarvike säilytetään, sen harvempi mikrobi elintarvikkeessa pystyy lisääntymään. Toisaalta elintarvike ei saa jäättyä kylmäsäilytyksen aikana, ellei elintarviketta ole nimenomaan tarkoitus pakastaa osana valmistusprosessia. Elintarvikkeiden nk. vaaravyöhykelämpötila-alue on 6 - 60 °C. Tuolla lämpötila-alueella viihtyvät ja lisääntyvät useat haitalliset mikrobit. Lyhytkin säilytys riskialuelämpötilassa voi pilata elintarvikkeen ja tehdä siitä terveydelle vaarallisen. Elintarvikkeita ei tulisi säilyttää tällä lämpötilavälillä edes tilapäisesti ja valmistuksen aikana tämä lämpötilaväli tulisi ohittaa mahdollisimman nopeasti. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi jäähdytettävä valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa 6°C:n lämpötilaan.

Elintarvikkeiden valmistuksen yhteydessä tulee muistaa, ettei säilytyslämpötilaksi säädetty raja 60 °C ole riittävä kypsennyslämpötila. 60 °C estää useimpien haitallisten mikrobien lisääntymisen, muttei riitä läheskään kaikkien haitallisten mikrobien tuhoamiseen. Riittämätön lämpökäsittely (lämpötila-aikayhdistelmä) on ruuanvalmistukseen liittyvä riski. Turvallinen ruuanvalmistus edellyttää, että elintarvikkeen lämpötila nousee valmistuksen aikana elintarvikkeen sisäosassa yli +70°C:n lämpötilaan ja siipikarjan osalta yli +75°C:n lämpötilaan. Etenkin kaikki paloitettu ja jauhettu liha tulisi kypsentää täysin kypsäksi.

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

Lämpötilavaatimukset koskevat myös elintarvikkeiden varastointia ja kuljetuksia sekä myyntipäivän aikana että myyntipäivien välillä ja tapahtumista toiseen tai varastolta myyntipaikalle siirtymisen aikana. Kylmä- tai kuumaketju ei saa katketa missään vaiheessa. Lämpötiloja on pystyttävä myös seuraamaan.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden pitäminen vaadituissa lämpötiloissa toteutuu varmimmin asiallisilla kylmä- tai kuumakalusteilla. Ulkomyynnin osalta laitteistovaatimukseen on kuitenkin annettu elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 16 §:ssä helppotus, jonka mukaan ulkomyynnissä:

- *kalastustuotteita, eläviä simpukoita ja pakattuja jalostettuja kalastustuotteita voidaan kylmälaitteen sijaan myydä ja säilyttää myös jäissä, jos sulamisvedet voidaan poistaa hygieenisesti.*
- *Helposti pilaantuvat elintarvikkeet voidaan tilapäisesti myydä ja säilyttää myös eristetyssä kannellisessa säilytyslaatikossa jossa on kylmävaraaja tai kokonaan ilman kylmävarustetta, jos säilytyslämpötila pysyy sääolosuhteista johtuen elintarvikehuoneisto asetuksen 1367/2011 7 §:n mukaisena (Elintarvikehuoneistoasetus1367/2011)*

Kylmä kylmänä!

Kylmälaitteet ja muut säilytys-/myyntikalusteet, joissa pidetään kylmässä säilytettäviä elintarvikkeita, kannattaa 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. Samasta syystä, mikäli kalaa ja kalavalmisteita myydään jäistä, tulee huolehtia siitä, että tuotteet jäitetään huolellisesti niin, että jäät ympäröivät ja jäädyttävät koko tuotetta, ei vain pohjaa.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetus-, säilytys-, myynti- ja tarjoilulämpötiloista sekä ruoan jäädyttämisestä säädetään elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 3. luvussa.

Elintarviketurvallisuus

Ulkomyyntiohje

Elintarvikehuoneistoasetuksen 7 §:ssä säädetään seuraavat säilytys- ja myyntilämpötilat eräille elintarvikeryhmille:

Elintarvike	Lämpötila
<ul style="list-style-type: none"> Tuore pakkaamaton kalastustuote (esim. tuore kala, mäti pussi) Muu kuin tyhjiö- ja suojakaasuun pakattu tuore kalastustuote (esim. tuore muovipussiin pakattu kala) Sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet (esim. pakasteesta sulatettu kalafilee) Keitetyt äyriäiset tai nilviäiset (esim. keitetty rapu tai simpukka) 	Lähellä sulavan jään lämpötilaa, joka tarkoittaa enintään +2°C:ssa (<i>pakkaamaton tuore kala jäätetynä</i>)
<ul style="list-style-type: none"> Tyhjiö- tai suojakaasuun pakattu tuore kalastustuote (esim. tyhjiöpakattu kalafilee) Kylmäsavustettu tai graavisuolattu kalastustuote (esim. kylmäsavustettu kala tai suolattu mäti) Kaikki tyhjiö- tai suojakaasuun pakatut kalastustuotteet (esim. tyhjiöpakattu lämminsavustettu kala) 	0-3°C:ssa
<ul style="list-style-type: none"> Jauheliha ja jauhettu maksa 	enintään 4°C:ssa
<ul style="list-style-type: none"> Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, esimerkiksi: <ul style="list-style-type: none"> maito (ml. raakamaito), kerma, maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vastaava käsittelyä, kuten tuorejuusto idut, pilkotut kasvikset konditoriatuotteet, kuten leivokset, täytekakut kalapuolisäilykkeet, elävät simpukat, sushi raaka liha ja siipikarjan liha, makkarat, leikkeleet 	enintään 6°C:ssa
<ul style="list-style-type: none"> Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, esimerkiksi: <ul style="list-style-type: none"> jogurtti, viili, piimä, useat juustot 	enintään 8°C:ssa

Pakasteet

Pakasteen lämpötilan on oltava vakaa ja sen on pysyttävä elintarvikkeen kaikissa osissa -18 °C:na tai sitä kylmempänä, mutta kuljetuksen tai myynnin aikana sallitaan lämpötilan lyhytaikainen muutos enintään -15 °C:en. Säilytyslämpötilavaatimukset koskevat myös ruokiin käytettäviä raaka-aineita.

Pakasteiden sulatus on tehtävä niin, ettei elintarvikkeen laatu heikkene sulatuksen aikana. Elintarvikkeet tulee sulattaa kylmälaitteessa tai erityistapauksissa esimerkiksi lämpöeristetyssä kannellisessa laatikossa. Kerran sulaneita elintarvikkeita ei saa enää uudelleen pakastaa/jäädyyttää [Linkki Eviran ohjeeseen elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyyttäminen elintarvikehuoneistossa](#)

Kuuma kuumana!

Kuumana myytävät tuotteet on säilytettävä ja myytävä vähintään 60 °C:n lämpötilassa. Kuumana myytävien tuotteiden lämpötilaa on seurattava omavalvontasuunnitelman mukaisesti ja tuotteet tulee säilyttää lämmittävässä myyntilaitteessa tai muutoin niin, että voidaan osoittaa, että tuotteet säilyvät riittävän kuumina koko myyntiajan.

Poikkeuksena edellä mainittuun säilytyslämpötilaan ovat kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytetä kylmänä varastoitavaksi. Ne voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa.

Kokonaisia kalakukkoja, joita ei ole valmistuksen jälkeen jäähdytetty enintään 6 °C:n säilytyslämpötilaan, voi myyntipaikassa vastaanottopäivän ajan säilyttää huoneenlämmössä. Tämän jälkeen ne on säilytettävä enintään 6 °C:n säilytyslämpötilassa kalakukon myyntiajan loppuun tai hävitettävä. Myyntipaikassa sulatettuja ja kuumennettuja kalakukkoja saa säilyttää huoneenlämmössä kuumennuspäivän, jos myymättä jääneet kalakukot hävitetään kuumennuspäivän lopussa.

6.2 Elintarvikkeiden ja myyntikaluston säilytys myyntitapahtuman ulkopuolella

Elintarvikkeiden säilytysmääräykset koskevat myös niitä elintarvikkeiden säilytysajan kohtia ja -olosuhteita, jolloin elintarvikkeet eivät ole myyntikalusteessa tarjolla/myynnissä. Yksinkertaisinta on hankkia elintarvikkeet vain yhden päivän myyntiä varten, jolloin ei tarvitse huolehtia elintarvikkeiden säilyttämisestä myyntitapahtuman ulkopuolella. Usein tällainen suunnittelu ei ole mahdollista, vaan elintarvikkeita on varattava ja kuljetettava myyntipaikalle kerralla suurempia määriä, jolloin osa elintarvikkeista on myynnissä ja osaa varastoidaan seuraavan päivän myyntiä tai seuraavaa myyntitapahtumaa varten.

Elintarvikkeiden tulisi sijaita aina ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, olivatpa ne siten myynnissä, kuljetettavana tai varastossa odottamassa seuraavaa myyntitapahtumaa.

Joissakin tilanteissa tämä ei ole mahdollista, jolloin toimijan kannattaa ennakoon sopia elintarvikevalvontaviranomaisen kanssa lyhytaikaisesta elintarvikkeiden säilytyksestä myös muussa tilassa kuin ilmoitukseen kuuluvassa elintarvikehuoneistossa. Toimijan on tällöin pystyttävä osoittamaan elintarvikevalvontaviranomaiselle, että toiminnasta ei aiheudu elintarvikehygieenistä haittaa ja että elintarvikkeiden lämpötilat pysyvät säilytyksen aikana säädetyissä rajoissa ja että niitä seurataan.

Pelkän myyntikaluston (laitteiston) tukipisteenä voi ilmoitetun elintarvikehuoneiston sijasta toimia myös jokin muu tila, jossa voidaan huolehtia myyntivälineiden ja -kalusteiden asianmukaisesta puhdistuksesta ja säilyttämisestä. Tällaisessa pelkän myyntikaluston säilyttämiseen tarkoitetussa tilassa, jota ei ole ilmoitettu elintarvikehuoneistoksi, ei voi automaattisesti säilyttää elintarvikkeita myyntitapahtumien välillä.

7 Hygieeniset toimintatavat

Oikeilla toimintatavoilla ja huolellisella käsihygienialla on säilytyslämpötilojen lisäksi suuri merkitys elintarvikkeiden pilaantumisen, saastumisen sekä ruokamyrkytysten ehkäisyssä. Raportoiduissa elintarvikevälitteisissä ruokamyrkytys epidemioissa yleisimpiä tunnettuja ruokamyrkytykseen johtaneita syitä on useina vuosina ollut virheellinen lämpötila-aikayhdistelmä elintarvikkeiden käsittelyssä sekä sairaan työntekijän osallistuminen ruuan valmistukseen. Kaikkien elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden sekä toimintaa valvovien tahojen yhteisenä tavoitteena on taata kuluttajalle turvallinen tuote. Hygieenisistä työtavoista huolehtiminen kuuluu elintarviketyön perusvaatimuksiin.

Elintarvikehygienian kannalta tärkeitä asioita ovat mm. siisti työympäristö, puhtaat astiat ja käsittelyvälineet sekä huolellinen ja riittävän usein tapahtuva käsienpesu ja mahdollisesti käytettävien suojakäsineiden vaihtaminen riittävän usein. Suojakäsineiden tarkoituksena on suojata elintarvikkeita käsissä olevilta mikrobeilta. Suojakäsineillä ei siis tulisi koskea mitään muuta kuin elintarviketta, esimerkiksi käsitellä rahaa ja sitten jatkaa elintarvikkeen käsittelyä samoilla käsineillä. Hygieeniseltä kannalta ajatellen käsiä ei voi pestä liian usein.

7.1 Ruuan valmistus ja tarjoilu

Ulkomyynnin olosuhteet edellyttävät pääsääntöisesti, että ruokaa voi valmistaa vain paikan päällä syötäväksi tai kotiin vietäväksi, ei muualla pakkaamista tai muualla tapahtuvaa myyntiä varten. Hygieeninen ruoanvalmistus edellyttää usein, että ruoanvalmistus tapahtuu riittävän erillään muusta toiminnasta, mielellään päältä, takaa ja sivuilta suojatussa tilassa, ellei myyntipiste ole sijoitettu kokonaan tai osittain rakennuksen sisään. Suojana voi olla esimerkiksi telttakatos. Ruoanvalmistusastia, esim. paellapannu, tulee sijoittaa suojakatoksen alle kauas asiakkaista tai vaihtoehtoisesti valmistuspiste on suojattava riittävän korkealla tai siten muotoillulla pisarasuojuksella, että se estää ruuan saastumisen (katso myyntipisteen vaatimukset; pisarasuojaus, kohta 6).

Lähtökohtaisesti lainsäädäntö ei kiellä esim. raa'an lihan tai kalan käsittelyä ulkomyynnissä. Toiminnan järjestelyt tulisi aina arvioida toimijakohtaisesti. Ruuan valmistukseen käytettävien raaka-aineiden suositellaan olevan esikäsiteltyjä asianmukaisissa sisätiloissa. Esikäsitellyllä tarkoitetaan esimerkiksi kasvisten pesua, kuorimista, pilkkomista, sekä kalan ja lihan paloittelua ja kypsentämistä. Alusta lähtien tapahtuva turvallinen ruoanvalmistus voi olla haastavaa ulkomyynnin olosuhteissa. Jos ulkomyyntipisteenä on esimerkiksi pölyämättömällä alustalla oleva tukevarakenteinen teltta, joka on suojattu päältä ja sivuilta, sekä käytettävissä on toimintaan riittävät välineet ja työskentelytasot ja riittävästi kuumaa/kylmää vettä saatavilla pesemiseen, laajempi ruoanvalmistus voi olla mahdollista. Raakojen tuotteiden säilytys ja riittävä kypsennyt/kuumennus on erityisesti huomioitava myös omavalvonnassa.

Elintarvikehuoneistoasetuksessa 1367/2011 8 §:ssä säädetään tarjoilulämpötiloista seuraavaa:

- *Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een. Lukuun ottamatta elintarvikehuoneisto-asetuksen 12 §:n 1 momentissa lueteltuja elintarvikkeita, saa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita pitää tarjolla kerran ja enintään neljä tuntia. Jos tarjoilussa noudatetaan huoneistoasetuksen 7 §:n lämpötiloja, elintarvikkeita voi pitää tarjolla pidempäänkin kuin neljä tuntia.*

Käytännössä tarjolla pidettävällä helposti pilaantuvalla elintarvikkeella tarkoitetaan sellaista elintarviketta, joka on asiakkaan itse otettavissa (esim. buffetpöytä, valmiit suojaamattomat annokset vitriinissä tai täytetyt sämpylät tarjottimella) ja joka ei ole verrattavissa pakattuun tai muuten suojattuun myytävänä olevaan elintarvikkeeseen. Tarjolla pidettävää elintarviketta koskevat elintarvikehuoneistoasetuksen tarjoilulämpötilat ja -ajat. Ulkomyyntiolosuhteissa lienee harvinaista, että helposti pilaantuvia elintarvikkeita pidetään tarjolla elintarvikehuoneistoasetuksen tarkoittamalla tavalla. Ulkomyynissä useimmiten tulee kysymykseen kuitenkin vain elintarvikkeen myynti, jota koskee elintarvikkeen myyntilämpötilat (esimerkiksi vitriinissä olevat, kelmulla suojatut täytetyt patongit tai maitopurkissa oleva maito).

7.2 Hygieniaosaaminen

Sellaisilla henkilöillä, jotka käsittelevät hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on oltava elintarvikehygienistä osaamista osoittava osaamistodistus (ns. ”hygieniapassi”). Todistus on oltava viimeistään kolmen kuukauden kuluttua sellaisen työn aloittamisesta, joka edellyttää osaamisen osoittamista. Kolmeen kuukauteen lasketaan kaikki aiemmat työsuhteet ja satunnaiset työpäivät, mikäli ne ovat olleet sellaisia, joissa osaaminen on osoitettava todistuksella. Näin ollen esimerkiksi jäätelömyyjä voi työskennellä ensimmäisenä kesänä kuukauden, seuraavana kesänä kuukauden ja kolmantena kesänä kuukauden, ennen kuin hänen on osoitettava hygieniaosaamisensa todistuksella. Osaamistodistus on osoitus siitä, että henkilö hallitsee perustiedot elintarvikehygieniasta sekä hygieeniset toimintatavat, eikä osaamistodistuksen omaava henkilö voi näin ollen perustella puutteita toiminnassaan tietämättömydellä.

Osaamistestejä järjestävät ja osaamistodistuksia myöntävät Eviran hyväksymät, itsenäisesti toimivat osaamistestaajat. Lisätietoja hygieniaosaamisesta sekä osaamistestaajien yhteystietoja: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/hygieniapassi/>

7.3 Terveydentila

Henkilökunnan terveydentilan on täytettävä tartuntatautilain 1227/2016 ja sen nojalla annetut vaatimukset. Terveyden- ja hyvinvointilaitos THL on laatinut ohjeen ”Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi” terveydentilan selvittämiseen. (ohjeaus 2/2017) [Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi](#). 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 tulehtuneita haavoja, joita ei voi suojaamalla peittää.

7.4 Henkilökohtainen hygienia

Elintarvikkeiden myyjän on pukeuduttava työn laadun edellyttämällä tavalla. Elintarvikkeita käsittelevän henkilön työasun tulee olla puhtas. Mikäli työssä käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee työntekijällä olla riittävä, vain elintarvikehuoneistossa käytettävä suojavaatetus.

Henkilökunnalla tulisi olla pukeutumistilat myyntialueella tai sen välittömässä läheisyydessä. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsiteltäessä rakennekynnet, sormusten, korvakorujen ja muiden näkyvien lävistyskorujen käyttö on kiellettyä, ellei niitä voi asianmukaisesti suojaamalla peittää. Sama vaatimus koskee kaikkia pakkaamattomia elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä, jos edellä mainituista seikoista voi aiheutua elintarvikehygieenisistä riskejä.

Elintarvikkeita käsiteltäessä tai myytäessä henkilökohtaiseen hygieniaan kuuluu oleellisesti hyvä käsihygienia. Tätä varten elintarvikkeiden myyntialueella on oltava mahdollisuus käsien hygieeniseen pesuun. Mikäli myyntipisteessä käsitellään helposti pilaantuvia, pakkaamattomia elintarvikkeita, käsienpesupiste on sijoitettava myyntipisteen yhteyteen.

Käytännössä hygieeninen käsienpesu tarkoittaa sitä, että käsienpesupisteessä on juoksevaa kuumaa ja kylmää tai etukäteen sopivanlämpöiseksi sekoitettua vettä, nestesaippuaa sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä, tarvittaessa desinfiointiainetta. Kädet on pestävä riittävän usein niin, että pakkaamattomaan elintarvikkeeseen kosketaan vain puhtain käsin. Kertakäyttöisiä suojakäsineitä käytettäessä, ne on vaihdettava riittävän usein, niin että pakkaamattomiin elintarvikkeisiin kosketaan vain puhtain käsin.

Mikäli elintarvikkeet eivät ole pilaantuvia tai ne ovat pakattuja, voidaan käsihygienias- ta huolehtimiseen vaihtoehtoisesti harkita käytettäväksi elintarvikekäyttöön soveltu- via, kertakäyttöisiä desinfiioivia kosteuspyyhkeitä.

Elintarvikkeita valmistettaessa, tarjoiltaessa tai myytäessä on tupakointi kielletty muualla kuin siihen varatussa tilassa. Ulkomyyntipisteessä harvoin on erikseen tupa- kointiin varattua tilaa. Kuitenkaan tupakointi ei ole sallittua myyntipisteen niissä osis- sa, joissa elintarvikkeita säilytetään, käsitellään, myydään tai mistä niitä tarjoillaan.

7.5 Lemmikkieläinten pääsy elintarvikehuoneistoon

Lemmikkieläimet saa tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin, mikäli toimija on antanut tähän suostumuksensa. Suostumuksesta on ilmoitettava sisäänkäynnin yhteydessä. Niihin osiin myyntipistettä, joissa elintarvikkeita käsitellään ja säilytetään ei saa tuoda lemmikkieläimiä.

Sellaisissa tapahtumissa, joissa tapahtuman järjestäjä on tehnyt elintarvikehuoneisto ilmoituksen kaikkien tapahtumaan osallistuvien elintarvikemyyjien puolesta (eli periaatteessa voitaisiin ajatella, että koko elintarvikkeiden myyntialue on ”yhtä elintarvikehuoneistoa”) on lemmikkieläinten tuominen alueelle ja myyntikojujen välisille kulkukäytävälle sallittua, ellei tapahtuman järjestäjä ole sitä erikseen kieltänyt.

Järjestyslaki kieltää kuitenkin lemmikkieläinten tuonnin toriaikana torialueelle, minkä vuoksi torikahvilaan ei voi lemmikkieläimiä tuoda.

Edellä mainitusta riippumatta näkövammaisen henkilön opaskoirat, fyysisesti vammaisen henkilön avustajakoirat sekä kuulovammaisen henkilön kuulukoirat ja muun vammaista tai pitkäaikaissairasta henkilöä avustavan koiran kuten tuki- ja hypokoiran saa tuoda kaikkiin niihin elintarvikehuoneistoihin ja niiden osiin joihin asiakkailta on pääsy.

8 Pakkaaminen, pakkausmerkinnät ja -materiaalit

8.1 Pakkausmerkinnät

Valmiiksi pakattuina myytävät tuotteet on varustettava ennen myyntiin asettamista elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä annettujen kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksen (1084/2004, muutos 1224/2007) mukaisin merkinnöin. Pakkausmerkinnät on tehtävä pääsääntöisesti suomen ja ruotsin kielellä. Kotimaassa valmistetuissa elintarvikkeissa, joita myydään vain yksikielisessä kunnassa, yksikieliset merkinnät riittävät. Asetuksessa on annettu joitakin helpotuksia merkintöjen tekemisestä, joita voidaan soveltaa ulkomyyntiin:

Tuoreita marjoja, hedelmiä, kasviksia ja sieniä sisältävässä kokonaan tai osittain läpinäkyvässä pakkauksessa tulee ilmoittaa sisällön määrä ja alkuperämaa. Jos päällys on vähäinen (verkko, kalvo tms.) ja tuote punnitaan ostohetkellä, saa sisällön määrän jättää merkitsemättä pakkaukseen. Nämä tiedot eivät kuitenkaan riitä, jos kasvis tai hedelmä on EY:n antamien erityisvaatimusten alainen. Tällaisista kasviksista on ilmoitettava aina lisäksi pakkaajan nimi ja osoite sekä laatuluokka. Lisäksi on joistakin kasviksista ilmoitettava myös lajike ja kokoluokka. Tiedot tulee olla pakkauksessa ja irtomyynnin osalta esitteessä.

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

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

Lisätietoja pakkausmerkinnöistä saa Eviran verkkosivuilta löytyvästä pakkausmerkintäoppaasta

<https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/julkaisut/elintarvikkeet/oppaat/elintarviketieto-opas-elintarvikevalvoijille-ja-elintarvikealan-toimijoille/>

8.2 Pakkausmateriaalit ja –tarvikkeet

Pakattavien elintarvikkeiden pakkausmateriaalien ja elintarvikkeiden tarjoiluun käytettävien kertakäyttöastioiden on oltava puhtaita ja hygieeniseltä laadultaan ja ominaisuuksiltaan kuhunkin käyttötarkoitukseen sopivia (elintarvikekelpoisia). Esimerkiksi kuumille elintarvikkeille tulee olla kuumuutta kestävät astiat sekä pakkausmateriaalit. Materiaalien ja tarvikkeiden on täytettävä EY:n ja/tai Suomen lainsäädännössä kyseisille materiaaleille ja tarvikkeille asetetut seuraavat vaatimukset:

Niistä ei saa siirtyä ainesosia elintarvikkeeseen sellaisia määriä, jotka voisivat vaarantaa ihmisen terveyden tai aiheuttaa sopimattomia muutoksia elintarvikkeen koostumukseen tai aiheuttaa elintarvikkeen aistinvaraisten ominaisuuksien heikentymistä.

Toimijan on tiedettävä, keneltä hän on pakkaustarvikkeet hankkinut. Toimijan on liitettävä omavalvontasuunnitelmaansa myös selvitys pakkausmateriaalien ja vastaavien tarvikkeiden elintarvikekelpoisuudesta ja hankinnasta Pääsääntöisesti tarvikkeissa riittää malja-haarukkatunnus osoittamaan elintarvikekelpoisuutta. Hankittaessa pakkaus- yms. elintarvikekontaktimateriaaleja tukusta, riittää, että käyttötarkoitus käy ilmi esim. tuotteen myyntinimikkeestä. Aina epäselvässä tilanteessa on kuitenkin varmistettava hankinnan yhteydessä, soveltuuko materiaali tai tarvike aiottuun käyttöön. Jos toimijalla on omaa maahantuontia, pitää pakkaus- ja muun elintarvikekontaktimateriaalin vaatimustenmukaisuudesta pyytää niiden toimittajalta vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat (EU-asetus 1935/2004, 17 artikla). Muovisten elintarvikekontaktimateriaalien tulee täyttää Komission muoviasetuksen 10/2011 vaatimukset ja pyydettyään vaatimustenmukaisuusilmoituksen tulee olla asetuksen liitteen IV mukainen.

9 Elintarvikkeiden jäljitettävyys

Jäljitettävyysvaatimus perustuu ”yksi askel taakse – yksi askel eteen” - lähestymistapaan, joka edellyttää elintarvikealan toimijalta seuraavaa:

- toimija tunnistaa vastaanottamansa elintarvikkeen toimittajan (ei henkilö vaan yritys)
- toimija tunnistaa asiakkaan, jolle toimija toimittaa elintarvikkeen (ei henkilö vaan yritys)
- toimija tietää, miltä toimittajalta hän on vastaanottanut mitkäkin tuotteet
- toimija tietää, mitkä elintarvikkeet häneltä on toimitettu millekin asiakkaille.

Myynnissä oleviin elintarvikkeisiin liittyvien kaupallisten asiakirjojen tai muiden vastaavien dokumenttien ei tarvitse olla esitettävissä tarkastuksen aikana, mutta toimijalla tulee olla järjestelmä ja menettely, jonka avulla se voi toimittaa nämä tiedot toimivaltaisille viranomaisille niiden pyynnöstä, viranomaisen määrittämässä aikataulussa. Suositeltavaa kuitenkin on, että myyntipäiväkohtaiset elintarvikkeisiin liittyvät asiakirjat olisivat tarkastettavissa myyntipisteessä. Asiakirjat voivat olla myös sähköisessä muodossa. Suositeltava asiakirjojen säilytysaika on yksi vuosi myyntitapahtumasta eteenpäin. Veroviranomaista varten mahdollisesti tarvittavat asiakirjat tulee kuitenkin säilyttää viisi vuotta.

10 Jätehuolto ja käymälät

Toimijan on huolehdittava nestemäisten ja kiinteiden jätteiden keräilystä sekä myyntipisteessä olevien jäteastioiden riittävän usein tapahtuvasta tyhjentämisestä ja pidettävä myyntialue siistinä.

Jätteiden säilyttäminen, kerääminen, kuljettaminen, käsittely ja hyödyntäminen sekä jäteveden johtaminen on tehtävä asianmukaisesti ja noudattaen jätelakia ja kunnallisia määräyksiä ja ohjeita..

Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valvira on antanut ohjeen 14/2011 suurten yleisötilaisuuksien hygieenisistä järjestelyistä ja jätehuollosta ([Linkki](#) ohjeeseen).

Eläimistä saatuja elintarvikkeita sisältävät jätteet

Torimyynnistä tai muusta ulkomyynnistä syntyviin eläimistä saatavia elintarvikkeita sisältävään jätteisiin eli ns. sivutuotteisiin (ei kuitenkaan ulkomyyntialueella tarjoilun yhteydessä syntyvään jätteeseen, joka luokitellaan ruokajätteeksi) sovelletaan sivutuotelainsäädäntöä. Jos ulkomyyntialueella yhteiskerätty eläimistä saatujen elintarvikkeiden jätemäärä on yli 20 kg viikossa, on jätteen käsittelyyn/hävittämiseen sovellettava sivutuotelainsäädännön vaatimuksia (mm. kirjanpito, astiamerkinnyt, kuljetus, varsinainen jätteen käsittely tai hävitys).

Jos ulkomyyntialueella ei ole järjestetty yhteistä jätekeräystä ja yksittäisellä elintarvikemyyjällä syntyy eläimistä saatuja entisiä elintarvikkeita yli 20 kg viikossa, on syntyneet sivutuotteet käsiteltävä sivutuotelainsäädännön mukaisesti.

Jos yhteistä jätehuoltoa ei ole järjestetty ja yksittäisellä elintarvikemyyjällä sivutuotteiden määrä jää alle 20 kg viikossa, myyjä voi hävittää myynnistä syntyneet eläimistä saadut sivutuotteet tavallisena sekajätteenä.

Syrjäisillä alueilla, jotka on määritelty kansallisen sivutuoteasetuksen liitteessä 4, voidaan poiketa sivutuotelainsäädännön hävitysvaatimuksista ja syntyneet sivutuotteet voidaan hävittää ympäristönsuojelulainsäädännön mukaisesti.

Käymälät

Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu käymälä ja pukeutumistila, jotka voidaan valvontaviranomaisen luvalla sijoittaa elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan, mikäli se toiminnan laajuus ja luonne huomioiden on tarkoituksenmukaista eikä aiheuta terveydellistä vaaraa.

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. Käymälätarve on esimerkiksi perhetapahtumissa tai kahvilateltassa oleellisesti pienempi kuin olutfestivaaleilla.

Käymälöissä on oltava käsienpesumahdollisuus. Käsienpesupisteissä on oltava juokseva vesi sekä nestesaippuaa.

11 Lainsäädäntöä

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista **(EY) N:o 178/2002, (yleinen elintarvikeasetus)**
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:02002R0178-20140630&from=FI>

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta **(EY) N:o 852/2004, (yleinen elintarvikehygienia-asetus)**
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:FI:PDF>

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä **(EY) N:o 853/2004, (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus)**
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/HTML/?uri=CELEX:02004R0853-20160401&from=FI>

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta **(EY) N:o 882/2004, (valvonta-asetus)**

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus **(EY) N:o 1069/2009** muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveyssäännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta (sivutuoteasetus)
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:300:0001:0033:FI:PDF>

Komission asetus (EU) N:o [142/2011](#) muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveystähtöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1069/2009 täytäntöönpanosta sekä neuvoston direktiivin 97/78/EY täytäntöönpanosta tiettyjen näytteiden ja tuotteiden osalta, jotka vapautetaan kyseisen direktiivin mukaisista eläinlääkärintarkastuksista rajatarkastusasemilla <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2011R0142:20110819:FI:PDF>

Sivutuotelaki [517/2015](#) <http://finlex.fi/fi/laki/alkup/2015/20150517>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavista sivutuotteista [783/2015](#) <http://finlex.fi/fi/laki/alkup/2015/20150783?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=783%2F2015>

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o **1935/2004** elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista ja direktiivien 80/509/ETY ja 89/109/ETY kumoamisesta <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:338:0004:0017:fi:PDF>

Komission asetus (EU) N:o [10/2011](#), annettu 14 päivänä tammikuuta 2011, elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R0010-20160914&from=FI>

Komission direktiivi **2002/72/EY** elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista muovisista tarvikkeista - implementoitu kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksella elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista muovisista tarvikkeista (953/2002) <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:220:0018:0058:fi:PDF> <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2002/20020953>

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o **1234/2007** maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja tiettyjä maataloustuotteita koskevista erityissäädöksistä (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2007R1234:20081001:FI:PDF>

Komission asetus (EY) N:o **2073/2005** elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista, (mikrobikriteeriasetus)

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:02005R2073-20170101&qid=1484901829133&from=FI>

Elintarvikelaki **23/2006** <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>

Terveysuojelulaki **763/1994** <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19940763>

Tartuntatautilaki (1227/2016) <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2016/20161227>

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 420/2011<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20110420>**Järjestyslaki (612/2003)** <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2003/20030612>**Valtioneuvoston asetus elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011, jäljempänä vähäriskisistä toiminnoista annettu asetus**<http://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto/i-rekisteri>Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta **1367/2011, (elintarvikehuoneistoasetus)**<http://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto/i-rekisteri>Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta **1368/2011, (alkutuotantoasetus)**<http://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto/i-rekisteri>

KTM:n asetus elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä (1084/2004, muutos 1224/2007)

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2004/20041084>**Euroopan komission ohjeet elintarvikkeiden hygieniaa koskevan asetuksen (EY) N:o 852/2004 tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta**http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_fi.pdf**Euroopan komission ohjeet eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniaa koskevan asetuksen (EY) N:o 853/2004 tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta**http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_853-2004_fi.pdf

Komission yksiköiden valmisteluasiakirja tiettyjen hygieniapaketissa säädettyjen joustavuussäännösten tulkinnasta. Ohjeita elintarvikealan toimijoille

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq_all_business_fi.pdf

Komission yksiköiden valmisteluasiakirja tiettyjen hygieniapaketissa säädettyjen joustavuussäännösten tulkinnasta. Ohjeita toimivaltaisille viranomaisille

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq_all_public_fi.pdf

