

Ulkomyyntiohje

Viranomaisen toiminnan tulee perustua lainsäädännössä määriteltyyn toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee noudattaa lainsäädännön vaatimuksia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin.

Tässä ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä, että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Suora lainaus lainsäädäntötekstistä on kirjoitettu kursiivilla. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Elintarvikehygieniayksikkö

Ulkomyyntiohje

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. Ohje on suunnattu sekä toimijoille että viranomaisille. Ohjeella pyritään edistämään toimijoiden ja valvojen yhteistyötä ja kehittämään valvonnan yhdenmukaisuutta.

Ulkomyynnin vaatimuksista säädetään yleisessä elintarvikehygienia-asetuksessa (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 §).

Tällä ohjeella korvataan aikaisempi 16.8.2010 julkaistu Eviran ulkomyyntiohje 16022, versio 2.

Sisällysluettelo

1	JOHDANTO	4
2	ULKOMYYNTIIN LIITTYVIÄ MÄÄRITELMIÄ	5
3	ILMOITUSMENETTELY JA TIEDOTTAMINEN	6
3.1	Ilmoitusmenettely.....	6
3.1.1	<i>Yhteisilmoitus ulkomyynnille</i>	6
3.1.2	<i>Ilmoitus pelkästä myyntialueesta ja sen elintarvikehygieenisistä järjestelyistä</i>	7
3.2	Tiedottaminen	7
3.3	Toiminnot, joista ei tarvitse ilmoittaa.....	8
4	ELINTARVIKEHUONEISTON VALVONTA	8
4.1	Ulkomyynti ja elintarvikkeiden maahantuonti	9
4.2	Ulkomyyntiin liittyviä erityiskysymyksiä	9
5	TOIMIJAN OMAVALVONTAVELVOLLISUUS	10
6	ULKOMYYNTITOIMINNAN OLOSUHDEVAATIMUKSET	10
6.1	Elintarvikkeiden säilytys- ja myyntilämpötilat.....	13
6.2	Elintarvikkeiden ja myyntikaluston säilytys myyntitapahtuman ulkopuolella	15
7	HYGIEENISET TOIMINTATAVAT	16
7.1	Ruuan valmistus ja tarjoilu.....	16
7.2	Hygieniaosaaminen	17
7.3	Terveystila.....	17
7.4	Henkilökohtainen hygienia	18
7.5	Lemmikkieläinten pääsy elintarvikehuoneistoon	19
	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 edelleenkään saa tuoda lemmikkieläimiä ("keittiöön").	19
8	PAKKAAMINEN, PAKKAUSMERKINNÄT JA -MATERIAALIT	19
8.1	Pakkausmerkinnät	19
8.2	Pakkausmateriaalit ja -tarvikkeet.....	20
9	ELINTARVIKKEIDEN JÄLJITETTÄVYYS	20
10	JÄTEHUOLTO JA KÄYMÄLÄT	20
11	LAINSÄÄDÄNTÖÄ	21

1 Johdanto

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 toiminnan riskien tunteminen, sekä näiden riskien hallintakeinot, jotka on kuvattava toimintaa koskevassa omaavalvontasuunnitelmassa.

Elintarvikkeiden käsittely tapahtuu yleensä elintarvikehuoneistossa. Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan mitä tahansa rakennusta tai huoneistoa tai niiden osaa taikka muuta ulko- tai sisätilaa, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, myydään, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikkaa. 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.

Elintarvikkeiden käsittely, joka ei ole vähäriskistä edellyttää kirjallista elintarvikehuoneiston toiminnan aloittamisesta tehtävää ilmoitusta paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle. Ilmoitusta ei tarvitse tehdä, 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.

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

Kunnat (tai kuntayhtymät tai yhteistoiminta-alueet) valvovat toimialueellaan edellä mainittua toimintaa. Kuntien valvontaa ohjaavat aluehallintovirastot ja keskusviranomaisena Elintarviketurvallisuusvirasto Evira.

Elintarvikevalvontaa kunnissa, kuntayhtymissä ja yhteistoiminta-alueilla tekevät kunnan palveluksessa olevat eläinlääkärit sekä elintarvike-, ympäristö- ja terveystarkastajat, jotka toimivat elintarvikevalvontaviranomaisen edustajina. Hyvissä ajoin, mielellään jo toiminnan suunnitteluvaiheessa, on syytä olla yhteydessä oman alueen elintarvikevalvontaviranomaiseen toiminnan edellytysten selvittämiseksi.

2 Ulkomyyntiin liittyviä määritelmiä

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 hyväksyttyä elintarvikehuoneistoa (*elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011 2 § kohta 4*).

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 viivvytyksettä valvontaviranomaiselle, jolle toiminnasta on alunperin tehty ilmoitus.

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.

Aikaisemmin terveydensuojelulain mukaan ilmoitettujen tai elintarvikelain perusteella hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen, joiden toiminnassa ei ole tapahtunut olennaisia muutoksia, ei tarvitse tehdä uudelleen ilmoitusta toiminnan aloittamisesta.

Evira on julkaissut Eviranetissä alla olevat malliasiakirjat.

Toimija löytää ilmoittamiseen tarkoitetun asiakirjan sen valvontayksikön tai kunnan nettisivuilta, johon lainsäädännön mukaisesti ilmoituksen tekee.

10119/1 Elintarvikealan toimijan ilmoitus elintarvikehuoneistosta valvontaviranomaiselle

10120/1 Valvontaviranomaisen todistus elintarvikealan toimijalle elintarvikehuoneistoa koskevan ilmoituksen käsittelystä

<https://eviranet.evira.fi/fi/Elintarvikkeet/Yhteiset/Malliasiakirjat/Sivut/default.aspx>

3.1.1 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 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, lopet-

taminen, toimijoiden vaihtuminen jne.). Tapahtumien yhteydessä on syytä kuitenkin tapauskohtaisesti miettiä, onko järkevää ilmoittaa koko tapahtuma elintarvikehuoneistoksi, 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.

3.1.2 Ilmoitus pelkästä myyntialueesta ja sen elintarvikehygieenisistä järjestelyistä

Elintarvikehuoneistoksi voidaan myös ilmoittaa pelkkä ulkona sijaitseva rajattu alue ja sen elintarvikehygieeniset järjestelyt. Tällainen menettely on mahdollista esimerkiksi silloin, kun tiedetään, että samalla tietyllä alueella tullaan järjestämään erilaista elintarvikkeiden käsittelyyn ja myyntiin liittyvää toimintaa säännöllisesti (esim. kaupungin tai kunnan tori) ja alueella on tätä varten rakennelmia ja kunnallistekniikkaa (esim. myyntitiloja, sosiaalitiloja, vesipisteitä, viemäröinti, käymälät, jätehuolto). Ilmoituksen tehnyt toimija vastaa siitä, että ulkomyyntialue pidetään varustukseltaan ja kunnoltaan elintarvikehuoneiston vaatimusten mukaisena.

Alueen voi ilmoittaa elintarvikehuoneistoksi esim. torialuetta ylläpitävä kunta tai yhteisö tai myymälän edustan voi ilmoittaa ulkotilaksi myymälän omistaja.

Toimijalla, joka ilmoittaa tällaisen myyntialueen elintarvikehuoneistoksi, on oltava omavalvontasuunnitelma, jossa kuvataan edellä luetellut alueen elintarvikehygieeniset järjestelyt ja niiden kunnossapito.

Ei ole tarkoituksenmukaista ilmoittaa elintarvikehuoneistoksi ”varmuuden vuoksi” pelkkää piha-aluetta (esim. asfaltoitu tyhjä parkkialue, maantien levähdysalue) tai tyhjä kauppakeskuksen käytäväaluetta sillä perusteella, että siihen tulee jossain vaiheessa elintarvikealan toimija myymään elintarvikkeita. Liikkuva elintarvikehuoneisto tai muu ulkomyyntipiste voidaan sijoittaa ja se voi toimia myös sellaisella alueella, joka ei ole alueena ilmoitettu elintarvikehuoneistoksi, kunhan olosuhteet muuten ovat sopivat ulkomyyntiin. Myyntipisteen sijoittaminen tiettyyn paikkaan ei edellytä sitä, että sen alla oleva maa-alue on erikseen ilmoitettu elintarvikehuoneistoksi.

3.2 Tiedottaminen

Toimija, 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. Tiedottamista ei myöskään tarvitse tehdä kun toisen elintarvikevalvontaviranomaisen valvonta-alueelta palataan ns. ”kotikuntaan” eli sen kunnan valvonta-alueelle, johon liikkuvasta elintarvikehuoneistosta on alunperin ilmoitettu.

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

3.3 Toiminnot, joista ei tarvitse ilmoittaa

Ilmoitusta elintarvikehuoneistosta ei tarvitse tehdä silloin kun toiminta on alkutuotantotoimintaan liittyvää toimintaa. Eikä silloin, jos toimintaan liittyvät riskit ovat elintarvikeeturvallisuudeltaan 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

4 Elintarvikehuoneiston valvonta

Elintarvikelain 13 § 1 mom mukaiset ilmoitetut elintarvikehuoneistot kuuluvat säännöllisen valvonnan piiriin. Se kunnan elintarvikevalvontaviranomainen, jolle ilmoitus liikkuvasta elintarvikehuoneistosta on tehty, valvoo kyseistä elintarvikehuoneistoa myös valvontasuunnitelman mukaisesti. Viranomainen pyytää toimijaa tuomaan liikkuvaksi elintarvikehuoneistoksi ilmoitetun myyntilaitteen tai myyntivälineen nähtäväksi sekä arvioi omavalvontasuunnitelman riittävyyden sopivaksi katsotuin väliajoin.

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, kehotuksia ja määräyksiä. Tällaisessa tapauksessa toisen paikkakunnan elintarvikevalvontaviranomaisen tulee toimittaa näistä hallinnollisista toimista tieto myös elintarvikehuoneiston säännöllisestä valvonnasta vastaavalle elintarvikevalvontaviranomaiselle.

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.

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

- itse tuotettuja kasvukunnan tuotteita tai sieniä tai hunajaa vähäisessä määrin myyvät alkutuottajat
- itse poimimiaan luonnon marjoja tai sieniä myyvät yksityishenkilöt

- 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.

Elintarvikehuoneiston ilmoitus velvollisuus ei koske myöskään jos edellä mainitun kaltaisesti toimitaan ja luovutetaan vastikkeettomasti tuotteet esim. vanhustenkotiin, hyväntekeväisyyteen.

4.1 **Ulkomyynti ja elintarvikkeiden maahantuonti**

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden maahantuonnin tulee tapahtua rajatarkastus- asemien kautta, jos toimija tuo eläimistä saatavia elintarvikkeita suoraan EU:n ulkopuolelta. Jos eläimistä saatavia elintarvikkeita on tarkoitus tuoda toisista jäsenvaltioista, toimijan tulee rekisteröityä ensisaapumistoimijaksi Eviraan. 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 mätiähdä), 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.

Elintarvikelaissa ensisaapumistoimijalla tarkoitetaan luonnollista henkilöä tai oikeushenkilöä, joka tuo tai välittää eläimistä saatavia elintarvikkeita Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen.

Elintarvikelain 23 §:n mukaan ensisaapumistoimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus Eviralle tai Eviran nimeämälle valvontaviranomaiselle vähintään 14 vuorokautta ennen ensisaapumistoiminnan aloittamista. Ilmoitukseen on sisällytettävä tieto ensisaapumistoimijan käyttämistä ensisaapumispaikoista.

Toimijan on tiedettävä ja pystyttävä osoittamaan mistä myytäväksi tarkoitetut elintarvikkeet on hankittu. Yleisen elintarvikeasetuksen (EY) N:o 178/2002 mukaan elintarvike- ja rehualan toimijoiden on voitava tunnistaa luonnollinen henkilö tai oikeushenkilö, joka on toimittanut niille elintarvikkeen (18 artiklan 2 kohta).

4.2 **Ulkomyyntiin liittyviä erityiskysymyksiä**

Kananmunien tuottaja voi myydä torilla suoraan kuluttajalle itse tuottamiaan tarkastamattomia kananmunia aina 10 000 kg asti. Kananmunien tulee olla merkitty tuottajakoodilla, paitsi poikkeusalueella. Toiminnasta tulee ilmoittaa alkutuotantopaikan valvontaviranomaiselle alkutuotantoilmoituksen yhteydessä. Alkutuottajan ei tarvitse tiedottaa elintarvikeviranomaiselle paikkakunnalle saapumisesta.

Alkutuottajana kalastaja tai kalanviljelijä voi myydä, valtioneuvoston asetuksen eräistä elintarviketurvallisuus riskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011 mukaan, alkutuotannon tuotteita enintään 5 000 kg vuodessa, ilman vähittäismyynnistä tehtävää elintarvikehuoneistoilmoitusta. Alkutuotannon tuotteita ovat esimerkiksi perkaamaton

kala, aluksessa perattu kala tai elävä rapu. Kalan käsittely esim. perkaaminen tai aluksessa peratun kalan fileointi ulkomyyntissä ei ole mahdollista, jos toiminnasta on tehty vain alkutuotantopaikkailmoitus. Alkutuottaja voi lyhytaikaisesti säilyttää vähittäismyyntiin tarkoitettuja kalastustuotteita enintään 12 h osana alkutuotantoa.

Lämminsavukalan myynti lämpimänä savustuspaikan välittömässä läheisyydessä voidaan sallia, jos myynti tapahtuu 4h sisällä valmistuksesta.

Maidontuotantotilalla pakattu ternimaito on torilla myytävä jäädytettynä ilmoituksen tehneestä elintarvikehuoneistosta.

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. 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 pyydettäessä.

6 Ulkomyyntitoiminnan olosuhdevaatimukset

Ulkomyynti ja siihen rinnastettava muu toiminta on luonteeltaan ja olosuhteiltaan lähikökohtaisesti 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 tuotteiden 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. Elintarvikevalvontaviranomainen viimekädessä arvioi sen, täyttääkö toiminta kyseisissä olosuhteissa tämän vaatimuksen.

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

Myyntialue

Myyntialueen tulee sijaita siten, ettei ympäristöstä aiheudu haittaa myytävien elintarvikkeiden hygieeniselle laadulle. Myyntialueen pinnan tulee 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 on suunniteltava, rakennettava, sijoitettava, pidettävä 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.

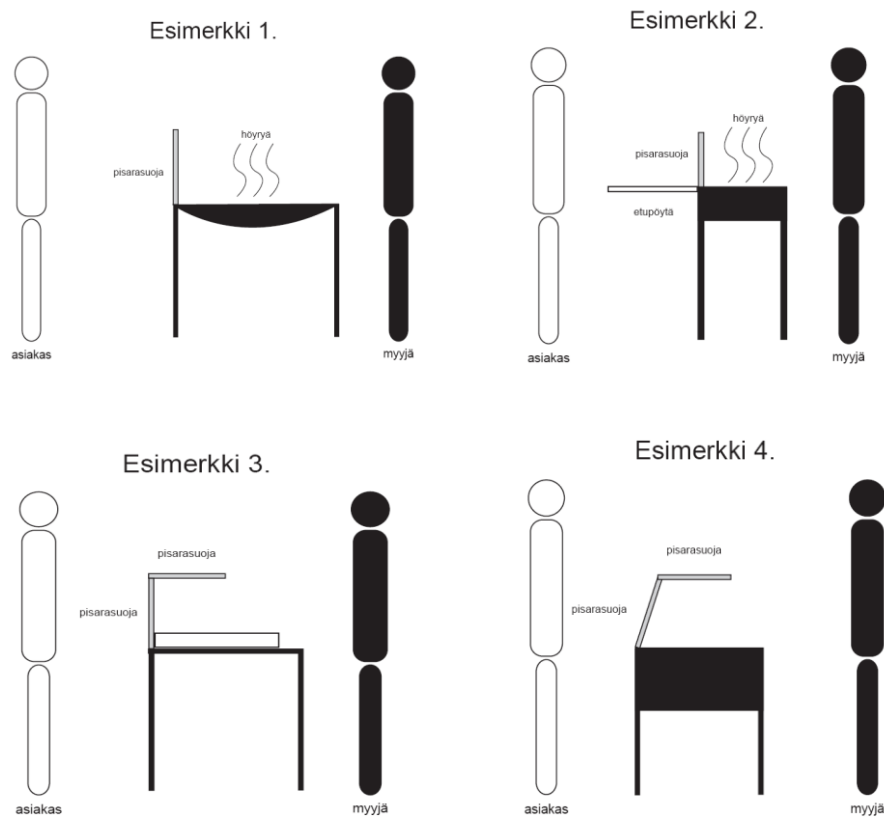
Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat ja astiat on pidettävä hyvässä kunnossa, niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarpeen mukaan helposti desinfioitavia. Vaihtoehtoisesti voidaan käyttää kertakäyttöisiä materiaaleja, esimerkiksi kertakäyttöastioita.

Elintarvikkeita tai niiden kuljetuslaatikoita tai pakkauksia ei tule säilyttää suoraan maassa ilman alustaa. Myyntilaatikoista ja -laitteista ei saa aiheutua niissä säilytettävälle 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 lähei-

syydessä olla käsiinpesumahdollisuus sekä mahdollisuus työvälineiden ja -laitteiden pesuun ja puhdistamiseen työn aikana. Elintarvikkeiden valmistukseen, käsiinpesuun sekä välineiden ja elintarvikkeiden puhdistukseen on käytettävä pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista annetun sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen 401/2001 laatuvaatimukset täyttävää talousvettä.

Myyntipisteessä tulee huomioida etenkin helposti pilaantuvien pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelyn yhteydessä riittävä suojaaminen. Tällaisten elintarvikkeiden käsittelyn, esim. ruoanvalmistuksen, tulee tapahtua riittävän kaukana asiakkaista, tai mikäli myyntipisteessä ei ole riittävästi tilaa tällaiseen, asianmukaisella pisarasuojauksella. Riittäväksi pisarasuojaksi voi soveltua monia erilaisia pisarasuojausmalleja, kunhan ne pystyvät takaamaan riittävän suojauksen tason. Kuvassa 1 on esitetty eräitä mahdollisia tapoja toteuttaa pisarasuojaus asianmukaisesti.



Kuva 1. Pisarasuojauksen toteutustapoja

Pisarasuoja voi vaihdella muodoltaan ja kaltevuusasteeltaan myytävän/tarjoitavan 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 riittävä 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 säilyäkseen 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 jäätymä 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. 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. Valmistuksen yhteydessä ruoka tulisikin kypsentää täysin kypsäksi, mielellään sisälämpötilaltaan vähintään 75 °C.

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 laitteistovaati-

muksiin on kuitenkin annettu elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 16 §:ssä hel-
potus, jonka mukaan ulkomyynnissä:

- *kalastustuotteita, eläviä simpukoita ja pakattuja jalostettuja kalastustuotteita voi-
daan kylmälaitteen sijaan myydä ja säilyttää myös jäissä, jos sulamisvedet voi-
daan 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 elintar-
vikehuoneisto asetuksen 1367/2011 7 §:n mukaisena (Elintarvikehuoneisto-
asetus1367/2011)*

Kylmä kylmänä!

Kylmälaitteet ja muut säilytys-/myyntikalusteet, joissa pidetään kylmässä säilytettäviä
elintarvikkeita, kannattaa sijoittaa siten, että ne eivät altistu suoralle auringonpaisteel-
le. Väärin sijoitetussa kylmälaitteessa aurinko pääsee nopeasti lämmittämään pääl-
limmäisiä elintarvikkeita, jolloin säilytys- ja myyntilämpötilat ylittyvät ja elintarvikkeiden
säilyvyys heikentyy nopeasti. Samasta syystä, mikäli kalaa ja kalavalmisteita myy-
dään jäistä, tulee huolehtia siitä, että tuotteet on jätetty huolellisesti niin, että jäät
ympäröivät ja jäähdyttävät koko tuotetta, ei vain pohjaa.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetus-, säilytys-, myynti- ja tarjoilulämpötilois-
ta sekä ruoan jäähdyttämistä säädetään elintarvikehuoneistoasetuksen 1357/2011
3. luvussa.

Elintarvikehuoneistoasetuksessa säädetään seuraavat säilytys- ja myyntilämpötilat
eräille elintarvikeryhmille:

- Tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet mukaan lu-
kien mätä, keitetyt äyriäiset, simpukat ja nilviäiset pakkaustavasta riippumatta on
säilytettävä sulavan jään lämpötilassa, joka tarkoittaa noin 0 °C:sta.
- Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut ja-
lostetut kalastustuotteet kuten kylmäsavu- ja lämminsavulohi on säilytettävä 0 - 3
°C:ssa.
- Jauheliha ja jauhettu maksa on säilytettävä enintään 4 °C:ssa.
- Helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien raakamaito, pastöroitu maito, pas-
töroimattomasta maidosta valmistetut maitotuotteet, kerma, idut, paloitellut kas-
vikset, kalapuolisäilykkeet, elävät simpukat ja kaikki helposti pilaantuvat elintar-
vikkeet, joille ei ole annettu 6 °C:sta poikkeavaa säilytys- ja myyntilämpötilaa, ku-
ten valmisruuat, einekset, katkarapupuolisäilykkeet, makkarat, leikkeleet, raaka li-
ha, raakalihavalmisteet, on säilytettävä enintään 6 °C:ssa.
- Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähin-
tään pastörointi tai vastaava käsittely, on säilytettävä enintään 8 °C:ssa.

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. Jo kerran sulaneita elintarvikkeita ei saa enää uudelleen pakastaa/jäädyttää.

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 elintarvikevalvontaviranomainen voi harkintansa mukaan, toiminnan luonne huomioiden, antaa luvan lyhytaikaiseen elintarvikkeiden säilytykseen 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 tarkoitettussa 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-epidemoioissa yleisin yksittäinen ruokamyrkytykseen johtanut syy on useina vuosina ollut sairaan työntekijän osallistuminen ruuan valmistukseen sekä siihen liittynyt puutteellinen käsihygienia. Kaikkien elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden sekä toimintaa valvovien tahojen yhteisenä tavoitteena on taata kuluttajalle turvallinen tuote. Hygieenisistä työta-voista huolehtiminen kuuluu elintarviketyön perusvaatimuksiin.

Elintarvikehygienian kannalta tärkeitä asioita ovat mm. siisti työympäristö, puhtaat astiat ja käsittelyvälineet sekä huolellinen ja riittävän usein tapahtuva käsienspesu 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 5).

Ruuan valmistukseen käytettävien raaka-aineiden tulisi olla esikäsiteltyjä asianmukaisissa tiloissa. Esikäsitellyllä tarkoitetaan esimerkiksi kasvisten pesua, kuorimista, pilkkomista, sekä kalan ja lihan paloittelua.

Elintarvikevalvontaviranomainen voi sallia elintarvikkeiden normaalin valmistuksen tai esikäsittelemättömien elintarvikkeiden käytön tapauskohtaisesti, jos elintarvikkeiden käsittely- ja säilytysolosuhteet ovat turvalliset. Tällainen ulkomyyntipiste voi olla mm. tukevarakenteinen telta, jonka seinät on suljettu kulkuaukkoa lukuun ottamatta ja jossa on asianmukaiset työvälineet, tasot, säilytysvälineet, puhdistusmahdollisuudet, käytettävissä riittävästi lämmintä vettä ja kiinteä pohja, tiettyä elintarvikkeen käsittelyä varten erityisesti rakennettu helposti puhtaana pidettävä myyntiauto/-vaunu. Raako-

jen tuotteiden säilytys ja riittävä kuumennus on erityisesti huomioitava myös omavonnassa.

Elintarvikehuoneistoasetuksessa 1367/2011 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:en. Lukuun ottamatta elintarvikehuoneisto-asetuksen 12 §:n 1 momentissa lueteltuja elintarvikkeita saa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita pitää tarjolla enintään neljä tuntia ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä.

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 tarjollapitolämpötilat ja -ajat. Ulkomyyntiolosuhteissa lienee harvinaista, että helposti pilaantuvia elintarvikkeita pidetään tarjolla elintarvikehuoneistoasetuksen tarkoittamalla tavalla. Ulkomyynnissä 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 elintarvikehygieenistä osaamista osoittava hygieniaosaamistodistus (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. Hygieniaosaamistodistus on osoitus siitä, että henkilö hallitsee perustiedot elintarvikehygieniasta sekä hygieeniset toimintatavat, eikä hygieniaosaamistodistuksen omaava henkilö voi näin ollen perustella puutteita toiminnassaan tietämättömyydellä.

Hygieniaosaamistestejä järjestävät ja hygieniaosaamistodistuksia myöntävät Eviran hyväksymät, itsenäisesti toimivat osaamistestaajat. Lisätietoja hygieniaosaamisesta sekä hygieniaosaamistestaajien yhteystietoja: <http://www.hygos.fi>.

7.3 Terveystila

Henkilökunnan terveystilan on täytettävä tartuntatautilain 583/1986 ja sen nojalla annetut vaatimukset. 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.

Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita vähintään kuukauden ajan käsittelevän henkilön tulee antaa selvitys terveydentilastaan. Todistus terveydentilasta on hankittava ennen toiminnan aloittamista (lääkäriin/terveydenhoitajan vapaamuotoinen todistus ko. tehtävään sopimisesta sekä tarvittaessa negatiivinen salmonellatutkimustulos). Lyhyempiaikaisia työntekijöitä on opastettava turvallisissa työtavoissa ja annettava tietoa tartuntatautien leviämisen vaaroista siten, että ne, joilla on siihen perusteltua aiheutta, osaavat hakeutua terveystarkastukseen. Salmonellatutkimus on aiheellinen, jos asianomaisella tai samassa taloudessa olevilla on ollut ripulioireita viimeisen kuukauden aikana tai jos henkilö on ollut pohjoismaiden ulkopuolella viimeisen kolmen kuukauden aikana. Salmonellatutkimus tulee tehdä yli 4 vrk kestäneiden Pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuneiden ulkomaan matkojen jälkeen.

7.4 Henkilökohtainen hygienia

Elintarvikkeiden myyjän on pukeuduttava siististi ja työn laadun edellyttämällä tavalla. Elintarvikkeita käsittelevän henkilön työasun tulee olla puhdas. Mikäli työssä käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee työntekijällä olla asianmukainen, 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 elintarvikehygienisiä 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 desinfioivia kosteuspyyhkeitä.

Elintarvikkeita valmistettaessa, tarjoiltaessa tai myytäessä on tupakointi kielletty muualla kuin siihen varatussa tilassa. Ulkomyyntipisteessä harvoin on erikseen tupakointiin 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 edelleenkään saa tuoda lemmikkieläimiä ("keittiöön").

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 eläinten tuonnin toriaikana torialueelle.

Edellä mainitusta riippumatta näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat 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 <http://www.evira.fi/uploads/WebShopFiles/1232542898044.pdf> .

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 (vaatimustenmukaisuusilmoitus - muovidirektiivi 2002/72/EY / elintarvikekelpoisuustodistus).

9 Elintarvikkeiden jäljitettävyyys

Elintarvikealan toimijalla on oltava tiedot toimijoista (nimi ja osoite), jotka ovat toimittaneet hänelle myytävät elintarvikkeet tai elintarvikkeeseen käytettävät valmistus- ja lisäaineet sekä toimituksen päivämäärä. Toimijan on huolehdittava siitä, että kaikki elintarvikkeet tai elintarvikkeeseen lisätyt aineet voidaan jäljittää. Nämä tiedot on annettava tarvittaessa elintarvikevalvontaviranomaisen käyttöön. Myyntipisteessä tulisi vähintään säilyttää jäljitettävyyssiakirjat niistä elintarvikkeista, jotka sillä hetkellä ovat myynnissä. Kaupallisia asiakirjoja koskevia tietoja säilytetään kirjanpitolain tai muiden säännösten edellyttämät ajat.

Omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä vähintään vuosi sitä koskevien elintarvikkeiden myynnin, niihin merkityn vähimmäissäilyvyysajan tai kuljetuksen päätyttyä.

10 Jätehuolto ja käymälät

Jätteiden säilyttäminen, kerääminen, kuljettaminen, käsittely ja hyödyntäminen sekä jäteveden johtaminen on tehtävä siten, ettei niistä aiheudu terveyshaittaa. Toimijan on huolehdittava nestemäisten ja kiinteiden jätteiden keräilystä sekä myyntipisteessä olevien jäteastioiden riittävän usein tapahtuvasta tyhjentämisestä ja pidettävä myyntialue siistinä.

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 mielellään nestesaippuaa palasaippuan sijaan.

Torimyynnistä (ei kuitenkaan tarjoilumyynnistä syntyvään ruokajätteeseen) syntyvään entisiin eläimistä saataviin elintarvikkeisiin sovelletaan sivutuotelainsäädäntöä. Vähittäismyynnissä syntyvät sivutuotteet ovat yleensä luokkaa 3. Jos torialueella yhteiskeräty entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden määrä on yli 50 kg viikossa, on sivutuotteiden käsittelyyn (mm. kirjanpito, astiamerkinnät, kuljetus, varsinainen jätteenkäsittely) sovellettava sivutuotelainsäädännön vaatimuksia. Jos ulkomyyntissä ei ole järjestetty yhteistä jätekeräystä ja yksittäisellä myyjällä syntyy entisiä eläimistä saatuja elintarvikkeita yli 50 kg viikossa, on syntyneet sivutuotteet siitä huolimatta käsiteltävä sivutuoteasetuksen mukaisesti. Jos yhteistä jätehuoltoa ei ole järjestetty ja yksittäisellä myyjällä sivutuotteiden määrä jää alle 50 kg viikossa, myyjä voi hävittää myynnistä syntyneet entiset eläimistä saadut elintarvikkeet tavallisena biojätteenä. Tämä 50 kg helpotus sivutuotelainsäädännön hävitysvaatimusten noudattamisesta on voimassa vuoden 2012 loppuun. Syrjäisillä alueilla, jotka on määritelty MMM:n asetuksen 1192/2011 liitteessä 1, voidaan poiketa sivutuotelainsäädännön hävitysvaatimuksista ja syntyneet sivutuotteet voidaan hävittää jätelain ja ympäristönsuojelulain mukaisesti.

Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto VALVIRA antaa tarkempia ohjeita terveydensuojelulain mukaisista vaatimuksista:

http://www.valvira.fi/ohjaus_ja_valvonta/terveydensuojelu

11 Lainsäädäntöä

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista **(EY) N:o 178/2002**, jäljempänä **yleinen elintarvikeasetus**

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32002R0178:FI:NOT>
http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V2&T2=2002&T3=178&RechType=RECH_consolidated&Submit=Hae

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta **(EY) N:o 852/2004**, jäljempänä **yleinen elintarvikehygieniasetus** <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0852:FI:NOT>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:FI:PDF>

Elintarvikehygieniayksikkö

Ulkomyyntiohje

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä **(EY) N:o 853/2004**, jäljempänä **eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus** <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0853:FI:NOT>
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0853:20111229:FI:PDF>

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**, jäljempänä **valvonta-asetus** <http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=387352:cs&lang=fi&list=387353:cs,387352:cs.&pos=2&page=1&nbl=2&pgs=10&hwords=>
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0882:20110323:FI:HTML>

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 terveyssäännöistä 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 näyttöjen ja tuotteiden osalta, jotka vapautetaan kyseisen direktiivin mukaisista eläinlääkärintarkastuksista rajatarkastusasemilla <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2011R0142:20110819:FI:PDF>

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://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:338:0004:0017:fi:PDF>

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://eur-lex.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 koskevistä erityissääöksistä (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus)

Elintarvikehygieniayksikkö

Ulkomyyntiohje

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2007R1234:20081001:FI:PDF>

Komission asetus **(EY) N:o 2073/2005** elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista, jäljempänä **mikrobikriteeriasetus** <http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=419564:cs&lang=fi&list=512933:cs,460905:cs,419564:cs,&pos=3&page=1&nbl=3&pgs=10&hwords=mikrobiologisista~>
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2073:20111201:FI:PDF>

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

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

Tartuntatautilaki (583/2006) <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1986/19860583>

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://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111258>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta **1367/2011**, jäljempänä **elintarvikehuoneistoasetus**
<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111367>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta **1368/2011**, jäljempänä alkutuotantoasetus
<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111368>

KTM:n asetus elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä (1084/2004, muutos 1224/2007)
<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2004/20041084>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden keräämisestä, kuljetuksesta ja hävittämisestä, MMMa **1192/2011** <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111192>

Euroopan komission ohjeet elintarvikkeiden hygieniasta 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 hygieniasta koskevan asetuksen **(EY) N:o 853/2004** tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta

Elintarvikehygieniayksikkö

Ulkomyyntiohje

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