

LIIKKUVA, TILAPÄINEN JA POP UP ELINTARVIKETOIMINTA

1. MUISTA ILMOITTA A TAI TIEDOTTAA TOIMINNASTASI!

Ilmoitus uuden toiminnan aloittamisesta kotikuntaan	Tiedottaminen elintarviketoiminnasta muualla kuin kotikunnassa
Elintarvikealan toimijan on tehtävä rekisteröinti-ilmoitus liikkuvasta elintarvikehuoneistosta toimijan kotikunnan Elintarvikevalvontaviranomaiselle neljä (4) viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. https://ilppa.fi/etusivu Huomioithan, että eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti vaatii erillisen ilmoituksen.	Liikkuvan elintarvikealan toimijan on tiedotettava viimeistään 4 arkipäivää ennen toiminta-aikaa niiden kuntien valvontaviranomaisia, joiden alueella toimitaan. Tampere: E-lomake - Tiedottaminen elintarvikelain (297/2021) 12 § mukaisesta elintarviketoiminnasta liikkuvassa elintarvikehuoneistossa , muiden kuntien yhteystiedot: Ota yhteyttä elintarvikevalvontaan - Ruokavirasto
Satunnainen vähäriskinen toiminta (esim. vaalitelat, maistatukset, joulumyyjäiset) ja pop up elintarviketoiminta (max. 12 x vuosi).	
Toiminnasta ei tarvitse ilmoittaa elintarvikevalvontaan. Tämän ohjeen kohdat 2 ja 3 tulee kuitenkin huomioida. Myös elintarvikkeiden hankintapaikka on oltava tarvittaessa todennettavissa.	

2. ASIANMUKAINEN VARUSTELU

- ✓ Elintarvikkeiden käsittelylle ja myynnille tulee olla riittävästi tilaa. Kaikkien pintojen tulee olla helposti puhdistettavia. Lattialla ei saa säilyttää elintarvikekäyttöön tarkoitettuja asioita, kuten elintarvikelaatikoita tai työvälineitä.
- ✓ Jos myyntipaikassa valmistetaan ruoka-annoksia, on saatavilla oltava **aina lämmintä vettä**, sekä viemärointi likavedelle. Vesipisteiden määrä ja vaatimukset suhteutetaan toiminnan riskiperusteisuuteen. Toimija vastaa käyttämänsä veden turvallisuudesta.
- ✓ Valmistustilan tulee olla päältä, takaa ja sivulta suojattu tila. Myyntipaikan alustan on oltava pölyämätön ja siisti. Elintarvikkeet tulee suojata kosteudelta, pölyltä, hyönteisiltä, linnuilta ja muilta haittaeläimiltä sekä lämmöltä, valolta ja muilta haitallisilta vaikutuksilta. Pakkaamattomat myytävät tuotteet on suojattava pisarasuojilla.
- ✓ Riittävä määrä kylmä-/pakastelaitteita, joissa on irralliset lämpömittarit. Ruoan lämpötilaseurantaan tulee olla tarvittaessa myös infra-/piikkimittari.
- ✓ Säilytys-, valmistus- ja tarjoiluastiat sekä kertakäyttöastiat ja -välineet tulee olla elintarvikekäyttöön soveltuvia. Puhtaiden astioiden ja välineiden riittävydestä toiminnan aikana tulee huolehtia. Käsienpesupiste, jossa juokseva vesi (mikäli on ruokien valmistusta, tulee olla lämmin vesi), nestesaippua, kertakäyttöpyyhkeet ja jäteveden keräily järjestettynä.

3. TOIMINNAN VAATIMUKSET

- ✓ Työntekijöillä tulee olla asianmukainen työasu.
- ✓ Työntekijät tulee perehdyttää käsihygieniaan ja suojakäsineiden oikeaan käyttöön. Toimija vastaa siitä, että käsienpesu on mahdollista aina tarvittaessa.
- ✓ Tuotteissa tulee olla suomenkieliset pakkausmerkinnät, tuotetiedot ja ainesosat. Saatavilla on oltava tuotetiedot myös pakkaamattomista elintarvikkeista.
- ✓ Yrityksen nimi sekä yhteystiedot tulee olla selkeästi asiakkaiden nähtävillä.
- ✓ Myyntipaikalla tulee olla järjestetty jätehuolto.
- ✓ Elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa.
- ✓ Siivousvälineet on puhdistettava käytön jälkeen sekä huollettava ja säilytettävä hygieenisesti.
- ✓ Kylmänä (alle +6°C) ja kuumana (yli +60°C) tarjoiltavien elintarvikkeiden lämpötilat tulee olla määräysten mukaiset. Huomioithan, että esim. tuoreet/sulatetut kalat on säilytettävä enintään 2 °C:ssa/ jäitettynä.
- ✓ Raaka-aineiden suositellaan olevan esikäsiteltyjä (kasvikset pestyjä/kuorittuja/pilkottuja, kala paloiteltu, liha kypsennetty). Käytössä olevat tilat ja laitteet kuitenkin määrittävät soveltuvan toiminnan.
- ✓ Sulatus tulee tehdä kylmälaitteessa tai lämpöeristetyssä laatikossa.
- ✓ Henkilökunta on perehdytettävä yrityksen omavalvontaan sekä omavalvonnan kirjanpitoon.

4. OMAVALVONNAN ASIAKIRJOJEN TULEE OLLA TARKASTETTAVISSA

- ✓ **Viimeisin Oiva-raportti** on oltava asiakkaiden nähtävillä
- ✓ Omavalvontaan liittyvät **toimintaohjeet**, sekä siihen liittyvä **kirjanpidon** (mm. elintarvikkeiden jäljitettävyystietojen) on oltava tarkastettavissa. Eläinperäiset raaka-aineet tulee olla valmistettu hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa ja varustettu asianmukaisin merkinnöin mm. laitosmerkinnällä sekä ne on oltava jäljitettävissä/yhdistettävissä kaupallisiin asiakirjoihin.
- ✓ Elintarvikealan toimijan on pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden elintarvikehygieenisestä osaamisesta (**hygieniapassit**) sekä **terveydentilan selvityksistä** henkilöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita.