

Ulkomyyntiohje

6.5.2020 Ympäristöterveys Elintarvikevalvonta

Tampereen kaupunki PL 487, 33101 TAMPERE Puh. 03 565 611

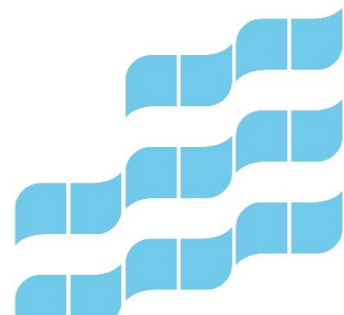
kirjaamo@tampere.fi

www.tampere.fi Y-tunnus 0211675-2

1. Myyntialueen ja myyntipisteen yleiset vaatimukset

Kun myyntipisteessä on helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä tai valmistusta, muista huolehtia, että

- myyntipaikassa on asianmukaiset **pisarasuojat**. Katso Ruokaviraston ulkomyyntiohjeistus.
- myyntipisteessä on **pölyämätön alusta**. Tarvittaessa tulee huolehtia maanpinnan riittävästä suojauksesta.
- myyntipaikassa on toiminnan alkaessa valmiina **käsienpesupiste**, jossa on suositeltavaa olla juokseva lämmin vesi, nestesaippua sekä kertakäyttöpyyhkeet ja on myös huolehdittu siitä, että jäteveden keräily on järjestetty.
- myyntipisteen **astiahuolto** tulee järjestää ja huolehtia puhtaiden astioiden ja välineiden riittävydestä toiminnan aikana.
- myyntipisteen tulee olla varusteltu vastaamaan toimintaa ja olosuhteita.
- elintarvikkeiden käsittelylle on erillinen työpiste.
- myyntipaikalla on riittävä määrä kylmä-/pakastelaitteita ja niissä kaikissa on lämpömittarit.
- kylmänä (alle +6°C) ja kuumana (yli +60°C) tarjoiltavien elintarvikkeiden lämpötilat ovat määräysten mukaiset.
- raaka-aineet suositellaan olevan toiminnasta riippuen esikäsiteltyjä niin, että kasvikset ovat pestyjä, kuorittuja ja pilkottuja, kala on paloitettu ja liha on kypsennetty.
- säilytys, -valmistus -ja tarjoiluastiat, sekä kertakäyttöastiat -ja välineet ovat elintarvikekäyttöön soveltuvia.



2. Myyjän ja tarjoilijan vastuut

- toimijan tulee tehdä säännöllisestä ulkomyynnistä ilmoitus kotipaikkakunnan elintarvikevalvontaan.
- myyntipaikalla on riittävästi pöytiä tai muita tasoja, kaikkien pintojen tulee olla helposti puhtaana pidettäviä.
- työntekijöillä on asianmukainen työasu.
- työntekijät on perehdytetty käsihygieniaan ja suojakäsineiden oikeaan käyttöön.
- pakattuna ja irtomyyntinä myytävissä tuotteissa tulee olla suomenkieliset pakkausmerkinnät/tuotetiedot/ainesosat.
- toimijan nimi sekä yhteystiedot ovat selkeästi asiakkaiden nähtävillä.
- myyntipaikalla on järjestetty jätehuolto.

3. Jokaisessa myyntipisteestä löytyvät asiakirjat:

- dokumentti elintarvikevalvonnan piiriin kuulumisesta.
- päivitetty omavalvontasuunnitelma/työohjeet.
- omavalvontaan liittyvä kirjanpito:
 - elintarvikkeiden jäljitettävyyteen liittyvä kirjanpito (esim. kuormakirjat).
 - lämpötilaseuranta.
 - työntekijöiden hygieniaosaamistodistukset / työntekijöiden terveystodistukset.

