



Elintarvikemyynti ja tarjoilu kesällä sekä liikkuva elintarvikealan toiminta

Ota nämä asiat huomioon, kun suunnittelet elintarvikkeiden myyntiä ja tarjoilua kesäaikana:

Suunnittele toimintasi sijainti ja suojaus huolellisesti

- Myyntipaikan sijainnissa on hyvä huomioida **ympäristön riskit** Elintarvikkeet ja niiden pakkaukset tulee suojata huolellisesti esimerkiksi linnuilta, hyönteisiltä, pölyltä, liikenteen saasteilta jne. Elintarvikkeita sisältäviä pakkauksia ei saa säilyttää suoraan maassa. Myös myyntipisteiden pizarasuojauksesta tulee huolehtia.
- **Sääolosuhteet** kuten sade, tuuli, auringon paahde, valo jne. tulee huomioida koko toiminnassa (myynti, säilytys/varastointi, kuljetus jne.) Myyntikatoksen riittävydestä tulee huolehtia: riittääkö suoja ylhäältäpäin vai olisiko tarpeen myös sivusuojaus.

Suunnittele myyntipisteesi hygienia-asiat

- Riittävästä **käsihygieniasta** on huolehdittava! Mikäli toimija käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, käsienvpesumahdollisuus tulee olla järjestetty. Kanisterivesi tarvittaessa, muussa tapauksessa riittävästi suojakäsineitä.
- **Kylmä- tai kuumaketju ei saa katketa!** Lämpötilat välillä 6–60 °C ovat kriittisiä mikrobeja ajatellen. Kylmän on oltava kylmää, kuuman kuumaa. Jos lämpötilat eivät täytä vaatimuksia, tulee elintarvikkeet poistaa myynnistä ja hävittää.
- Hygienia- ja siivoustoimien on onnistuttava myös ulkomyyynnissä. Kertakäyttöiset siivousvälineet ovat käteviä.

Suunnittele elintarvikkeiden turvallinen tarjolla olo

- Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden tulee olla tarjolla olon aikana korkeintaan 12 °C, ja tarjolla oloaika saa olla enintään neljä tuntia. Kuumana tarjottavien elintarvikkeiden tulee olla vähintään 60 °C koko tarjoilun ajan. Kerran tarjolla olleita elintarvikkeita ei saa laitta uudelleen tarjolle. Huoneenlämmössä säilyvien tuotteiden kohdalla tulee myös huomioida, että lämpötilat eivät saa nousta liikaa esim. auringonpaahteen vuoksi.
- Huomioi asettelussa, että elintarvikkeet ovat asiakkaiden helposti saatavilla. Ilmoita allergeenia ja intoleranssia aiheuttavat aineet, sisällön määrä, valmistuspäivä ja nimi.

Liikkuva elintarvikealan toiminta

- Liikkuva elintarvikealan toiminta (elintarvikkeiden käsittely, valmistus, tarjoilu, myynti ja kuljetus) vaatii rekisteröinti-ilmoituksen, ellei kyseessä ole ns. pop up -ravintolatoiminta.
 - Pup up -toiminta kestää enintään 12 päivää ja sen liikevaihto on korkeintaan 15 000 € kalenterivuoden aikana.
- Myös oleelliset muutokset toiminnassa tulee ilmoittaa kotikunnan elintarvikeviranomaiselle. Jos toiminnan kotipaikka ei ole Suomessa, ilmoitukset käsittelee kunta, jossa toiminta aloitetaan.
- Ilmoitukset voi tehdä sähköisen palvelun kautta [Ilppa: Etusivu](#)

Muista tiedottaa toiminnastasi kuntaa

- Elintarviketoimija on velvollinen tiedottamaan toiminnastaan niitä kuntia, joiden alueella toimintaa harjoitetaan. Tiedotus on tehtävä hyvissä ajoin ennen toiminnan aloitusta.
- Oman kunnan sisällä tapahtuvasta toiminnasta ei tarvitse erikseen tiedottaa. Suuremmissa tapahtumissa tapahtuman järjestävä voi huolehtia tiedottamisesta toimijoiden puolesta. Toimijan olisi hyvä tehdä tiedottaminen kirjallisesti. Tiedottamiselle ei ole kuitenkaan lainsäädännössä määrämuotoa.
- Ruokaviraston sivuilta löytyy valmis esimerkkipohja tiedottamiselle: [Ohjeet ja lainsäädäntö - Ruokavirasto](#)

Lisää tietoa:

[Imatran seudun ympäristötoimi](#)

[Lappeenrannan seudun ympäristötoimi](#)

[Ruokavirasto](#)