

# Elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu Maailma Kylässä 2024

Vilma Oksa, Tarja Pusa

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut, elintarviketurvallisuusyksikkö  
ulkomyynti@hel.fi

Helsinki

# Tiedottaminen elintarvikkeiden tilapäisestä myynnistä

- Kun osallistut tapahtumaan, tiedota siitä meille neljä päivää ennen tapahtumaa
- Tee tiedottaminen täällä: <https://lomake.hel.fi/tiedottaminen-liikkuvasta-elintarvikehuoneistosta> tai sähköpostilla: [ulkomyynti@hel.fi](mailto:ulkomyynti@hel.fi)

# Liikkuvan elintarvikehuoneiston rekisteröinti

- Ammattimaiset toimijat:
  - Toimintaa useammassa tapahtumassa vuonna 2024
  - Ruoanvalmistusta
- Rekisteröinnin voi tehdä osoitteessa [ilppa.fi](https://ilppa.fi)
  - Käsittelymaksu 190 €
  - Oiva-tarkastus 245 - 280 € (riippuu toiminnasta)

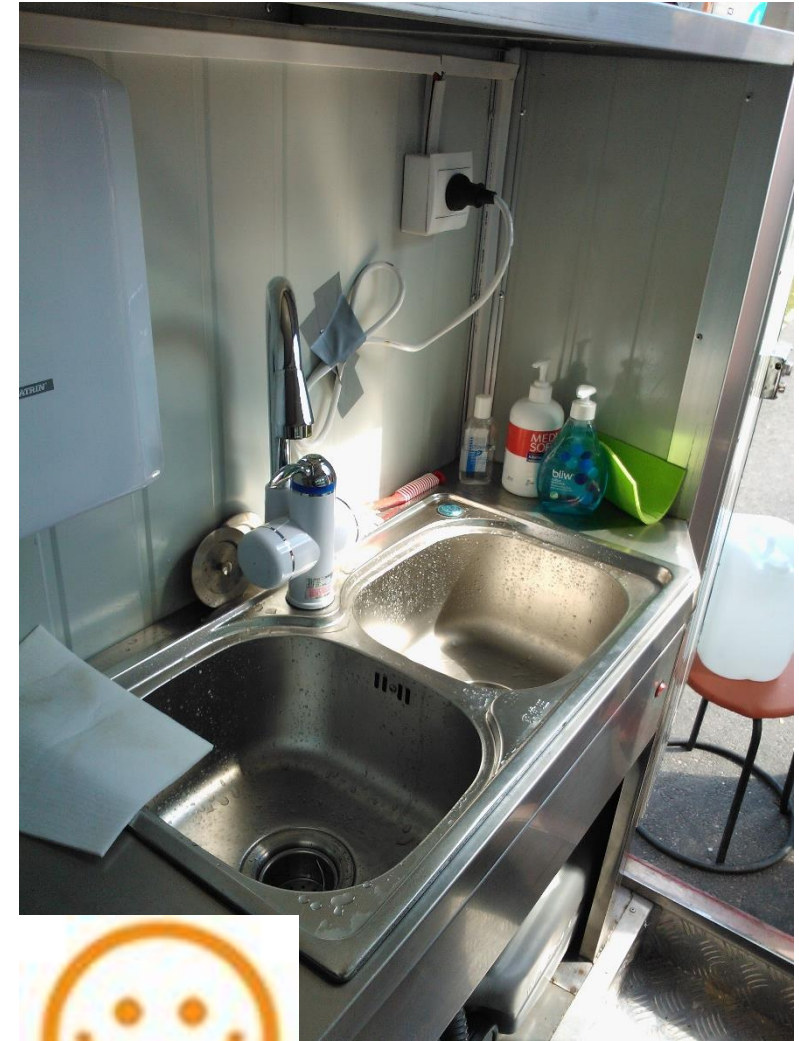
# Vaatimukset myyntipisteelle

- Teltassa pitää olla katto ja kolme seinää
  - pohja pitää tarvittaessa myös suojata
- Pisarasuoja täytyy tarvittaessa järjestää asiakkaiden ja elintarvikkeiden väliin
- Toimijan nimi esille
- Myyntipisteen pitää olla varusteltu vastaamaan toimintaa



# Käsienpesupiste myyntipisteessä

- Juomien myynti / kahvi ja pulla
  - vähintään käsien desinfiointiaine
- Ruuan tarjoilu (kuumennus ja annostelu)
  - myyntipisteessä on oltava käsienpesupiste, jossa on lämmintä juoksevaa vettä
  - esim. hanallinen vesisäiliö (minimi vesimäärä 15 l), jäteveden keräysastia, nestesaippua ja paperia
- Ruuan valmistus ja käsittely (esim. kasvien pilkkominen, raa'an lihan kypsentyminen)
  - myyntipiste on oltava liitettynä vesiliitäntään
- **Muistathan aina mukaan nestesaippuan ja käsipaperin!**



## Erilaisia käsienvpesupisteitä

# Elintarvikkeiden käsittely ja valmistus

- Myyntipisteessä voi kuumentaa elintarvikkeita sekä koostaa annoksia
- Myyntipisteessä on oltava riittävästi työvälineitä (esim. kauhat)
  - elintarvikkeita ei ole hyvä kosketella käsin
  - jos yksi työväline menee likaiseksi, sinulla on lisää puhtaita tilalle
- Myyntipisteessä on oltava riittävästi kylmäsäilytyskalusteita (esim. jääkaappi, styrox-laatikoita, kylmävaraajia) sekä **lämpömittareita.**

# Elintarvikkeiden kuljetus

- Kuljetus joko kylmänä tai kuumana (lämpötila ei saa olla 6-60°C)
  - **kylmä:** kylmät ruuat alle 6°C
    - elintarvikkeiden jäähdytys alle 6 asteeseen valmistuspaikassa jäähdytyslaitteen avulla
  - **kuuma:** elintarvikkeen lämpötila on oltava yli 60 astetta koko kuljetuksen ajan
- Asianmukaiset kuljetuslaatikot
  - termolaatikot





# Tarjoilulämpötilat

- Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään **+60°C** koko ajan (myös kuljetus ja säilytys!)
- Kylmäsäilytystä vaativien ruokien lämpötilojen täytyy olla alle **+6°C**
- Lämpötiloja **täytyy mitata ja kirjata** tapahtuman aikana vähintään muutamana kerran päivässä
- Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia, minkä jälkeen ne on heitettävä pois

# Tiedot asiakkaille

- Esillä on oltava tiedote: ”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta”
- Ruokalistassa hyvä olla allergeeni- ja ruokavaliomerkinnot (L, G, M yms.)

# Malja-haarukka tunnus

- Materiaalit ja tarvikkeet, jotka on tarkoitettu kosketukseen elintarvikkeen kanssa, tunnistaa joko tekstistä ”elintarvikekäyttöön” tai malja-haarukka symbolista.
- Tällaisia ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, ruokailuastiat ja -välineet, kertakäyttöastiat, kertakäyttökäsineet jne.



# Ei ruokaa suoraan kylmälaukkuihin!



# Ei jätesäkkejä, muovikasseja, muoviastioita jne.



# Säilytyslämpötilat max. +6 C

## Jäähdytä esivalmistetut tuotteet!



# Salaatti lämpötila max. +12 °C max. 4h



# Lisätietoa

- [Tapahtumailmoitukset ja -luvut | Helsingin kaupunki](#)
- [Ketterän kioskin rekisteröinti ja tiedotusvelvollisuus | Helsingin kaupunki](#)
- [ulkomyynti@hel.fi](mailto:ulkomyynti@hel.fi)