

Helsinki



Muistilista oivalliseen hymyyn ulkomyynnissä



Seuraavilla vinkeillä varmistat elintarviketurvallisuuden ulkomyynnissä

1. Kuljeta, säilytä ja tarjoile kylmä kylmänä (alle +6) ja kuuma kuumana (yli +60 astetta)

Elintarvikkeiden säilyttämistä varten tarvitset riittävästi kylmäsäilytystilaa. Kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet tulee säilyttää alle 6 °C:ssa (tai alhaisemmassa lämpötilassa esim. kalastustuotteet) ja kuumana säilytettävät elintarvikkeet yli +60 °C:ssa.

Valmistuskeittiössä tai muissa esivalmistustiloissa valmistetut elintarvikkeet tulee jäähdyttää ennen kuljetusta myyntitapahtumaan. Jäähdytys tulee tapahtua tehokkaasti 4 tunnissa alle +6 °C:een. Vaihtoehtoisesti elintarvikkeet voi kuljettaa kuumana, jolloin lämpötila tulee pysyä yli +60 °C:ssa. Samana päivänä valmistettu tuote tulee myös jäähdyttää ennen kuljetusta myyntipaikalle, ellei tuotetta kuljeteta kuumana.

2. Muista pestä kädet jokaisen työvaiheen jälkeen ja vaihtaa kertakäyttökäsineet riittävän usein. Kertakäyttökäsineiden käyttö ei korvaa käsien pesua.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely, kuten ruoan myynti, edellyttää lämminvesivaraa-

jalla varustetun käsienvpesupisteen järjestämistä myyntipisteeseen. Vähäriskisessä toiminnassa, kuten marjojen myynnissä, riittää esimerkiksi käsien desinfektioaineen järjestäminen myyntipisteeseen. Mikäli tarvitset toiminnassasi käsienvpesupistettä, varaa mukaasi aina riittävä määrä talousvettä ja varmista mistä saat tarvittaessa lisää vettä. Nyrkisääntönä on, että myyntitapahtumassa tulee olla mukana vähintään 15 l vettä.

3. Pidä omavalvontasuunnitelma osana toimintaa

Omavalvontasuunnitelma tulee pitää ajan tasalla ja tarkastettavissa. Voit käyttää suunnitelman laatimiseksi apunasi Helsingin kaupungin elintarvikevalvonnan mallipohjia <http://bit.ly/2frr7y>.

4. Varmista kylmäketjun toimivuus lämpötilatarkastuksin

Lämpötilaseurantaa varten tarvitset lämpömittarin. Elintarvikkeiden säilytys (kylmät ja kuumat)- ja kuljetuslämpötiloja tulee seurata jatkuvasti ja kirjauksia lämpötilaseurannasta tehdä säännöllisesti. Myös omavalvontakirjaukset tulee olla tarkastettavissa.