

päivitetty 22.3.2018

OHJEITA KETTERILLE KIOSKEILLE

Tiedottaminen elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoilusta

Elintarviketoimija on velvollinen tekemään lainsäädännön edellyttämän tiedotteen elintarvikkeiden tarjoilusta ja myynnistä Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikölle viimeistään **4 arkipäivää ennen myyntitapahtumaa**. Lomake tiedottamiseen löytyy osoitteesta asiointi.hel.fi -> asuminen ja ympäristö.

Jos myyntivaunua ei vielä ole rekisteröity elintarvikehuoneistoksi, tulee se tehdä viimeistään neljä viikkoa ennen aloittamisajankohtaa. Lisätietoa elintarvikehuoneistoista tehtävistä ilmoituksista löytyy Helsingin kaupungin verkkosivuilta osoitteesta www.hel.fi. Rekisteröitymisilmoituksen voi tehdä sähköisesti osoitteessa asiointi.hel.fi -> asuminen ja ympäristö.

Elintarvikkeiden tarjoilu ketterien kioskien myyntipaikalla

- Huomioi Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön ja Eviran ohjeistukset elintarvikkeiden ulkomyyntiin.** Ohjeet löytyvät [Helsingin kaupungin](http://Helsingin%20kaupungin) ja Eviran sivuilta www.evira.fi. Tärkeää on huomioida, että kaikkien myyntivaunuissa olevien elintarvikkeiden tulee pääsääntöisesti olla etukäteen esikäsiteltyjä.
- Varmista talousveden saanti.** Ketterien kioskien myyntipaikoilla ei ole saatavilla talousvettä eikä viemärintiä. Myyntipaikalle on tuotava riittävästi talousvettä (vähintään 15 l) sekä ruoanlaittoon että käsienpesuun. Vettä tulee tarvittaessa päästä hakemaan päivän aikana lisää. Jätevedet tulee hävittää myyntipäivän jälkeen asianmukaisesti.
- Etsi henkilökunnalle käymälä.** Alueelle ei ole osoitettu käymälöitä elintarviketoimijoille. Yleisistä käymälöistä voi levitä tarttuvia tauteja, joten niitä ei suositella käytettäväksi. Henkilökunnan käymälöiden yhteiskäytöstä voi tehdä sopimuksen esimerkiksi läheisten elintarvikehuoneistojen kanssa.
- Toimita jätteet pois alueelta.** Kaikki jätteet tulee viedä pois alueelta myynnin päätyttyä. Ulkona olleita jäteastioita tai muita suurempia jättemääriä ei tule kuljettaa myyntivaunun sisällä kontaminaatoriskin vuoksi.
- Varmista laitteiden toimivuus ja sähkön riittävyys.** Kylmälaitteiden tulee toimia riittäväällä teholla kuumallakin säällä. Elintarvikkeiden lämpötiloja tulee valvoa säännöllisesti ja verrata lainsäädännön raja-arvoihin (esim. liha alle +6°C, tuore kala sulavan jään lämpötilassa, pakasteet alle -18°C).