

### 1. Tapahtumaan valmistautuminen

- Selvitä omasta kotikunnastasi, tarvitseeko liikkuvasta elintarviketoiminnastasi tehdä rekisteröinti-ilmoitusta.
- Mikäli toiminta on rekisteröitävä/rekisteröity, varaudu siihen, että toimintaan voidaan suorittaa Oiva-tarkastus.
- Tiedota liikkuvasta elintarviketoiminnastasi viimeistään neljä arkipäivää ennen tapahtuman alkua sähköpostiin [terveystarkastajat@seinajoki.fi](mailto:terveystarkastajat@seinajoki.fi).
- Tee suunnitelma tapahtuma-aikaisesta omavalvonnasta.
- Perehdytä työntekijät toimintaan ja omavalvontaan, vastuuhenkilö oltava myös tavoitettavissa koko tapahtuman ajan.

### 2. Henkilökunnan hygienia

- Ruoanvalmistuksen välittömässä läheisyydessä asianmukaisesti varustettu käsienpesupiste
  - ✓ lämmintä vettä hanallisessa säiliössä
  - ✓ jätevesiastia
  - ✓ nestesaippua
  - ✓ käsipaperit
- Mikäli ei käsitellä pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, käsienpesupiste voidaan korvata desinfioivilla käsipyyhkeillä.
- Käsihygienian tärkeys kiireestä huolimatta! Kertakäyttökäsineiden käyttö ei korvaa käsien puhdistusta.
- Elintarvikkeita käsittelevillä asianmukaiset työvaatteet sekä päähine. Käsissä ei saa olla sormuksia, koruja, kelloja eikä rannekeita.
- Kirjanpito henkilökunnan todistuksista tarkastettavissa
  - ✓ Hygieniapassi pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsitteleviltä työntekijöiltä, kun elintarviketyöuraa on kertynyt kolme kuukautta
  - ✓ Terveystilan selvitys työntekijöiltä, jotka käsittelevät pakkaamattomia, kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita tai kypsäntävät elintarvikkeita, ja ovat töissä vähintään kuukauden
- Ainoastaan elintarviketoimijoille varattujen wc-tilojen käyttäminen, jos sellaiset on tapahtumajärjestäjän toimesta järjestetty. Selvitä sijainti tapahtumanjärjestäjältä ja huolehdi, että koko henkilökunta tietää sijainnin.

### 3. Myyntipiste

- Myyntipiste täysin valmiina ennen toiminnan aloittamista.
- Selkeä nimikyltti ja viimeisin Oiva-raportti näkyvillä.
- Allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet merkitty ruokalistaan tai asiakkaiden nähtävillä ilmoitus, että lisätietoja elintarvikkeista on pyydettyäessä saatavilla henkilökunnalta. Lihan alkuperämaa ilmoitettu asiakkaille kirjallisesti (ei vaadita lihavalmisteista).
- Ruokamyyntipisteessä katto, seinät kolmella sivulla ja pölyämätön pohja (maapinta tarvittaessa peitetty).
- Ruoanvalmistus ja elintarvikkeiden käsittely joko riittävän kaukana asiakkaista tai asianmukaisesti pisarasuojattuna.
- Myyntipisteen pinnat hyväkuntoisia ja helposti puhdistettavia.
- Riittävät siivousvälineet ja -aineet puhtaanapitoon tapahtuman aikana.

- Lintujen ja muiden haittaeläinten pääsy myyntipisteisiin estetty sulkemalla myyntipisteet tapahtuma-aikojen ulkopuolella.

#### 4. Elintarviketoiminta

- Elintarvikkeiden säilytys suojattuina esim. kansin tai muovipussein.
- Elintarvikkeiden säilytys elintarvikekelpoisissa materiaaleissa. Ei jättesäkeissä / roskapusseissa!
- Kylmälaitteita riittävä määrä, että kaikki helposti pilaantuvat elintarvikkeet ja pakasteet sopivat niihin säilytykseen ja sulatukseen.
- Raaka-aineet mahdollisimman pitkälle esikäsiteltyjä. Esim. vihannesten pesu, kuoriminen ja pilkkominen, raa'an lihan käsittely tai elintarvikkeiden jäähdyttäminen ei onnistu hygieenisesti normaaleissa telттаolosuhteissa.
- Elintarvikepakkauksia ei säilytetä suoraan maassa eikä likaisia pakkauksia nosteta elintarvikkeiden käsittelytasolle.
- Elintarvikkeet asianmukaisesti merkitty sekä pyydettyä jäljitettävissä, mukana tarvittavat kuitit / lähetyslistat.

#### 5. Lämpötilat

- Kylmälaitteiden (+0-12 astetta), pakastimien (-18 astetta) ja lämpöhauteiden (+60 astetta) lämpötilojen seuranta ja säännölliset omavalvontakirjaukset (vähintään 2 krt / tapahtumapäivä)
  - ✓ Laitteissa erilliset lämpömittarit
  - ✓ Ruokien lämpötilojen seuraamiseen piikki- tai infrapunamittari
  - ✓ Lämpötilakirjanpitoa nähtävillä myös mahdollisista aiemmista tapahtumista
- Elintarvikkeiden kuljetus tapahtumaan asianmukaisissa lämpötiloissa, omavalvontakirjaukset yli 15 min kestäville matkoilla.
- Kylmälaitteet ehtineet kylmentyä, ennen kuin niihin laitetaan elintarvikkeita.
- Kylmälaitteiden täyttö tarpeeksi väljästi, jotta toimivat kunnolla.

#### 6. Astia- ja jätehuolto

- Selvitä tapahtumajärjestäjältä, missä mahdolliset jäteastiat, jäteveden ja -rasvan keräysastiat sekä vesipisteet ja astianpesupaikat sijaitsevat.
- Jäte- tai pesuvesiä ei saa laskea maahan tai johtaa sade- / hulevesikaivoihin, vaan ne tulee kerätä ja/tai johtaa jätevesiviemäriin.
- Asiakkaiden käyttöön varattava riittävästi jäteastioita ja tyhjennettävä ne tarpeen mukaan.
- Astioiden pesu tapahtuma-aikana koneellisesti tai käsin lämpimällä vedellä ja tiskiaineella. Jos tapahtuman järjestäjä ei järjestä astianpesumahdollisuutta, varaudu siihen itse tarvittavalla varustuksella.

HUOM! Elintarvikkeiden myynti voidaan keskeyttää, jos toiminnassa havaitaan puutteita.

#### Lisätietoja:

<https://www.seinajoki.fi/asuminen-ja-ymparisto/elainlaakarit-ja-terveystarkastajat/>

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/oppaat/liikkuvat-elintarvikehuoneistot/ohje-liikkuvien-elintarvikehuoneistojen-toiminnasta/>

[terveystarkastajat@seinajoki.fi](mailto:terveystarkastajat@seinajoki.fi)