



Ohje Meripäiville 2025

23.4.2025

Elintarvikkeiden myyntiä ja valmistusta sekä tupakanmyyntiä ja tupakointia koskevat yleiset ohjeet Kotkan Meripäiville 2025

Ilmoitus/hakemus

Elintarvikkeiden myynti edellyttää kirjallista tiedottamista Kotkan ympäristökeskukselle viimeistään 4 vrk ennen toiminnan aloittamista. Tiedottaminen ohjataan tekemään e-lomakkeella:

<https://kotka.e-lomake.fi/lomakkeet/1283/lomake.html> . Mikäli lomakkeen käytössä ilmenee ongelmia, olethan hyvissä ajoin yhteydessä terveystarkastajaan (ymparistoterveys@kotka.fi).

Kaikkien Meripäivillä elintarvikkeita myyvien, valmistavien ja tarjoilevien elintarvikealan toimijoiden laitteistojen ja kalusteiden tulee olla terveystarkastuksen hyväksymiä tai ilmoitettuja elintarvikehuoneistoja. Tupakanmyyntilupahakemus tulee tehdä sähköisesti Valviran Internet-sivujen kautta.

Henkilökunta

- 1) Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita vakituisesti käsittelevällä on oltava mukanaan todistus terveydentilastaan myynti-/valmistuspisteessä ja hygieniasaamistodistus.
- 2) Elintarvikkeiden käsittelijällä tulee olla tarkoitukseen soveltuva ja siisti työasu (päähine, suojavaate).

Myynti-, valmistus ja tarjoilupaikka

- 1) Elintarvikealan toimijan on nimettävä jokaiseen työpisteeseen vastuuhenkilö.
- 2) Myyntipisteen alustan tulee olla päällystetty ja pölyämätön (esim. asfaltoitu, betonia). Ei hiekka eikä nurmi.
- 4) Myytävät elintarvikkeet on pidettävä riittävän korkealla ja helposti puhtaana pidettävällä myyntipöydällä tai alustalla ja suojattava tarkoituksenmukaisesti kosteus-, pöly-, lämpö-, valo- ja muilta haitallisilta vaikutuksilta.
- 5) Ruoan valmistuksen tulee olla suojattu pisarasuojauksella ja valmistuksen tapahtua päältä, takaa ja sivuilta suojatusta myyntikalusteesta. Esimerkiksi paellapannun tulee olla kokonaan katoksen alla, pannussa tulee olla riittävän korkea pisarasuoja esim. pleksi tai muu vastaava suojaus edessä ja sivuilla. Elintarvikkeita eikä niiden pakkauksia saa säilyttää maassa ilman alustaa.
- 6) Toiminta ei saa aiheuttaa savu-, noki tai hajuhaittaa muille toimijoille tai lähialueen asukkaille.
- 7) Helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä korkeintaan +6 °C:n; tuore, raaka kala 0 – +3 °C, liha ja lihatuotteet + 6 °C:n, pakasteet -18 °C:n ja kuumana myytävät tuotteet vähintään +60 °C:n lämpötilassa. Sulatettuja pakasteita ei saa jäädyttää uudelleen. Myynnin aikana on huolehdittava siitä, ettei myytävien elintarvikkeiden laatu oleellisesti heikkene. Kylmäkalusteissa tulee olla lämpömittarit.
- 8) Jos myyntivalikoimaan kuuluu pakkaamattomia elintarvikkeita, on henkilökunnalle oltava mahdollisuus käsienpesuun välittömästi myyntipisteen yhteydessä. Käsienpesua varten pitää olla lämmintä vettä.
- 9) Elintarvikkeen valmistukseen, käsienpesuun sekä välineiden ja elintarvikkeiden puhdistukseen on oltava erilliset pesupaikat ja puhdistukseen on oltava käytettävissä toimintaan nähden riittävästi talousveden



Ohje Meripäiville 2025

23.4.2025

laatuvaatimukset täyttävää vettä (STMa 401/2001). Valmistuspisteessä tulee aina olla lämmin vesi, kertakäyttöpyyhkeet ja pesuaine käsienvesua varten.

10) Myynti- ja tarjoilupisteessä tulee olla säännöllisesti tyhjennettävät sekä nestemäisten että kiinteiden jätteiden keräilyastiat ja mahdollisten paikallisten jätehuoltosäädösten mukaiset muut jätteen keräilyastiat. Isot teltat tulee liittää yleiseen vesi- ja viemäriverkostoon.

11) Myyntipiste ja sen ympäristö on oltava siisti ja se on siivottava säännöllisesti.

12) Viimeisin Oiva-raportti tulee pitää asiakkaiden helposti havaittavalla paikalla.

Pakkausmerkinnät

Valmiiksi pakattuina myytävät tuotteet on varustettava elintarviketietoasetuksen (EU) N:o 1169/2011 mukaisin merkinnöin, huomioiden mitä on määrätty maa- ja metsätalousministeriön elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä annetussa asetuksessa 834/2014. Pakkauksissa tulee olla suomenkieliset pakkausmerkinnät ja tarvittaessa varoitusmerkinnät.

Tupakointi ja tupakanmyynti sekä tupakanmyynnin omavalvontasuunnitelma

Ravintoloissa tulee noudattaa tupakkalakia ja – asetusta. Tupakanmyynti edellyttää tupakkatuotteiden vähittäismyyntiluvan hakemista ja myöntämistä. Tupakanmyyntipisteissä tulee olla kirjallinen omavalvontasuunnitelma ja lainmukaiset kiello- ja varoitusmerkinnät. Tupakoinnissa tulee noudattaa Valviran ohjetta tupakkalain soveltamisesta ulkoalueilla järjestettävissä yleisötilaisuuksissa (Ohje viranomaisille 8/2012). Tupakkalaki kieltää tupakkatuotteiden tai niiden tavaramerkkien esilläpidon myyntipaikassa.

Ravintoloiden wc-opasteet

Ravintoloissa tulee olla selkeät wc-opasteet.

Annettuja ohjeita on noudatettava. Terveystarkastajilla on oikeus tarkastaa elintarvikkeiden myynti-, valmistus- ja tarjoilutilat ja tupakanmyyntipisteet sekä ottaa elintarvikenäytteitä.

Tervetuloa!

Lisätietoja antaa:

Emma Muurinen, terveystarkastaja
puh. 040 653 2887

sähköposti ymparistoterveys@kotka.fi