

# Pop up -ravintolatoiminnan vähäriskisyyden toteutuminen



Ylemmän ammattikorkeakoulututkinnon opinnäytetyö

HAMK Visamäki, Biotalousliiketalouden kehittäminen

Kevät 2018

Kirsi Kantola

Biotalouden liiketoiminnan kehittäminen  
Visamäki

---

<b>Tekijä</b>	Kirsi Kantola	<b>Vuosi</b> 2018
<b>Työn nimi</b>	Pop up -ravintolatoiminnan vähäriskisyyden toteutuminen	
<b>Työn ohjaaja</b>	Tuija Pirttijärvi	

---

## TIIVISTELMÄ

Pop up -ravintolat ovat olleet merkittävä trendi elintarvikealalla 2010-luvulla. Ilmiö rantautui Suomeen ravintolapäivän myötä vuonna 2011 ja on jäänyt vahvaksi trendiksi sen jälkeenkin. Ravintolapäivän myötä yksityishenkilöt rupesivat järjestämään yhden päivän ravintoloita. Pop up -ravintoloiden toiminnan tulee olla lyhytaikaista ja vähäriskistä. Tällainen elintarviketoiminta on rajattu säännöllisen elintarvikevalvonnan ulkopuolelle.

Tässä tutkimuksessa oli tarkoitus selvittää, ovatko pop up -ravintoloissa tarjottavat ruoat vähäriskisiä. Tutkimukseen kerättiin tiedot pop up -ravintoloissa myytävistä elintarvikkeista kahdelta ravintolapäivältä 18.11.2017 ja 18.2.2018. Osa tiedoista käytiin tarkistamassa toisen ravintolapäivän aikana.

Tutkimuksen otoksen osalta pop up -ravintoloille ohjeistettu vähäriskisyys toteutui kohtuullisen hyvin, mutta ei kokonaan. Tutkittujen ravintolapäivien pop up -mainoksista otettujen tietojen mukaan n. 4 % pop up -ravintoloista myi ruokia, jotka eivät olleet vähäriskisiä. Kerättyjen tietojen mukaan ravintolapäivään osallistuvat pop up -ravintolat tekivät hyvin monimuotoisia tarjottavia. Osa tarjotuista ruoista (n. 21 %) oli ohjeistuksen kannalta harmaalla alueella; ne eivät olleet vähäriskisiä, mutta eivät myöskään suurimman riskin tuotteita.

Työssä myös verrattiin pop up -toimintaa perinteisiin elintarviketoiminnan muotoihin; ilmoitettuihin elintarvikehuoneistoihin eli kiinteään elintarvikehuoneistoon ja liikkuvaan elintarvikehuoneistoon. Vertailussa todettiin, että pop up -ravintoloissa tarjottiin myös ruokia, joiden tarjoilun ei pitäisi pop up -toimintaa koskevan ohjeistuksen perusteella olla mahdollista.

**Avainsanat** Elintarviketurvallisuus, elintarvikehuoneisto, elintarvikevalvonta, pop up -ravintola, ravintolapäivä

**Sivut** 59 sivua, joista liitteitä 8 sivua

Bioeconomy Business Development  
Visamäki

---

<b>Author</b>	Kirsi Kantola	<b>Year</b> 2018
<b>Subject</b>	Low-risk operations in the pop up -restaurants	
<b>Supervisor</b>	Tuija Pirttijärvi	

---

ABSTRACT

Pop up restaurants have been a significant trend in the restaurant business in the 2010s. Restaurant day brought this phenomenon to Finland in 2011 and it has been a trend ever since. Restaurant day got private individuals to start their own restaurant for one day. Pop up restaurants should operate only for short time and with low-risk products. This kind of function is not under regular official control.

The objective of this thesis was to find out if the food served in the pop up restaurants is low-risk. In this thesis the data was collected from two restaurant days: 18.11.2017 and 18.2.2018. Some of the data was checked during the second restaurant day.

According to the processed data some of the food was not low-risk. About 4 % of the pop up restaurants sold foods which were not low-risk. The selection of the foods served in the pop ups was versatile. Some of the foods were on a grey zone (about 20 %) since they were not low-risk but not high- risk either.

The pop up restaurants were compared with traditional food premises to find out if you can buy same items from all of them. The traditional food premises were permanent food premises and moving food premises. You shouldn't be able to buy all the same food from the pop up restaurant but practically you can.

**Keywords** Food safety, food premises, official control, pop up restaurant, restaurant day

**Pages** 59 pages including appendices 8 pages

# SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	1
2	TUTKIMUKSEN TAVOITE, TUTKIMUSKYSYMYKSET JA -MENETELMÄT .....	3
2.1	Pop up -ravintoloiden tarjoilemat ruoat .....	3
2.2	Elintarvikealan toimintatyyppien vertailu .....	3
2.3	Tutkimuskysymykset .....	3
2.4	Kvalitatiivinen tutkimus ja käytetyt menetelmät.....	4
3	LAINSÄÄDÄNTÖ JA VIRANOMAISTOIMINTA .....	6
3.1	Lainsäädäntö .....	6
3.2	Viranomaiset .....	7
3.3	Elintarvikehuoneiston valvonta.....	7
3.3.1	Elintarvikevalvonta .....	7
3.3.2	Oiva-raportti .....	10
4	KIINTEÄ ELINTARVIKEHUONEISTO.....	12
4.1	Elintarvikehuoneiston vaatimukset.....	12
4.2	Elintarvikkeeseen kohdistuvat vaatimukset.....	13
4.2.1	Elintarvikkeen ominaisuudet .....	13
4.2.2	Mikrobiologinen laatu .....	14
4.2.3	Vierasaineet.....	14
4.2.4	Kontaktimateriaalit.....	15
4.2.5	Elintarvikeparanteet .....	15
4.2.6	Täydennetyt elintarvikkeet.....	16
4.2.7	Maahantuonti .....	16
4.2.8	Pakkausmerkinnät .....	17
4.2.9	Sushi.....	17
4.2.10	Raakamakkara .....	17
4.3	Toiminnalliset vaatimukset .....	18
4.3.1	Elintarvikkeiden käsittely.....	18
4.3.2	Elintarvikkeiden kuljetus .....	18
4.4	Elintarvikealan toimijoita koskevat vaatimukset .....	19
4.4.1	Elintarvikehuoneistoilmoitus.....	19
4.4.2	Omavalvontasuunnitelma .....	19
4.4.3	Jäljitettävyys .....	21
4.4.4	Työskentelyhygienia .....	21
4.4.5	Lämpötilahallinta .....	22
4.4.6	Ruokamyrkytys .....	23
4.4.7	Tuotevahinko .....	24
5	LIKKUVAT ELINTARVIKEHUONEISTOT .....	25
5.1	Ilmoitus liikkuvasta elintarvikehuoneistosta.....	25
5.2	Liikkuvan elintarvikehuoneiston toimijaa koskevat vaatimukset .....	25
5.3	Toiminnalliset vaatimukset liikkuvassa elintarvikehuoneistossa.....	26
5.4	Liikkuvaan elintarvikehuoneistoon kohdistuvat vaatimukset .....	27

6	POP UP -TOIMINTA JA RAVINTOLAPÄIVÄ.....	29
6.1	Pop up -toiminta.....	29
6.2	Ravintolapäivä .....	29
6.3	Kotikeittiö .....	30
6.4	Pop up -ravintolan perustaminen .....	30
6.5	Pop up- ravintola elintarvikelain näkökulmasta .....	31
6.6	Pop up -ravintola valvonnan näkökulmasta.....	32
7	TUTKIMUS.....	34
7.1	Ravintolapäivä 18.11.2017 .....	35
7.2	Ravintolapäivä 18.2.2018 .....	37
7.3	Havainnot ravintolapäivästä 18.2.2018 .....	37
8	TULOKSET.....	40
8.1	Pop up -ravintoloiden tarjoilemat ruoat .....	40
8.2	Elintarvikealan toimintatyyppien vertailu.....	42
9	JOHTOPÄÄTÖKSET .....	46
10	LÄHTEET .....	47

#### Liitteet

- Liite 1 Ravintolapäivässä 18.11.2017 tarjotut ruoat
- Liite 2 Ravintolapäivässä 18.2.2018 tarjotut ruoat

## 1 JOHDANTO

Elintarvikeala on perinteisesti ollut hyvin säädelty ala Suomessa. Siihen kohdistuu vaatimuksia niin EU-tasolla kuin kansallisenkin lainsäädännön kautta. Elintarvikealaa valvotaan kunnallisella tasolla sekä Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran (myöhemmin Evira) ja Tullin kautta. Elintarvikealan toimijoihin kohdistuvat vaatimukset ovat olleet yleisen kritiikin kohteena ja viimevuosina niitä on byrokratiatalkoiden myötä kevennetty ja selkeytetty.

Vuonna 2011 Suomeen tuli uusi ilmiö: ravintolapäivä. Ravintolapäivän idea oli kannustaa tavallisia ihmisiä perustamaan ravintoloita koteihinsa tai julkisille paikoille. Tästä alkoi niin sanottu pop up -toiminta niin yksityisillä henkilöillä kuin yrityksilläkin ja se on ollut kovassa nosteessa sen jälkeen. Pop up -ilmiö johti siihen, että Evira joutui ottamaan kantaa yksityishenkilöiden pop up -ravintolatoimintaan. Eviran ohjeistuksen mukaan kaikki voivat perustaa pop up -ravintolan tietyillä ehdoilla, jolloin se ei ole ilmoitettavaa toimintaa, eikä myöskään säännöllisen elintarvikevalvonnan piirissä.

Pop up -toiminnassa on monia hyviä puolia; se lisää yhteisöllisyyttä, siinä on matala kynnys kokeilla omaa yritysidea ja se on oiva keino kerätä varoja esimerkiksi leirikouluun. Elintarviketurvallisuuden näkökulmasta ajatus siitä, että kuka tahansa voi tehdä periaatteessa mitä tahansa, saattaa olla ongelmallinen. Menneiltä ravintolapäiviltä on havaintoja mm. keväällä pidettävästä ravintolapäivästä, jossa yhdessä myyntipisteessä myytiin sushipaketteja lasten rattaista. Toinen myyntipiste oli avoin pöytä Sörnäisten rantakadun raskaasti liikennöidyn tien vieressä, jolla oli kasoittain herkullisen näköisiä, pakkaamattomia voileipiä. Eroavaisuudet elintarviketurvallisuuden vaatimuksien ja toteutuksen välillä voivat olla hyvin suuret ja siksi tässä työssä halutaan selvittää, millaisia tuotteita pop up -toimijat myyvät kahden ravintolapäivän aikana. Työn tarkoituksena ei ole kasvattaa lisää byrokratiaa, vaan kartoittaa pop up -ravintoloiden toimintaa ja pohtia mahdollisia kehitystapoja.

Perinteisesti elintarvikealan toimijat toimivat laitoksissa ja huoneistoissa. Aiemmin huoneistot piti hyväksyttää ennen toiminnan aloitusta, mutta vuodesta 2011 lähtien elintarvikehuoneistotoiminta on ollut ilmoituksenvaraista toimintaa, joka tarkastetaan vasta toiminnan alettua. Valvonnanalaisiin elintarvikehuoneistoihin kuuluvat myös liikkuvat elintarvikehuoneistot, joiden toiminta on myös ilmoituksenvaraista. Liikkuvat elintarvikehuoneistot ovat rakenteeltaan hyvin erilaisia kuin kiinteät elintarvikehuoneistot, sillä ne voivat olla esimerkiksi telttoja tai autoja, eikä niissä voida toteuttaa kaikkia kiinteän huoneiston vaatimuksia. Työssä verrattiin pop up -toimintaa näihin kahteen toimintatyyppiin: kiinteään ja liikkuvaan elintarvikehuoneistoon.

Tätä opinnäytetyöllä ei ole yhteyttä valvontaorganisaatioihin eikä työtä ei ole tehty minkään valvontaorganisaation toimeksiannosta, vaan opiskelijan omasta intressistä.

## 2 TUTKIMUKSEN TAVOITE, TUTKIMUSKYSYMYKSET JA -MENETELMÄT

### 2.1 Pop up -ravintoloiden tarjoilemat ruoat

Tutkimuksen tavoite oli selvittää, mitä ruokia ravintolapäivien pop up -ravintoloissa tarjotaan ja ovatko tarjottavat ruoat ohjeistuksen mukaisesti vähäriskisiä. Vähäriskiset elintarvikkeet eivät ole kovin helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Tutkimuksen aineisto kerättiin kahteen ravintolapäivään ilmoittautuneiden pop up -ravintoloiden mainosten tiedoista. Tutkimukseen valitut ravintolapäivät olivat 18.11.2017 ja 18.2.2018. Tiedot kerättiin Ravintolapäivän karttapalvelun verkkosivuilta, jonne osallistujat tekivät itsestään mainoksen eli antoivat tiedot toiminnastaan ja tarjoamistaan ruoista.

Pop up -ravintoloitsijat kirjoittivat ravintolapäivien verkkosivuille kuvauksen tarjoamistaan ruoista sekä ravintolan toiminnasta, joka saattoi olla esimerkiksi varainkeruuta. Näissä mainoksissa mainitut ruoat järjestettiin eri ryhmiin, jotta niitä voitiin vertailla. Kerätyistä tiedoista tarkasteltiin, miten hyvin tarjottavat ruoat noudattavat Eviran ohjeistusta pop up -toiminnasta. Tuloksista selkeästi erottuvien riskikohtien lisäksi pohdittavaksi jäi myös rajatapauksia. Rajatapauksien kohdalla pohdittiin riskejä elintarviketurvallisuuden kannalta ja ovatko mahdolliset riskit hallittavissa.

### 2.2 Elintarvikealan toimintatyyppien vertailu

Tutkimuksessa oli tarkoitus myös vertailla, voiko kuluttaja ostaa kolmelta eri toimintatyyppiltä samoja ruokia. Vertailtavat toimintatypit olivat kiinteä elintarvikehuoneisto, liikkuva elintarvikehuoneisto ja yksityishenkilön pop up -ravintola. Selvitys tehtiin kirjallisuusselvityksenä. Tutkimuksessa myös vertailtiin, miten niiden toimintaan kohdistuvat vaatimukset eroavat toisistaan. Työssä arvioitiin myös eri toimintoihin kohdistuvien vaatimusten tarvetta ja riskejä, mikäli vaatimukset eivät olleet kaikille toimijoille samat.

### 2.3 Tutkimuskysymykset

Tämän opinnäytetyön tutkimuskysymykset ovat seuraavat:

1. Mitä ruokia pop up -ravintoloissa tarjotaan ja täyttävätkö ne vähäriskisyyden vaatimukset?
2. Voiko kuluttaja ostaa kolmelta erityyppiseltä toimijalta (kiinteä elintarvikehuoneisto, liikkuva elintarvikehuoneisto ja pop up -ravintola) samoja ruokia?
  - Miten näiden kolmen erityyppisen toimijan toimintaan kohdistuvat vaatimukset ja valvonta eroavat toisistaan?



- Mikäli vaatimukset eivät ole kaikille toimijoille samat; millaisia riskejä eri toimintoihin kohdistuu? Miten tarpeellisia eri toimintoihin kohdistuvat vaatimukset ovat?

Tutkimuskysymyksiä selvitettiin seuraavin keinoin:

1. Pop up -ravintoloiden tarjoamista ruoista kerättiin tiedot kahdelta ravintolapäivältä 18.11.2017 ja 18.2.2018. Tiedot käsiteltiin ja luokiteltiin ruokaryhmittäin. Sitten tarkasteltiin, täyttivätkö ruoat vähäriskisyyden vaatimukset.
2. Valittiin kolme eri ruokaa ja verrattiin, voiko niitä kaikkia ostaa kaikilta kolmelta toimijalta (kiinteä elintarvikehuoneisto, liikkuva elintarvikehuoneisto ja pop up -ravintola). Tämä ja vaatimusten ja valvonnan selvitys tehdään kirjallisuusselvityksenä. Jokaisesta tapauksesta tehtiin oma vertailutaulukko, johon tehtiin myös tapauskohtainen riskien arviointi.

#### 2.4 Kvalitatiivinen tutkimus ja käytetyt menetelmät

Työ tehtiin pääsääntöisesti laadullisella eli kvalitatiivisella tutkimuksella. Tutkimusmenetelmän valinta perustui siihen, että tutkimuksella haluttiin syvällisempi käsitys tutkittavasta asiasta ja tutkimus perustui teorian ja verkkosivuilta otettujen kirjallisten tietojen tutkimiseen. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara. 2007, 158)

Kvalitatiivisen tutkimuksen lähtökohtana on kuvata todellista elämää. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa pyritään kohteen kokonaisvaltaiseen tutkimiseen. Todellisuutta ei voi hajottaa osiin, vaan on huomioitava sen osien vaikutus ja suhteet toisiinsa. Tässä tutkimuksessa vaikuttava taustatieto, kuten lainsäädäntö, oli otettava mahdollisimman kattavasti huomioon. Tulokset ovat aikaan ja paikkaan rajoittuvia. Tutkimus ei ole koskaan täysin objektiivinen, sillä tutkijaa ja tutkimustapaa ei voi irrottaa toisistaan ilman, että tutkimus muuttuu. (Hirsjärvi ym. 2007, 157)

Kvalitatiivinen tutkimus ei ole yksittäinen hanke, vaan joukko tutkimuksia. Kvalitatiivisen tutkimuksen eri lajeja on kymmenittäin erilaisia, esimerkiksi dokumenttianalyysi, kenttätutkimus, keskusteluanalyysi ja tapaustutkimus. Tyypillisiä piirteitä kvalitatiiviselle tutkimukselle on monia. Ne on kuvattu taulukkoon 1, johon on kuvattu myös tämän opinnäytetyön kulku. (Hirsjärvi ym. 2007, 158)

Taulukko 1. Kvalitatiivinen tutkimus ja tämän opinnäytetyön kulku (Hirsjärvi ym. 2007, 160)

Tyypillistä kvalitatiivisessa tutkimuksessa	Tämä opinnäytetyö
Tieto hankitaan kokonaisvaltaisesti ja luonnollisista, todellisista tilanteista.	Kerätään tapahtumista ilmoitetut tiedot.
Ihminen toimii tiedon kerääjänä ja tutkimus perustuu enemmän havaintoihin kuin mitattuun tietoon.	Kerätty tieto pitää tulkita ja muuttaa vertailukelpoiseen muotoon. Tutkimus painottuu aineistosta tehtyihin havaintoihin. Aineistoa käsitellään ja vertailaan osin myös kvantitatiivisesti.
Tutkija pyrkii paljastamaan odottamattomia seikkoja (induktiivinen analyysi).	Halutaan tehdä uusia havaintoja ja löytää aineistosta mielenkiintoisia seikkoja.
Aineiston hankinnassa käytetään laadullisia metodeja.	Aineisto on pop up -ravintoloitsijoiden itse kuvaama selostus. Aineiston oikeellisuutta tarkastettiin satunnaisesti valituista pop up -ravintoloista haastatteleamalla ja havainnoilla tapahtumatilanteessa.
Kohdejoukko valitaan tarkoituksenmukaisesti.	Tutkimukseen valittiin kahden Ravintolapäivän kohdejoukot.
Tutkimussuunnitelma voi muuttua tutkimukset edetessä.	Tutkimus joustaa ja suunnitelmia voidaan muuttaa olosuhteiden mukaan.
Tapaukset ovat ainutlaatuisia ja se on huomioitava aineiston tulkinnassa.	Tutkimustulos on kahdelta ravintolapäivältä, eikä sitä voi yleistää kaikkiin ravintolapäiviin.

### 3 LAINSÄÄDÄNTÖ JA VIRANOMAISTOIMINTA

#### 3.1 Lainsäädäntö

Suomen elintarvikealan lainsäädäntö perustuu Euroopan unionin (myöhemmin EU) säädöksiin ja kansallisiin vaatimuksiin. EU-lainsäädäntö luo pohjan yleisille vaatimuksille ja niitä on noudatettava kaikissa EU-maissa. Yhteisömaat saavat kuitenkin tehdä joitakin kansallisia säädöksiä, joilla lain vaatimuksia voi tarkentaa. Taulukossa 2 on lueteltu keskeisimpiä Euroopan unionin ja Suomen kansallisia säädöksiä. EU:n tärkeimmät säädökset ovat asetuksia, jotka ovat voimassa sellaisenaan kaikissa EU-maissa. Niitä ei voi soveltaa kansallisilla säädöksillä ja kaikkien yhteisömaiden on noudatettava tiukasti samoja säädöksiä. (Pönkä, 2006. 312)

Taulukko 2. Elintarvikealan keskeistä lainsäädäntöä (osittain: Pönkä 2006, 312)

Euroopan unionin asettamia säädöksiä
Yleinen elintarvikeasetus (178/2002/EY)
Elintarvikehygieniasetus (852/2004/EY)
Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus (853/2004/EY)
Eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvontasetus (854/2004/EY)
Elintarvikkeiden ja rehujen virallinen valvontasetus (882/2004/EY)
Suomen kansallisia säädöksiä
Elintarvikelaki (23/2006)
Laki elintarviketurvallisuusvirastosta (25/2006)
Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)
MMM:n asetus ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)
MMM:n asetus laitosten elintarvikehygieniasta (1369/2011)
MMM:n asetus ensisaapumistoiminnasta (118/2006)

Euroopan unionin yleisessä elintarvikeasetuksessa (178/2002/EY) asetetaan vaatimukset ja periaatteet elintarvikelainsäädännölle, EU:n elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamiselle ja elintarvikkeiden turvallisuuden liittyviin menetelmiin. Elintarvikehygieniasetuksella (852/2004/EY) tarkemmin määrätään elintarvikealantoimijaan kohdistuvat vaatimukset. Suomen kansallisessa lainsäädännössä Elintarvikelaki (23/2006) on elintarvikealan lakien selkäranka. Sitä sovelletaan elintarvikkeisiin, niiden käsittelyyn, elintarvikealan toimijoihin sekä elintarvikevalvontaan kaikissa elintarvikkeen tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa. Maa- ja metsätalousministeriö on antanut useita tarkentavia säädöksiä, joista keskeisin tämän opinäytetyön osalta on asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011). Taulukon 2 keskeisten säädösten lisäksi on toki vielä paljon muita eri osa-alueille tarkoitettuja tarkempia säädöksiä.

## 3.2 Viranomaiset

Elintarvikevalvonta jakautuu usealle viranomaiselle, mutta suurin osa käytännön valvonnasta on kuntien ja yhteistoiminta-alueiden vastuulla. Jo-kaista ilmoitettua elintarvikehuoneistoa valvoo oman kunnan tai yhteistoiminta-alueen elintarvikevalvontaviranomainen, eli käytännössä terveys-tarkastaja tai eläinlääkäri. Teurastamoiden ja niiden yhteydessä toimivien laitosten valvonnasta vastaa Evira. Evira tekee myös lihantarkastukset. Evira valvoo kolmansista maista tulevia eläinperäisiä elintarvikkeita. Muita kolmansista maista ja EU-maista tulevia elintarvikkeita valvoo Tulli. (Elintarvikevalvonta, Evira 2016)

Valtakunnallisesti elintarvikevalvontaa kehitetään ja johdetaan Elintarvike-turvallisuusvirasto Eviran toimesta. Aluehallintovirastot ohjaavat kuntia elintarvikevalvonnassa. Aluehallintovirastot myös auditoivat terveyden-huoltoyksiköitä ja arvioivat valvonnan ja viranomaistyön vaatimuksenmu-kaisuutta. Samalla valvontatyötä pyritään kehittämään. (Elintarvikevalvonta, Evira 2016)

Koko Euroopan unionin alueella toimii Euroopan elintarviketurvallisuusvi-ranomaisen (EFSA), joka tiedottaa uusista ja olemassa olevista elintarvike-riskeistä sekä antaa tieteelliseen tutkimukseen perustuvaa neuvontaa. EFSA: n tuottamaa riippumatonta tutkimustietoa käytetään sekä elintarvi-keketjun turvallisuuden varmistamiseksi, että EU-lainsäädännön ja -pää-töksenteon perusteena. (Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen (EFSA), 2018)

## 3.3 Elintarvikehuoneiston valvonta

### 3.3.1 Elintarvikevalvonta

Elintarvikevalvontaan kuuluvat valvontatoimenpiteet sekä ohjaus ja neu-vonta, joilla viranomaisen varmistaa, että elintarvikemääräykset toteutu-vat. Elintarvikealan toimijan toiminnan on oltava määräysten mukaista ja elintarvikkeen käsittelyyn liittyvien vaatimusten on toteuduttava. (ElintL 6 §, 5)

Ilmoitettuihin elintarvikehuoneistoihin tehdään suunniteltu elintarviketar-kastus säännöllisin väliajoin. Elintarviketarkastuksesta voidaan myös käyt-tää termiä terveystarkastus, mutta tässä opinnäytetyössä puhutaan elin-tarviketarkastuksesta. Elintarviketarkastuksen tarkoituksena on tarkistaa elintarvikehuoneiston toiminta ja varmistaa, ettei siitä aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle. Tarkastuksella voidaan tehdä lämpötilamit-tauksia ja ottaa näytteitä, jos se katsotaan tarpeelliseksi. Tarkastuksella ar-vioidaan myös uusintatarkastuksen tarve. Tarkastettavat asiat on kerrottu tarkemmin kohdassa 3.3.2 Oiva-raportti.

Jokaiselle elintarvikehuoneistolle tehdään riskiluokitus, joka määrittää sen tarkastustiheyden. Tarkastustiheyttä nostavat helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely, riskiryhmille tarjoilu sekä suuret annosmäärät. Evira on tehnyt riskiluokituksen, joka on kuvattu lyhennettynä taulukossa 3. Toiminta voidaan luokitella neljään eri luokkaan, joista kukin jaetaan vielä kolmeen eri suuruusluokkaa. Riskiluokituksen ansiosta toiminnan laajuus voidaan huomioida tarkastusten tiheydessä. Taulukossa näkyvät suunniteltujen elintarviketarkastusten määrät ja kuinka elintarvikehuoneistossa valmistettujen annosten määrä vaikuttaa tarkastusmäärään. Näiden määrien päälle tulevat vielä mahdolliset uusintatarkastukset ja valitustarkastukset. (Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen, Evira 2017)

Taulukko 3. Elintarvikehuoneiston riskiluokitus (Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen, Evira 2017. liite 2)

Toiminta 1	<p>Elintarvikkeiden tarjoilu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ei ruoan valmistusta tai käsittelyä</li> <li>- valmiin ruoan lämmitys mahdollinen</li> </ul> <p>Elintarvikkeiden myynti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ei kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita</li> <li>- pakatut tuotteet</li> </ul>	<p>Tarjoilupaikka &lt;500*, suurtalous &lt;2000* TAI myymälä &lt;1000 m<sup>2</sup> → tarkastus kolmen vuoden välein</p> <p>Tarjoilupaikka &gt;500*, suurtalous &gt;2000*, TAI myymälä &gt;1000 m<sup>2</sup> → tarkastus kahden vuoden välein</p>
Toiminta 2	<p>Elintarvikkeiden tarjoilu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valmiiksi prosessoitujen tuotteiden käsittely</li> <li>- Leipien täyttäminen, salaattien koostaminen</li> </ul> <p>Elintarvikkeiden myynti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita</li> </ul>	<p>Tarjoilupaikka &lt;50*, suurtalous &lt;500* TAI myymälä &lt;200 m<sup>2</sup> → tarkastus kolmen vuoden välein</p> <p>Tarjoilupaikka 50-500* suurtalous 500-2000* TAI myymälä 200 m<sup>2</sup>– 1000 m<sup>2</sup> → tarkastus kahden vuoden välein</p> <p>Tarjoilupaikka &gt;500*, suurtalous &gt;2000* TAI myymälä &gt;1000 m<sup>2</sup> → tarkastus kerran vuodessa</p>
Toiminta 3	<p>Elintarvikkeiden tarjoilu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raakojen, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely</li> <li>- Ruokien valmistus erityisruokavalioihin</li> </ul> <p>Elintarvikkeiden myynti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elintarvikkeiden valmistusta</li> <li>- Palvelutiskimyynti</li> <li>- Pakkaamattomien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä</li> </ul>	<p>Tarjoilupaikka &lt;50*, suurtalous &lt;500* TAI myymälä &lt;200 m<sup>2</sup> → tarkastus kahden vuoden välein</p> <p>Tarjoilupaikka 50-500*, suurtalous 500-2000* TAI myymälä 200 m<sup>2</sup>– 1000 m<sup>2</sup> → tarkastus kerran vuodessa</p> <p>Tarjoilupaikka &gt;500*, suurtalous &gt;2000* TAI myymälä &gt;1000 m<sup>2</sup> → tarkastus kaksi kertaa vuodessa</p>
Toiminta 4	<p>Elintarvikkeiden tarjoilu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sairaalakeittiöt</li> <li>- vanhuksille, päiväkodeille, tai muille riskiryhmille ruokaa valmistavat</li> </ul>	<p>Suurtalous &lt;500* → tarkastus kerran vuodessa</p> <p>Suurtalous 500-2000* → tarkastus kaksi kertaa vuodessa</p> <p>Suurtalous &gt;2000* → tarkastus kolme kertaa vuodessa</p>

\* Annosta / vuorokausi

Elintarvikehuoneistot jaetaan toimintansa mukaan taulukon 3 mukaisiin toimintaluokkiin. Toimintaluokassa 1 oleva tarjoilupaikka ei valmista mitään, vaan pistää valmiin ruoan esille. Jos ruoka on tullut kylmänä, voidaan se lämmittää. Raakapakasteiden paistamista voi olla. Tällaisia toimijoita

ovat esimerkiksi pienet päiväkotien tarjoilukeittiöt ja pienet kahvilat. Tähän ryhmään kuuluva myymälät ovat usein pieniä kioskeja, jotka myyvät pakattuja elintarvikkeita. Ainoa kylmäsäilytystä vaativa elintarvike on pakattu jäätelö. Myynnissä voi olla myös pakkaamatonta leipää ja hedelmiä. (Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen, Evira 2017. liite 2)

Toimintaluokassa 2 oleva tarjoilupaikka käsittelee helposti pilaantuvia, valmiiksi prosessoituja elintarvikkeita. Tällaisia ovat esimerkiksi pikaruokaravintolat ja pitzeriat tai koulujen keittiöt, joihin ruoka tulee valmiina, mutta aamupuuro tai -leivät tehdään itse. Tämän toimintaluokan myymälöissä on myynnissä myös kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita. (Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen, Evira 2017. liite 2)

Toimintaluokassa 3 ovat elintarvikehuoneistot, joissa käsitellään raakoja elintarvikkeita. Ruokaa tehdään erityisruokavalioiden ja toiminta on muutenkin hyvin monipuolista. Tällaisia toimijoita ovat yleensä ravintolat, pitopalvelut ja laitos- ja keskuskeittiöt. Keskuskeittiöt lähettävät ruokaa eri toimipisteisiin. Toimintatyyppin 3 myymälöissä valmistetaan ja käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita ja niissä voi olla monipuolinen palvelutiski. Toimintaluokassa 4 ovat sellaiset suurtaloudet, joissa valmistetaan ruokaa riskiryhmille eli vanhuksille, sairaille tai päiväkotikäisille. (Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen, Evira 2017. liite 2)

### 3.3.2 Oiva-raportti

Suunnitelmallisesta elintarviketarkastuksesta tehdään aina tarkastusraportti, joka lähetetään toimijalle. Elintarvikelain (23/2006, 21 § ja 31 §) mukaan suunnitelmallisten elintarviketarkastusten valvontatulokset ovat julkisia. Tulosten julkaisua varten Evira kehitti Oiva-järjestelmän, joka otettiin käyttöön 1.5.2013. Oiva-järjestelmässä elintarvikehuoneisto arvioidaan Oiva-arvosanoilla oivallinen, hyvä, korvattavaa ja huono. Kokonaisarvosana määräytyy huonoimman arvion mukaan. Arvosanoista korjattavaa ja huono seuraa uusintatarkastus, josta tehdään uusi Oiva-raportti. (Oiva-hymiöt kertovat elintarviketurvallisuudesta, Evira 2013)

Oiva raportissa on kaksi osaa. Toinen on asiakkaalle näytettävä raportti, johon tulostuvat kunkin arvioidun aihekokonaisuuden huonointa arvosanaa vastaavat hymynaamat ja lyhyt kuvaus havaitusta epäkohdasta. Elintarvikealan toimijoiden on julkaistava tämä raportti omilla verkkosivuillaan ja elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteydessä. Toinen raportti on toimijalle tarkoitettu raportti, johon on kirjattu kaikki huomiot ja vaadittavat toimenpiteet, mahdolliset seuraamukset ja määrääjat yksityiskohtaisemmin. (Oiva-hymiöt kertovat elintarviketurvallisuudesta, Evira 2013. Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille, Evira 2018. 1,2.)

Oiva-raportissa on 18 eri asiakokonaisuutta elintarvikehuoneistossa tarkastettavista asioista. Asiakokonaisuudet on lueteltu taulukossa 4. Nämä

asiakokonaisuudet sisältävät kaikkiaan 69 pienempää asiakokonaisuutta. Esimerkiksi kohta Elintarvikkeiden toimitukset sisältää neljä arvioitavaa asiaa: Elintarvikkeiden vastaanottaminen, niiden nouto ja toimitusten olosuhteet, kuljetusten lämpötilahallinta ja kansainväliset kuljetukset. Elintarvikehuoneistossa arvioidaan vain sen toimintaan soveltuvat kohdat, muita kohtia ei sovelleta. Kaikkia soveltuvia kohtia ei tarvitse tarkastaa yhden tarkastuksen aikana, mutta ne on tarkastettava vähintään kerran kolmessa vuodessa. (Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille, 2018. 1,2.)

Taulukko 4. Oiva-järjestelmässä arvioitavat asiakokonaisuudet (Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille, 2018. 1,2.)

Omavalvontasuunnitelma
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus
Henkilökunnan toiminta ja koulutus
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta
Myynti ja tarjoilu
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet
Elintarvikkeiden koostumus
Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset
Elintarvikkeista annettavat tiedot
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit
Elintarvikkeiden toimitukset
Jäljitettävyys ja takaisinvedot
Elintarvikkeiden tutkimukset
Oiva-raportin esilläpito
Kaupanpitämistä koskevat vaatimukset



## 4 KIINTEÄ ELINTARVIKEHUONEISTO

### 4.1 Elintarvikehuoneiston vaatimukset

Elintarvikehuoneisto on tila, jossa säilytetään, valmistetaan, käsitellään, kuljetetaan, tarjoillaan tai myydään elintarvikkeita. Elintarvikehuoneiston kunnan ja toiminnan on oltava niin hyvässä kunnossa, ettei se vaaranna siellä säilytettävien, käsiteltävien tai valmistettävien elintarvikkeiden turvallisuutta. Elintarviketurvallisuuden näkökulma ja huoneistovaatimukset on huomioitava jo huoneiston suunnitteluvaiheesta aina toteutukseen eli rakentamiseen ja kalustamiseen asti. Ajan myötä kovassa käytössä oleva huoneisto kuluu ja sen kuntoa ja pintoja on kunnossapidettävä ja huollettava aina tarpeen mukaan. Elintarvikehuoneistoa ei saa käyttää asumiseen tai muuhun toimintaan, jos siitä voi aiheutua terveysvaaraa elintarviketoiminnalle. (ElintL 6§, 10§)

Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävät tilat toimintaan nähden. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että eri toiminnot voidaan erottaa toisistaan rakenteellisesti tai ajallisesti. Myös esimerkiksi säilytystilaa on oltava tarpeeksi, ettei elintarvikkeita ole lattioilla. Elintarvikehuoneistotoiminnan tulee olla erotettu sellaisista tiloista ja toiminnoista, jotka voivat heikentää elintarviketurvallisuutta. Siivousvälineet on voitava puhdistaa ja säilyttää hygieenisesti. Erillistä siivousvälinehuonetta ei enää laissa vaadita, jos siivousvälineille on osoitettu hygieeninen säilytyspaikka. (ElintL 10 §, MMM (1367/2011) 3§, MMM (291/2017) 3§)

Kiinteissä elintarvikehuoneistoissa on oltava juokseva vesi ja toimiva viemäröintijärjestelmä. Mikäli huoneisto käyttää kaivovettä elintarviketoiminnassa, on sen laatu tutkittava säännöllisesti. Vesipisteitä on oltava riittävästi varsinkin keittiötiloissa. Tiloissa on oltava myös riittävä mekaaninen tai luonnollinen ilmanvaihto. Ilmanvaihdossa on huomioitava, että likaisen alueen ilma ei kulkeudu puhtaalle alueelle. Varsinkin vesihöyryä tuottavien koneiden, kuten uunien ja pesukoneiden, luona on oltava tehostettu ilmanvaihto. Yleensä näiden laitteiden ylle asennetaan huuva. (Rahkio 2013, 19)

Henkilökunnalle on oltava pukeutumistila ja käymälä. Käymälä, pukeutumistila ja siivousvälineet voivat sijaita myös muualla kuin elintarvikehuoneistossa, jos se on tarkoituksenmukaista eikä elintarviketurvallisuus vaarannu. Käymälä ei saa avautua suoraan tilaan, jossa käsitellään elintarvikkeita. Ruoan tarjoilu ei ole käsittelyä. Jos elintarvikehuoneistossa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytössä oltava riittävä määrä käymälöitä. (MMM (1367/2011) 3§, MMM (291/2017) 3 §)

Kaikkien pintojen tulee olla helposti puhtaana pidettäviä. Erillisiä materiaalivaatimuksia ei ole, mutta valmistustilojen seinien ja lattian tulee olla pestävissä eli niissä käytetyt materiaalit ovat vedenpitäviä. Sisäkaton on

oltava sellainen, ettei se kerää likaa, eikä sieltä voi tippua likaa elintarvikkeiden päälle. Puhtaanapito on huomioitava myös ikkunanpuitteissa ja muissa rakenteissa. Myös ovien oltava pestävissä, jos ne likaantuvat. Millekään pinnoille ei saa muodostua hometta. Laitteiden on oltava pestäviä ja ne on sijoitettava niin, että niiden ympäristö on helppo puhdistaa. Ikku-noita saa pitää auki, jos niissä on hyttysuojat. (ElintL 10 §. Rahkio 2013, 18, 20.)

Tiloissa on oltava riittävä valaistus, joka voi olla luonnollinen tai keinotekoinen. Katossa olevat lamput on suojattava niin, että rikkoutumisen tapahtuessa sirut eivät voi tippua käsittelytiloihin. Elintarvikehuoneiston tilat ja välineet tulee siivota päivän päätteeksi ja aina tarpeen mukaan. Keittiötiloille on oltava omat siivousvälineet ja ne tulee pitää selvästi erillään muiden tilojen siivousvälineistä, jotta ristikontaminaatiolta vältytään. Siivousvälineiden säilytystä varten on osoitettava hygieeninen säilytyspaikka. Desinfiointi- ja pesuaineita ei saa säilyttää elintarvikkeiden käsittelyyn tarkoitetuilla alueilla. (Leinonen 2015, 9. Rahkio 2013, 19.)

## 4.2 Elintarvikkeeseen kohdistuvat vaatimukset

Elintarvikelaissa (23/2006) elintarvikkeelle asetetaan vaatimukset, joiden mukaan sen tulee olla ihmisravinnoksi kelpaava, se ei saa aiheuttaa vaaraa terveydelle eikä johtaa kuluttajaa harhaan. Vaatimukset koskevat elintarvikkeen fysikaalisia, kemiallisia ja mikrobiologisia ominaisuuksia, sekä elintarvikkeen terveydellistä laatua, koostumusta ja muita ominaisuuksia (ElintL 7 §). Elintarvikkeiden erilaisista ominaisuuksista on vielä tarkemmat säädökset, joiden täytyminen on tarkistettava tapauksesta riippuen.

### 4.2.1 Elintarvikkeen ominaisuudet

Elintarvikkeilla on luonnollisia ominaisuuksia, jotka sen tulee täyttää, jotta sitä saa edelleen kutsua ko. elintarvikkeeksi. Esimerkiksi maidon tulee olla utareesta lypettyä tuotetta, josta ei ole poistettu tai lisätty mitään. Poikkeuksena edelliseen lämpökäsitellyn maidon rasvapitoisuutta saa vakioida niin, että se on joko täysmaitoa (vähintään 3,50 %), kevytmaitoa (1,50 – 1,80 %) tai rasvatonta maitoa (alle 0,50 %) ja tuotetta saa edelleen kutsua maidoksi. Maidon luontainen proteiinipitoisuus vaihtelee vuodenajasta riippuen, mutta jos sen määrä vakioi, sitä ei voi kutsua maidoksi. Muutama vuosi sitten markkinoille tuli tällaisia tuotteita ja niiden nimeksi tuli maitojuoma. (EPNAs 1308/2013, 74 art., 78 art., liitteen VII, III osa ja IV osa)

Myös valmistetun elintarvikkeen koostumukselle on voitu määrittellä vaatimuksia, esimerkiksi yhteen kiloon valmista hilloa tulee olla käytetty vähintään 350 g hedelmälihaa tai -sosetta. Poikkeuksena punaherukka, pihlajanmarja, mustaherukka, tyrni, kvitteni ja ruusunmarja joita on oltava 250 g / 1kg valmista hilloa. Muita poikkeuksia ovat inkivääri (150 g/ 1kg),

cashew-omena (160 g/ 1 kg) ja passionhedelmä (60g/1 kg). (2001/113/EY, liite 1)

#### 4.2.2 Mikrobiologinen laatu

Elintarvikkeessa ei saa olla mikrobeja, niiden toksineja tai metaboliitteja sellaisia määriä, että ne voivat aiheuttaa vaaraa ihmisten terveydelle. Elintarvikealan toimijan tulee varmistaa elintarvikkeen turvallisuus ja poistaa markkinoilta elintarvikkeet, jotka eivät ole vaatimuksenmukaisia. Elintarvikkeen valmistajan on päätettävä, onko tuote nautittavissa sellaisenaan vai vaatiiko se kuumennusta tai muuta käsittelyä, jotta se on turvallinen ja täyttää mikrobiologiset vaatimukset. Käyttöohjeet on merkittävä myös pakkaukseen, jos tuotteen tarkoituksenmukainen ja turvallinen käyttö sitä edellyttää. (Komissio asetus N:o 2073/2005, artiklat 2-4, 21)

Elintarvikealan toimijan tulee varmistaa, että elintarvike on turvallinen. Elintarvikkeesta on tarvittaessa tehtävä olennaiset mikrobiologiset tutkimukset ja määritettävä näytteenottotiheys. Mikrobiologisten vaatimusten tarkemmat raja-arvot eri elintarvikeryhmille on määritelty tarkemmin Mikrobikriteeriasetuksessa (Komissio asetus N:o 2073/2005, liite 1). Mikrobiasetuksen vaatimukset kohdistuvat laitoksiin ja ovat olennainen osa oma-valvontaa. Tarjoilupaikoissa pääosin käytetään tuotantolaitosten raaka-aineita, jotka ovat jo laitosten tutkimusten piirissä. Evira on tehnyt ohjeistuksen näytteenotosta tarjoilupaikoille (Eviran ohje 10501/2, liite 1), jossa määritellään tarkemmin tutkittavia mikrobeja ja näytteenottotiheyksiä. Ohjeistus tarjoilupaikalle painottuu pintapuhtausnäytteisiin pinoilta, jotka ovat suoraan kosketuksissa pakkaamattomien elintarvikkeiden kanssa. (Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, Evira 2017)

#### 4.2.3 Vierasaineet

Elintarvikkeen vierasaineet tarkoittavat aineita, joita ei ole tarkoituksella lisätty elintarvikkeeseen. Vierasaineet eivät ole elintarvikkeen valmistus- tai lisäaineita ja ne voivat tehdä elintarvikkeesta terveydelle vaarallisen tai elintarvikkeeksi kelpaamattoman. Tällaisia aineita voivat olla esim. PAH-yhdisteet, kasvien torjunta-aineet ja tuotantoeläinten lääkeaineet. Tuotantoeläimiin voi kulkeutua homemyrkkyyä ja raskasmetalleja rehujen kautta ja tuotantoeläimestä ne siirtyvät elintarvikkeeseen. PAH-yhdisteet ovat rasvaliukoisia karsinogeenisiä. PAH-yhdisteet muodostuvat kypsennyksen yhteydessä epätäydellisen palamisen yhteydessä, esimerkiksi savustuksessa ja grillauksessa. Vierasaineita on lukuisia ja niin on myös niitä koskevia säädöksiäkin. Maa- ja metsätalousministeriö julkaisee verkkosivuilleen listaa vierasaineita koskevista säädöksistä. Myös Evira on päivittänyt 2014 oman julkaisunsa Elintarvikkeiden ja talousveden kemialliset vaarat. (Vierasaineet, Evira 2018. Jestoi, esitelmä 2013)

#### 4.2.4 Kontaktimateriaalit

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksessa olevien materiaalien, kuten pakkausmateriaalien, valmistuksessa ja tarjoilussa käytettävien välineiden ja laitteiden materiaalien on oltava sellaisia, että ne soveltuvat elintarvikkeiden käyttöön. Materiaaleista ei saa tavallisissa tai oletettavissa olosuhteissa siirtyä ainesosia sellaisia määriä, että se aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle, muuttaa elintarvikkeen koostumusta tai heikentää sen aistinvaraisia ominaisuuksia. (2004/1935/EY, 3. artikla)

Esimerkiksi pakkausmateriaalissa pitää huomioida säilytetäänkö siinä kylmää vai kuumaa ruokaa tai kuinka kauan siinä on tarkoitus säilyttää ruokaa. Esimerkki koneesta on pehmytjätelökone, jonka läpi jäätelömassa kiertää. Säiliöiden, putkien ja suuttimien materiaalien tulee olla sellaiset, ettei niistä siirry vaaraa aiheuttavia ainesosia. Toiminnassa on huomioitava myös kylmänä pitämisen vaikutus, sekä jos pehmytjätelökone pastöroi jäätelömassan, on materiaalien kestettävä lämpötilojen vaihtelu.

#### 4.2.5 Elintarvikeparanteet

Lisäaineet, aromit ja entsyymit ovat elintarvikeparanteita. Niitä ei syödä sellaisenaan, vaan ne lisätään tarkoituksella elintarvikkeeseen. Lisäaineilla ja entsyymeillä on teknologinen tarkoitus ja niitä käytetään valmistuksen apuaineina esimerkiksi emulgaattorina tai säilyvyysajan varmistamiseen. Elintarvikkeissa käytettävistä sallituista lisäaineista, aromeista ja entsyymeistä on olemassa listat, joissa on myös määritelty sallitut käyttömäärät. (Katsaus elintarvikeparanteista: Lisäaineet, aromit ja entsyymit. Evira, 2018)

Sallitut lisäaineet eivät tieteellisen näytön perusteella aiheuta terveyshaittaa, kun niitä käyttää sallittujen määrien mukaan. Niiden käytölle on myös oltava teknologinen tarve, jota ei voi toteuttaa taloudellisesti tai teknologisesti muulla tavoin. Lisäaineen käyttö ei saa johtaa kuluttajaa harhaan. (2008/1333/EY, 3. ja 6. artikla)

Aromeja käytetään parantamaan tai muuttamaan elintarvikkeen hajua tai makua. Niiden käytön turvallisuudesta on oltava tieteellistä aineistoa, eikä niiden käyttö saa johtaa kuluttajaa harhaan (2008/1334/EY, 4. artikla). Elintarvike-entsyymi on saatu kasveista, eläimistä tai mikro-organismeista. Entsyymien ominaisuuksiin kuuluu, että se voi käynnistää tietyn biokemiallisen reaktion ja se lisätään elintarvikkeeseen teknisessä tarkoituksessa. Entsyymi ei saa vaarantaa ihmisen terveyttä, kun sitä käytetään sallituissa määrissä. Käytölle on oltava teknologinen tarve, eikä käyttö saa johtaa kuluttajaa harhaan. (2008/1332/EY, 3. artikla).

Elintarvikkeissa käytettävät apuaineet ovat valmistuksessa käytettäviä apuaineita, joilla ei ole enää teknistä tarkoitusta lopputuotteessa. Apuai-

neista voi kuitenkin jäädä jäämiä elintarvikkeeseen. Valmistuksessa käytetävän apuaineen on oltava ominaisuuksiltaan sellainen, että se soveltuu elintarvikekäyttöön, eikä muuta elintarviketta terveydelle haitalliseksi. (MMM 1020/2011, 2,3 §)

#### 4.2.6 Täydennetyt elintarvikkeet

Elintarvikkeissa on luonnostaan useita erilaisia ravintoaineita, kuten vitamiineja, kivennäisaineita, välttämättömiä rasvahappoja ja kuituja. Elintarvikkeita voidaan myös täydentää ravintoaineilla ja ravintoaineista voidaan tehdä ravintolisiä. Elintarvikkeisiin lisätään ravintoaineita monesta syystä: Niillä voidaan hakea tuotteelle lisäarvoja (esimerkiksi vitamiinivedet), kansanterveydellisistä syistä (D-vitamiinin lisäys maitoon) tai niillä palautetaan ravintosisältö entiselle tasolle, jos se on alentunut käsittelyn, valmistuksen tai varastoinnin aikana. Käytettäväksi hyväksytyt vitamiinit ja kivennäisaineet ovat sellaisia, jotka sisältyvät tavalliseen ja monipuoliseen ruokavalioon. Niistä on myös koottu lista ja niiden fysiologisesta tai ravitsemuksellisesta vaikutuksesta on oltava riittävästi tieteellistä aineistoa. Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen arvioi ja hyväksyy ravintoaineet hyväksytyjen listalle. Ravintoaineille on myös määritelty turvalliset enimmäisannosmäärät, sekä vähimmäismäärät, jotta ravintoaineella olisi merkitystä kuluttajalle ja sen lisäys voidaan tuoda esiin pakkausmerkinnöissä. (2002/46/EY, artikkelat 6, 8-11 ja 13. 2006/1925/EY, artikkelat 2,3,6,7,9,14,15 ja 16))

#### 4.2.7 Maahantuonti

Toisesta EU-maasta Suomeen tuodut eläinperäiset tuotteet, kuten liha, maito ja kananmunat, kuuluvat ensisaapumisvalvonnan piiriin. Tämä tarkoittaa sitä, että toimijan tulee rekisteröityä Eviralle ensisaapumispaikaksi ja lähettää Eviralle kuukausittaiset raportit maahantuoduista tuotteista ja määristä. Kunta tai yhteistoiminta-alue saa Eviralta tiedot ensisaapumistoiminnasta ja valvoo sitä. Muut kuin eläinperäiset tuotteet, kuten jauhot ja vihannessäilykkeet, ovat Tullin valvonnassa. (Ohje paikalliselle ensisaapumisvalvontaviranomaiselle ensisaapumisvalvonnan suorittamisesta, Evira 2013. 5-8)

Jos Suomeen tuodaan eläinperäisiä elintarvikkeita EU-maiden ulkopuolelta, on kyseessä tuonti kolmannesta maasta. Näiden elintarvikkeiden tulee täyttää eläinlääkintälainsäädännössä asetetut tuontivaatimukset. Elintarvikkeille pitää tehdä eläinlääkinnällinen rajatarkastus hyväksytyllä eläinlääkinnällisellä rajatarkastusasemalla, joka sijaitsee Euroopan unionin ulkorajalla. Rajatarkastuksilla pyritään varmistamaan, että elintarvikkeet täyttävät niihin kohdistuvat hygienivaatimukset, eikä niistä aiheudu eläin- tautien leviämistä. Rajatarkastuksessa hyväksytyt elintarvike-erä voi-

daan toimittaa koko EU-alueen markkinoille tiettyjä poikkeuksia lukuun ottamatta. (Eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuonti EU:n ulkopuolisista maista, Evira 2018)

#### 4.2.8 Pakkausmerkinnät

Elintarvikkeista on annettava tarvittavat tiedot pakkauksessa, mainoksessa tai esitteessä. Tietojen on oltava totuudenmukaisia, eivätkä ne saa johtaa kuluttajaa harhaan. Tietojen totuudenmukaisuus suojaa kuluttajaa terveysvaaroilta esim. aineosien ja allergeenien ilmoittamisella ja taloudelliselta tappiolta esim. kalliin ainesosan määrän ilmoittamisella. Elintarvikkeesta annettava tieto ei saa johtaa harhaan terveydellisten vaikutusten osalta kuten luvata sairauksien ennalta ehkäisemistä, hoitamista tai parantamista. Väitteet terveysvaikutuksista tulee hyväksyttävä EU:ssa ja toimijan tulee varmistua, että käytetty terveysväite löytyy sallittujen väitteiden listalta ennen kuin sitä käytetään. (ElintL 9 §)

#### 4.2.9 Sushi

Sushi on japanilainen pieni, suupalan kokoinen ruokalaji, joka koostuu pienestä määrästä riisiä ja täytettä. Sushissa riisin päällä (nigiri) tai sisällä (maki) voi olla kasvistäytteitä ja mereneläviä, kuten lohta, katkarapua ja äyriäisiä. Sushi on herkästi pilaantuva ruokalaji ja sen tarjoilu-aika saa olla korkeintaan neljä tuntia. Sushiriisi kypsennetään, mutta sen täytteet ovat usein raakoja. Siksi sushin mikrobiologiseen laatuun ja säilyvyyteen vaikuttavat oleellisesti käsittelyhygieniat, raaka-aineiden laatu ja tuoreus sekä säilytyslämpötila ja tarjoilu-aika. Vantaan ympäristökeskuksen vuonna 2016 toteuttamassa sushiprojektissa 21:sta otetuista näytteistä kaksi oli välttäviä ja yksi huono mikrobien kokonaismäärän takia. Näiden kolmen näytteen täytteenä oli katkarapua. Välttävien tulosten saaneet toimijat olivat ilmoittaneet säilytysajaksi 25 minuutista kahdeksaan tuntiin. (Levänti 2016, 2,5,8 ja 9.)

Valmis sushi tulee säilyttää alle + 6°C:ssa. Sushi on haastava elintarvike, sillä se sisältää herkästi pilaantuvia komponentteja ja riisiä ei usein haluta jäädyttää säilytyslämpötilaan. Sushi myös halutaan tarjoilla reilusti lämpimämpänä, etteivät sen aistinvaraiset ominaisuudet huononisi. Evira on linjannut, että sushia saa tarjoilla ilman lämpötilarajoja, jos neljän tunnin tarjoilu-aika sisältää riisin jäähtymiseen kuluvan ajan ja sushit on tarjottu itsepalvelulinjastolta tämän neljän tunnin sisällä. (Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, Evira 2018. 47)

#### 4.2.10 Raakamakkara

Raakamakkarat ovat raakoja ruokamakkaroita, joissa on tavallista vähemmän nitriittiä tai ne ovat kokonaan nitriittittömiä. Siskonmakkara ja laukkamakkara ovat ehkä perinteisimpiä raakamakkaroita. Raakamakkara on

kypsennettävä ennen tarjoilua. (Raakamakkarat) Raaka-makkaran mikrobiologiseen laatuun ja säilyvyyteen vaikuttavat samat asiat sushiinkin; laadukkaat raaka-aineet, käsittelyhygienia ja säilytyslämpötilat. Raakamakkaran säilytyslämpötila on alle + 6°C. Raakamakkaran säilyvyysaika on lyhyempi kuin perinteisen kypsytetyillä ruokamakkaroidella, koska niitä ei ole kypsennetty ja niissä voi olla perinteisiä makkaroita vähemmän säilytys- ja lisäaineita.

### 4.3 Toiminnalliset vaatimukset

#### 4.3.1 Elintarvikkeiden käsittely

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden tulee olla sellaiset, ettei elintarvikkeen hygieeninen laatu vaarannu. Elintarviketta tulee säilyttää sille tarkoitussa säilytyslämpötilassa. Elintarvikkeiden arvioituja säilyvyysaikoja on noudatettava ja ne tulee pitää erillään tuotteista, jotka voivat aiheuttaa elintarvikkeen laadun alenemista.

Raaka-aineet on pidettävä selvästi erillään valmiista tai jalostetuista tuotteista. Esimerkiksi kypsentämätön liha sekä liha- ja kalastustuotteet eivät saa joutua kosketuksiin keskenään eikä sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden kanssa. Pakkaamaton, raaka siipikarjan liha on pidettävä erillään muista pakkaamattomista elintarvikkeista kaikissa toimintavaiheissa. Perkausta, nylkemistä, kynimistä ja suolistamista saa tehdä vain siihen tarkoitettuun ja varustettuun paikkaan. Myös jauhelihan ja jauhetun maksan valmistamiseen on oltava oma, juuri siihen tarkoitukseen varustettu paikka. (MMM (1367/2011) 4 §)

Jos elintarvikehuoneistossa on myynnissä elintarvikkeiden lisäksi muita tuotteita, on niiden myynti ja varastointi järjestettävä niin, etteivät ne heikennä elintarvikkeiden hygieenistä laatua. Tuotteet tulee pitää fyysisesti selkeästi erillä toisistaan. Toimintaan kuulumattomia tavaroita ja aineita ei tule säilyttää elintarvikehuoneistossa. Työntekijöiden eväitä saa säilyttää vain työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalituloissa. Jätteet tulee poistaa huoneistosta vähintään kerran vuorokaudessa ja niiden säilytyksen on oltava erillään huoneiston muusta toiminnasta. (MMM (1367/2011) 4§)

#### 4.3.2 Elintarvikkeiden kuljetus

Elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja tulee noudattaa myös kuljetuksen aikana. Kuljetuksen luonteesta riippuu, mikä kalusto on paras turvalliseen kuljettamiseen. Kuljetuksesta tulee varmistaa, että lämpötila pysyy vaaditulla tasolla koko kuljetuksen ajan. Jos toimija itse hakee tukusta tavaraa, tulee hänen varmistaa lämpötilat ja jos tukku toimittaa tavarat, tulee tukun varmistaa asianmukainen kuljetuslämpötila. Kun kuljetetaan helposti pilaantuvia elintarvikkeita kansainvälisissä kuljetuksissa, on kuljetusajo-

neuvoilla oltava ATP-luokitus. ATP-merkitty ajoneuvo on tarkastettu ja hyväksytty kansainvälisiin kylmäkylmäkuljetuksiin. ATP-luokituksen saaneen kaluston tunnistaa koodista ja voimassaolon päiväyksestä (kuukausi ja vuosi) kuljetusvaunun yläkulmassa. (ElintL, 11§. Kuljetusvälineen kausitarkastusaika, Evira 2007, 2.)

#### 4.4 Elintarvikealan toimijoita koskevat vaatimukset

Elintarvikealan toimijan on varmistettava, että hänen tarjoamansa elintarvikkeet ovat turvallisia ja että toiminta täyttää lain vaatimukset. Tämä tarkoittaa myös, että toimijalla on oltava oikeat tiedot käsittelemästään elintarvikkeesta ja toimijan on tiedettävä tuotteeseen ja sen käsittelyyn liittyvät riskit ja vaarat. Tärkeää on riskeihin ja vaaroihin varautuminen.

##### 4.4.1 Elintarvikehuoneistoilmoitus

Elintarvikehuoneistojen tulee tehdä ilmoitus toiminnasta sijaintikuntansa valvontaviranomaiselle ennen toiminnan aloittamista. Ensimmäiset elintarviketarkastukset tehdään toimipaikkaan vasta toiminnan alettua. Ilmoitettuihin elintarvikehuoneistoihin kuuluvat esim. ravintolat, baarit, kioskit ja myymälät. Laitokset kuuluvat hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin ja ne tulee nimensä mukaisesti hyväksyttävä ennen käyttöönottoa. Laitoksia ovat esimerkiksi meijerit ja lihatalot. (Elintarvikehuoneistot, Evira 2018)

Elintarvikehuoneiston edustajan on jätettävä ilmoitus toiminnan aloittamisesta tai olennaisesta muuttamisesta sijaintikuntansa valvontaviranomaiselle eli terveystarkastajalle. Ilmoitus on tehtävä kirjallisesti viimeistään neljä viikkoa ennen suunniteltua aloitusta tai muutosta. Muutos voi olla myös toiminnan keskeytyminen tai loppuminen. Valvontaviranomainen antaa elintarvikehuoneiston edustajalle ilmoituksen käsittelystä todistuksen ja toimittaa valvontakohteen tiedot Eviralle eli käytännössä tallentaa ne keskitettyyn valvontatietokantaan. (ElintL 13§, 14§)

Ilmoitusta elintarvikehuoneistosta ei tarvitse tehdä, jos toiminta on vähäriskistä ja joku seuraavista ehdoista täyttyy (ElintL 13, 14 §):

- elintarvikealatoiminta tapahtuu toimijan muun elinkeinotoiminnan yhteydessä ja samassa huoneistossa.
- toimija on yksityishenkilö, eli hänellä ei ole y-tunnusta tai toiminimeä.
- toimintaa ei voi pitää elinkeinon harjoittamisena (MMM on määrittänyt rajaksi 10 000 e / vuosi).

##### 4.4.2 Oma- ja valvontasuunnitelma

Konkreettinen osa elintarvikealan toimintaa ja sen riskienhallintaa on oma- ja valvontasuunnitelma, joka on pakollinen kaikille elintarvikealan toimijoille. Suunnitelmassa on kuvattava huoneiston perustiedot, toiminta ja siihen liittyvät riskit sekä niiden hallinta. Suunnitelman tarkoitus on siis varautua



niihin riskeihin, jotka voivat heikentää käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuuden ja ennaltaehkäistä ne. Suunnitelman laajuus riippuu toimipaikan toiminnan laajuudesta ja käsiteltävistä tuotteista. Esimerkiksi toiminnan laajuus, herkästi pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely ja riskiryhmille tarjoilu lisäävät toiminnan riskejä ja näin ollen myös valvottavia asioita. (ElintL 19 §, 20 §)

Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan elintarvikkeen kulku tavarantoimittajalta tarjoilupaikan kautta tarjoiluun tai myyntiin. Samalla tunnistetaan ja arvioidaan elintarviketurvallisuuteen vaikuttavat riskikohdat. Riskikohdista valitaan olennaiset riskit eli valvontakohdat ja niihin määritetään raja-arvot. Yleisimmät valvontakohdat on listattu taulukkoon 5.

Taulukko 5. Yleisimmät valvontakohdat omavalvontasuunnitelmassa (Pönkä, 1996. 3,16)

Elintarvikkeiden ja välineiden hankinta ja vastaanottotarkastus
Elintarvikkeiden säilytys ja lämpötilavalvonta
Elintarvikkeiden käsittely ja valmistus Valmistuslämpötilat (kypsennys, jäähdytys, kuumana säilytys, uudelleen lämmitys) Hygieeniset toimintatavat Ristitartunnan ehkäisy ja reseptinhallinta Tarjoilu ja elintarvikkeista annettavat tiedot
Siivoussuunnitelma ja jätehuolto, tuholaistorjunta
Hygieniavaatimukset henkilökunnalle Hygieniapassi tai vastaava koulutus Terveys selvitys Työvaatetus ja sen huolto Perehdytys
Asiakaspalautteiden käsittely
Ohjeet omavalvonnan noudattamisesta, päivittämisestä ja säilytyksestä Näytteenottosuunnitelma

Esimerkiksi kylmäsäilytys on riskikohta ja kylmälaitteille ja elintarvikkeille on määritettävä lämpötilarajat, joiden mukaan säilytyslämpötilat säädetään. Valvontakohtiin sovitaan tarkkailumenetelmät, esimerkiksi kylmäsäilytyksen lämpötilamittaukset ja -kirjaukset. Valvontakohdille määritellään myös korjaavat toimenpiteet, mitkä suoritetaan, mikäli raja-arvoihin tulee poikkeama. Korjaavat toimenpiteet kirjataan ylös. Lisäksi omavalvontaan määritellään tarvittavat varmistusmenetelmät, kuten näytteenotto tai toiminnan auditointi. Omavalvonta tulee kirjata ja sen on oltava saatavilla toimipaikassa. Omavalvonnan mukaisesta seurannasta on myös tehtävä kirjainpitoa ja siitä tulee säilyttää kuluvan vuoden lisäksi edeltävä vuosi. Suunnitelmaa on päivitettävä aina tarvittaessa. Työntekijät on perehdytettävä omavalvontasuunnitelmaan ja omavalvonnalle on nimettävä vastuuhenkilö. (Pönkä 1996, 12. ElintL 19, 20 §)

Tarjoilupaiikka voi tehdä täysin oman omavalvontasuunnitelman tai käyttää valmista mallipohjaa, joka täytetään soveltuvin osin. Saatavilla on valmiita ja maksullisia omavalvontapohjia, joita voi hyödyntää. Ravintola-alan ja kaupanalan yhdistykset tarjoavat yleensä jäsenilleen valmiit pohjat omavalvontasuunnitelmille. Kunnalliselta terveystoimikunnalta saa ilmaista ohjeistusta omavalvontasuunnitelman laadintaan.

#### 4.4.3 Jäljitettävyys

Toimijan pitää varmistaa, että hänen myymänsä tai tarjoilemansa elintarvikkeet ovat jäljitettävissä. Eli toimijalla on oltava järjestelmä, jolla saapuneet ja lähteneet elintarvike-erät voidaan yhdistää toisiinsa (ElintL 17 §). Tarjoilupaiikoissa tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että kuormakirjat ja lähetyslistat on säilytettävä niin kauan kuin kyseiset elintarvikkeet ovat käytettävissä. Jos elintarvikkeita siirretään myyntipakkauksista toisiin rasioihin tai pakkauksiin, on niihin tehtävä kaikki riittävät merkinnät.

#### 4.4.4 Työskentelyhygieniä

Elintarviketoiminnassa hygieenisillä toimintatavoilla ja työskentely-ympäristöllä on suuri merkitys. Sekä vakituiset, että tilapäiset työntekijät tulee perehdyttää omavalvontaan ja sitä kautta toimintaan ja hygieenisiin toimintatapoihin ennen työn aloittamista. Myös hyvien toimintatapojen kertaaminen tietyin väliajoin on hyvin suositeltavaa. Työntekijällä on oltava hygieniapassi, mikäli hän käsittelee elintarvikehuoneistossa herkästi pilaantuvia elintarvikkeita yli kolmen kuukauden ajan. Kaikki aiemmat vastaavanlaiset työt lasketaan mukaan tähän kolmen kuukauden aikarajaan. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä ovat ruoan valmistus ja esimerkiksi salaattien valmistus, mutta tarjoilu ja kassatyöskentely eivät ole. Työntekijältä vaaditaan terveys selvitys, jos työssä käsitellään pakkaamattomia, kuumentamattomia tarjottavia elintarvikkeita. Terveys selvityksessä arvioidaan salmonellatestin tarpeellisuus. (Tartuntatautilaki 1227/2017, 56 §. Keneltä hygieniapassi vaaditaan? Evira 2016)

Työskentelytavoissa on huomioitava toiminnan riskikohdat. Ristikontaminaatiossa kypsä elintarvike voi saastua, jos sitä käsitellään samoilla välineillä kuin raakoja tuotteita. Myös pesemättömät ja mahdollisesti multaiset vihannekset on pidettävä ja käsiteltävä erillään muista tuotteista niin, ettei epäpuhtauksia pääse muihin elintarvikkeisiin. Myös allergiat on huomioitava, ettei allergisoivia ainesosia vahingossa siirry tuotteesta toiseen käsittelyn takia. (Leinonen 2015, 9, 10)

Koska elintarviketyö tarjoilupaiikoissa on pitkälti käsityötä, käsihygieniä on työskentelyn kulmakivi. Elintarvikkeiden käsittelypisteen läheisyydessä tulee olla asianmukaisesti varustettu käsi pesu pistee eli saatavilla on oltava lämmintä vettä, saippuaa ja hygieeninen käsi kuivaustarvike. Käsi en-

pesupisteenä käytettävää vesipistettä voidaan käyttää myös muihin keittiön toimintoihin, mikäli ne pystytään ajallisesti erottamaan toisistaan. Elintarvikehuoneiston vessoissa on oltava omat käsienpesupisteet ja niitä ei saa käyttää muihin toimintoihin. Jos työskentelyssä käytetään suojakäsineitä, on niitä vaihdettava aina eri työvaiheiden välissä. Jos käsissä on haavoja, on suojakäsineitä käytettävä. Sormukset ja muut korut on joko poistettava tai peitettävä suojavaatetuksella. (Leinonen 2015, 8, 9)

Taudit, kuten norovirus, tarttuvat helposti suoraan ihmisestä toiseen sekä pintojen että elintarvikkeiden välityksellä. Sairastuneen elintarviketyöntekijän tulisi pysyä poissa töistä, kunnes on tervehtynyt. Esimerkiksi vatsataudin jälkeen töihin paluuta ei suositella kuin vasta kaksi vuorokautta oireiden loppumisen jälkeen. Jos työntekijän perheenjäsenellä on vatsataudin oireita, on työntekijän noudatettava erityisen tarkkaa hygieniää. Joskus tartunta voi olla myös oireeton, jolloin tautia voi levittää tietämättään. Myös siksi hygieeniset työskentelytavat ovat aina tärkeitä. (Leinonen 2015, 8)

#### 4.4.5 Lämpötilahallinta

Olennainen osa elintarviketurvallisuutta on raaka-aineiden ja ruokien säilytys oikeassa lämpötilassa. Taulukossa 6 on lueteltu eri elintarvikeryhmien säilytyslämpötilat. Jos elintarvikkeita tarjoillaan säilytyslämpötilojen puitteissa, voi tarjoilu-aika olla pidempi kuin neljä tuntia. Lämpötilarajoissa sallitaan lyhytaikaiset, enintään 3 °C poikkeamat. (MMM 20.12.2011/1367, 8 §, 11 §)

Taulukko 6. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat (MMM 20.12.2011/1367, 7§. EY 853/2004, liite III)

Elintarvike	Säilytyslämpötila max.
Kalastustuotteet (kylmäsavustetut ja tuoresuolatut, tyhjiö- ja suojakaasupakatut), suolattu mäti	+ 3 °C
Tuoreet kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset	sulava jää (0-2 °C)
Jauheliha ja jauhettu maksa	+ 4 °C
Tuore liha ja lihatuotteet, lihavalmisteet	+ 6 °C
Pastöroidut maitotuotteet, tms. vastaava käsittely	+ 8 °C
Herkästi pilaantuvat elintarvikkeet (esim. maito, kerma, elävät simpukat, sushi, paloittelut kasvikset, idut)	+ 6 °C

Kuuman ruoan valmistuksessa ruoan lämpötilan on kauttaaltaan noustava yli + 70 °C ja yli + 75 °C jos kypsennetään siipikarjaa. Jos ruoka halutaan jäähdyttää, pitää sen lämpötilan laskea enintään neljän tunnin aikana alle + 6 °C:een. Neljän tunnin tarjoilu-aikaa noudatetaan, jos lämpötilat eivät

pysy säilytyslämpötilojen rajoissa. Tällöin tarjoilulämpötilojen tulee pysyä kuumalla ruoalla yli + 60 °C ja kylmällä ruoalla alle + 12 °C. Herkästi pilaantuvia leipomotuotteita saa säilyttää ja myydä huoneenlämmöstä valmistuspäivänsä ajan, mutta sen jälkeen loput on hävitettävä. (MMM 20.12.2011/1367), 7§, 8§,9§)

Jos elintarvikkeita kuljetetaan, tulee kylmien ja herkästi pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan pysyä alle +6 °C. Kuumana kuljetettavan ruoan lämpötilan tulee pysyä yli + 60 °C. Yli kahden tunnin kuljetuksissa on oltava tallentava seurantajärjestelmä, poikkeuksena alkutuotannon tuotteiden poiskuljetusta alkutuotantopaikalta ja elintarvikkeiden kuljetus elintarvikehuoneistosta suoraan kuluttajalle. (MMM 20.12.2011/1367, 6§)

#### 4.4.6 Ruokamyrkytys

Ruokamyrkytyksellä tarkoitetaan äkillistä myrkytystä tai tarttuvaa tautia, joka on saatu ruoan tai talousveden välityksellä. Useimmiten ruokamyrkytyksen aiheuttaa bakteeri, mutta myös virusten osuus on kasvanut epidemioissa. Lisäksi ruokamyrkytyksen voivat aiheuttaa toksiinit, myrkylliset kasvit, loiset ja alkueläimet tai kemialliset aineet. Taulukkoon 7 on lueteltu yleisimmät ruokamyrkytys-epidemioiden aiheuttajat. Yleensä ruokamyrkytys menee nopeasti ohi, mutta joskus se voi aiheuttaa vakavan ja pitkäkestoisin sairauden. Ruokamyrkytyksen seuraukset voivat olla vakavia varsinkin riskiryhmiin kuuluville henkilöille, kuten raskaana oleville ja imettäville naisille, alle kouluikäisille lapsille sekä vanhuksille ja vastustuskyvyltään heikentyneille henkilöille. (Välikylä & Syyrakki 2017, 9)

Suurin osa ilmoitetuista ruokamyrkytyksistä on yksittäistapauksia. Ruokamyrkytys-epidemiasta voi olla kyse, jos vähintään kaksi henkilöä on sairastunut samalla tavalla ja he ovat syöneet samaa ruokaa tai juoneet samaa vettä. Perhe-epidemiasta puhutaan, jos kaikki sairastuneet ovat samasta ruokataloudesta. (Välikylä & Syyrakki 2017, 9)

Taulukko 7. Yleisimmät ruokamyrkytys-epidemioiden aiheuttajat (Välikylä ja Syyrakki 2017, 10)

saastunut tai pilaantunut raaka-aine
riittämätön kuumennus
riittämätön jäähditys
kylmäketjun katkeaminen tai muu poikkeama lämpötiloissa
ruoka odottaa liian pitkään tarjoilua tai tarjoilu-aika ylittyy
huono hygienia toiminnan riskikohdissa tai henkilökunnan henkilökohtaisessa hygieniassa

Yleisimmät ruokamyrkytys-epidemioiden aiheuttajat on listattu taulukkoon 7. Suurin merkitys on säilytysaika- ja lämpötilavirheillä, joista aiheutui 44 % vuonna 2015 raportoiduista 52 ruoka- tai vesivälitteisestä epidemiasta.

Yleisin tunnistettu ruokamyrkytyksen aiheuttaja oli vuonna 2015 norovirus, mutta myös yersinia oli yleinen. Suuren osan elintarvikevälitteisistä epidemioista olisi voinut estää hyvällä käsihygienialla ja oikealla raaka-ainneiden ja elintarvikkeiden käsittelyllä. (Välikylä & Syyrakki 2017, 10)

Elintarvikealan toimija on velvollinen raportoimaan viranomaiselle kaikki ruokamyrkytysepäilyt välittömästi. Lisäksi toimijalla on tiedonantovelvollisuus viranomaiselle. (Välikylä & Syyrakki 2017, 11) Sairastuneelta asiakkaalta tarvitaan tiedot siitä, mitä hän on syönyt ja milloin sekä millaisia oireita hänelle on tullut ja koska ne ilmenivät. Yleensä nämä kartoitetaan parikin päivää taaksepäin, sillä eri bakteerit ja virukset aiheuttavat oireita hyvin vaihtelevilla aikaväleillä. Asiakkaan antamien tietojen perusteella yritetään haarukoida, mikä ruoka-aine olisi voinut aiheuttaa kyseiset oireet. Toimijalla pitäisi olla tiedossa, milloin ja mistä kyseisiä tuotteita on hankittu ja miten niitä on käsitelty ja säilytetty tarjoilupaikassa. Lisäksi oma-valvontasuunnitelmasta tarkistetaan, onko elintarvikkeen käsittelykäärässä ollut poikkeamia. Mikäli epäkohtia havaitaan, tulee toimijan korjata ne pikimmiten. Toimijan on säilytettävä jäljelle jäänyt elintarvike mahdollisia tutkimuksia varten, mikäli sitä on vielä jäljellä. Valituksen perusteella elintarvikehuoneistoon voidaan tehdä tarkastus.

#### 4.4.7 Tuotevahinko

Kuluttaja saattaa kokea haittaa elintarvikemääräysten vastaisesta elintarvikkeesta. Tällainen haitta voi olla esimerkiksi rikkoutunut hammas, jos elintarvikkeessa on vierasesineitä. Jos toimija saa viestiä viallisesta elintarvikkeesta tai itse huomaa virheen tapahtuneen, on hänen oltava yhteydessä viranomaiseen. Jos tuotteita on päätynyt jakeluun tai myyntiin, pitää takaisinvedon tarve arvioida paikallisen elintarvikeviranomaisen kanssa tai Eviran kanssa, mikäli tuote on jakelussa useamman kunnassa.

Elintarvikelaki (23/2006) pyrkii suojaamaan kuluttajaa terveysvaarojen lisäksi taloudelliselta tappiolta, joka voi aiheutua määräysten vastaisesta elintarvikkeesta. Käytännössä toimijat ovat yleensä tulkinneet sen niin, että ainakin viallinen tuote hyvitetään asiakkaalle. Mutta koska tuotteen tai siitä aiheutuneiden haittojen korvaamisesta ei säädetä Elintarvikelaissa, ei elintarvikevalvontaviranomainen voi ottaa siihen kantaa. Korvausasiat voi sopia suoraan toimijan kanssa tai kuluttajaneuvonnan kautta. (ElintL 1§. Kenen puoleen kääntyä elintarvikekysymyksissä? Evira 2016)

## 5 LIKKUVAT ELINTARVIKEHUONEISTOT

Liikkuva elintarvikehuoneisto on nimensä mukaisesti liikuteltavissa oleva huoneisto, kuten auto, vaunu, kontti, telta tai koju. Liikkuvat elintarvikehuoneistot kuuluvat ilmoitettuihin elintarvikehuoneistoihin ja periaatteessa niitä koskevat samat vaatimukset. Käytännössä kuitenkin liikkuvat elintarvikehuoneistot ovat toiminnallisista syistä hyvin erilaisia verrattuna kiinteisiin huoneistoihin. Liikkuville huoneistoille tyypillistä on myös kausiluontoinen toiminta.

### 5.1 Ilmoitus liikkuvasta elintarvikehuoneistosta

Liikkuvat elintarvikehuoneistot jättävät ilmoituksen toiminnasta siihen kuntaan, missä aloittavat toimintansa. Valvontaviranomainen antaa elintarvikehuoneiston edustajalle ilmoituksen käsittelystä todistuksen ja toimittaa valvontakohteen tiedot Eviralle eli käytännössä tallentaa ne keskitettyyn valvontatietokantaan. (ElintL 14 §)

Jos liikkuva elintarvikehuoneisto siirtyy toimimaan toisessa kunnassa, kuin mihin on jättänyt ilmoituksen, on hänen tiedotettava kyseisen kunnan valvontaviranomaista neljä arkipäivää ennen toiminnan aloittamista. Tiedotus on kevyempi ilmoitusmenettely, eikä siitä tehdä uutta todistusta. Todistus alkuperäisen ilmoituksen käsittelystä tulee pitää mukana myös muissa kunnissa. ElintL (15 a §) Myös mahdollinen tapahtumajärjestäjä tai toripaikan pitäjä voi tehdä koostetun ilmoituksen kaikista tapahtumaan osallistuvista myyjistä valvontaviranomaiselle. Liikkumisesta sen kunnan sisällä, mihin on jättänyt ilmoituksen, ei tarvitse erikseen tiedottaa. (Ulkomyyntiohje, Evira 2012. 7)

Ilmoitusta ei tarvitse jättää luvussa 3.5 mainittujen erikoistapausten lisäksi, jos

- kyseessä on alkutuottaja, joka myy itse tuottamiaan kasvikunnan tuotteita, sieniä tai hunajaa.
- yksityishenkilö myy itse poimimiaan sieniä tai luonnon marjoja.
- yksityishenkilö myy itse tuottamiaan marjoja tai muita kasvikunnan tuotteita
- yksityishenkilö myy kotona tehtyjä vähäriskisiä elintarvikkeita, eikä toimintaa voi pitää elinkeinona.

(Ulkomyyntiohje, Evira 2012. 8, 9)

### 5.2 Liikkuvan elintarvikehuoneiston toimijaa koskevat vaatimukset

Toimijaa koskee sama omavalvontavelvollisuus kuin kiinteitäkin elintarvikehuoneistoja. Omavalvontasuunnitelmaa ja siihen liittyvää seurantaa on toteutettava aina kun huoneisto on toiminnassa. Omavalvontasuunni-

telma tehdään samalla tavalla riskit huomioiden kuin muissakin huoneistoissa. Lisähaasteita riskikohtiin voi tuoda toiminnan ominaisuuksien huomioiminen, esim. elintarvikkeiden kuljetus tapahtumapaikalle, niiden kylmäsäilytys tapahtumapaikalla, veden ja sähkön saanti sekä tarvittavat toiminnan tukipisteet ja myyntipisteen kokoaminen. Omavalvontasuunnitelma ja sen seuranta on pidettävä huoneistossa mukana. (Ulkomyyntiohje, Evira 2012. 10)

Elintarvikkeiden maahantuontia koskevat samat vaatimukset kuin kiinteillä huoneistoilla. Jos toimija aikoo itse maahantuoda eläinperäisiä elintarvikkeita, on hänen rekisteröidyttävä ensisaapumistoimijaksi Eviraan viimeistään 14 vuorokautta ennen toiminnan aloitusta. Toimijan tulee myös lähettää valvontaviranomaiselle kuukausittainen kirjanpito maahantuoduista ensisaapumisen piirissä olevista elintarvikkeista. (Ulkomyyntiohje, Evira 2012. 9)

### 5.3 Toiminnalliset vaatimukset liikkuvassa elintarvikehuoneistossa

Elintarviketoiminta liikkuvassa elintarvikehuoneistossa on olosuhteiltaan riskialttiimpaa, kuin kiinteissä elintarvikehuoneistoissa toimiminen. Kuitenkin lähtökohtaisesti elintarvikkeiden käsittely, valmistus ja tarjoilu on mahdollista liikkuvasta elintarvikehuoneistosta. Käsiteltäviin elintarvikkeisiin liittyvät riskit on huomioitava olosuhteiden vaatimuksissa ja hallinnassa. Kun riskit kasvavat, myös olosuhteisiin kohdistuvat vaatimukset tiukentuvat. Ja toimija on aina vastuussa toiminnastaan ja velvollinen varmistamaan elintarviketurvallisuuden. Valvontaviranomainen arvioi viimekädessä, täyttääkö toiminta olosuhteissa vaatimukset. (Ulkomyyntiohje, Evira 2012. 10)

Säilytys-, valmistus- ja tarjoilulämpötilat ovat elintarvikekohtaisesti aina samat toimintatyyppistä riippumatta. Ulkona sää tuo lisähaastetta lämpötilahallintaan ja sitä varten on varauduttava toiminnan mukaan esim. kylmälaukuilla, kylmälaitteilla, mahdollisesti agrikaatilla. Kalastustuotteita saa säilyttää ja myydä myös jäissä, jos sulamisvesille on hygieeninen poisto. (Ulkomyyntiohje, Evira 2012. 14) Helsingin ympäristökeskuksen vuosina tekemässä tutkimuksessa havaittiin, että lämpötilojen hallinta on haastavaa liikkuvissa elintarvikehuoneistoissa. Otetuista 104 elintarvikenäytteestä noin puolia säilytettiin liian korkeissa lämpötiloissa. Näytteistä 11 oli hygieeniseltä laadultaan huonoja ja 14 välttäviä. Kaikkia laadultaan huonoja näytteitä oli säilytetty liian lämpimässä. Toinen olennainen riskitekijä oli liian pitkä jäähdytys. Liikkuviin huoneistoihin valmistetut elintarvikkeet jäähdytetään yleensä ennen kuljetusta. Tutkimuksessa havaittiin, että joissain tapauksissa elintarvikkeita ei oltu jäähdytetty ennen kuljetusta vaan elintarvikkeen lämpötilan oli annettu laskea huoneenlämpötilaan säilytyksen ja kuljetuksen ajan. (Mäkelä, Järveläinen & Talja 2016, 4,8,14,15)

Toimijalla on usein tukipiste, jossa myyntikalustoa huolletaan ja säilytetään silloin kun ei ole toimintaa. Jos liikkuva elintarvikehuoneisto on toimijan ainut elinkeino, tukipiste on usein kotona. Jos liikkuva huoneisto on osa muuta elintarvikehuoneistotoimintaa, voi kiinteä elintarvikehuoneisto toimia tukipisteenä. Elintarvikkeet suositellaan hankittavaksi suoraan käyttöön niin, ettei niitä tarvitsisi säilyttää tukipisteessä. Jos säilytystarvetta kuitenkin on, eikä elintarvikkeita voi säilyttää elintarvikehuoneistossa, on osoitettava, ettei muusta säilytyksestä ole vaaraa elintarviketurvallisuudelle. (Ulkomyyntiohje Evira 2012, 15-16)

Liikkuvassa elintarvikehuoneistossa käsiteltävien raaka-aineiden tulee olla esikäsiteltyjä asianmukaisissa tiloissa. Esikäsitelyä ovat mm. kasvien kuoriminen ja pilkkominen ja lihan paloittelu. Viranomaisen voi sallia esikäsitelyn liikkuvassa elintarvikehuoneistossa, jos säilytys- ja käsittelyolosuhteet ovat turvalliset ja prosessi on ajateltu alusta loppuun myös omavalvonnassa. (Ulkomyyntiohje Evira 2012, 16)

#### 5.4 Liikkuvaan elintarvikehuoneistoon kohdistuvat vaatimukset

Myyntilaite on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava, pidettävä puhtaana ja kunnossa niin, että elintarvikehygieniä ei vaaranna. Myyntikalusto vaikuttaa paljon toimintaan. Esimerkiksi teltaa pitää aina purkaa ja kasata ja toimipisteen järjestämiseen on varattava aikaa. Lisäksi myyntialueen ominaisuudet tai sää vaikuttavat myyntipisteeseen. Elintarvikkeet on suojattava sateelta, suoralta auringonvalolta ja linnuilta sekä muilta haittaeläimiltä. Teltan voi pistää pystyyn asfaltille, mutta jos alla on hiekkakenttä, on myös myyntipisteen pohja suojattava pölisevältä hiekalta. (Ulkomyyntiohje Evira 2012, 11)

Henkilökunnalle tulee olla asianmukainen käsienpesupiste ja hygieeniset saniteettitilat ja pukusuojat. Ne voivat olla myös liikkuvan elintarvikehuoneiston välittömässä läheisyydessä. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen on oltava ehjät ja helposti puhtaana pidettäviä ja desinfioitavia. Rikkinäiset pinnat on korjattava. Työvälineet ja laitteet pitää pystyä puhdistamaan ja tarvittaessa desinfioimaan. Kuumaa ja / tai kylmää vettä on oltava riittävästi saatavilla. Toimijan on huolehdittava sähkön ja vedensaannista. Varsinkin jos niitä ei ole saatavilla myyntipaikasta, on suunniteltava etukäteen, kuinka tarvittava sähkö ja vesi saadaan myyntipisteeseen. Käytetyn veden tulee täyttää talousvettä koskevat laatuvaatimukset. (Ulkomyyntiohje Evira 2012, 11,12)

Jätteiden hävitys tulee hoitaa niin, ettei se vaaranna elintarvikehygieniää. Elintarvikkeille tulee olla riittävät ja asianmukaiset kylmäsäilytystilat. Elintarvikkeiden säilytys on järjestettävä niin, ettei elintarvikkeilla ole saastumisriskiä. Elintarvikkeita ei saa säilyttää suoraan maassa. (Elintarvikehygieniasetus (EY) 852/2004, liite II, luku III) Elintarvikkeiden suojaus on huo-



lehdittävä myös valmistuksessa ja tarjoilussa. Jos esimerkiksi parila on tel-  
tan etuosassa ja asiakkaat pääsevät lähelle, on parilan edessä oltava pisa-  
rasuoja tai jotain muuta, ettei asiakas yllä parilan ylle.

## 6 POP UP -TOIMINTA JA RAVINTOLAPÄIVÄ

### 6.1 Pop up -toiminta

Pop up on 2000-luvun maailmanlaajuinen ilmiö, josta tuli buumi Lontoossa vuonna 2009 pop up -ravintoloiden osalta. Lontoosta ilmiö rantautui pian myös Suomeen. Pop up -toiminta tarkoittaa nimensä mukaisesti lyhytaikaisia toimintaa ja pääasiassa se onkin päivän tai kahden kestäväää toimintaa. Tapahtumapaikkana voi periaatteessa olla mikä vain kodista puistoon tai teollisuushalliin. Helsingissä myös kiinteiden huoneistojen haltijat vuokraavat tilojaan vaihtuville pop up -toimijoille, mikä mahdollistaa myös pitempiaikaisen pop up -toiminnan. (Nuutinen 2011. Bäckgren 2016, A 28-29.)

Pop up -toiminnassa voi kokeilla omaa yritysideaa pienillä investoinneilla. Pop up -toiminnasta on myös syntynyt ravintoloita, kuten Helsingissä sijaitseva Döner Harju. Pop up -toiminnalla voi myydä muutakin kuin ruokaa, esimerkiksi erilaisia vaate-, kosmetiikka- ja hyödykemyyjäisiä järjestetään pop up -tapahtumina. Myös tapahtumia ja elämyksiä, kuten jumppia ja museoita järjestetään pop up -tapahtumina. Yritys voi myös käyttää pop up:ia markkinointikeinona. (Bäckgren 2016, A 28-29. Pop up -liikkeet valloittavat yllätyksellisyydellään, 2014.)

### 6.2 Ravintolapäivä

Ravintolapäivä on päivä, jolloin kuka tahansa voi perustaa ravintolan. Voisi ehkä sanoa, että organisoitu ravintolapäivä aloitti pop up -ravintoloiden buumin Suomessa. Ensimmäinen ravintolapäivä oli toukokuussa 2011, jonka jälkeen ravintolapäiviä oli neljä kertaa vuodessa aina vuoteen 2016 asti. Vuonna 2016 ravintolapäiviä organisoiva verkkosivusto kokeili uutta konseptia, jossa jokainen päivä on ravintolapäivä eli yhteisiä ravintolapäiviä ei enää organisoitu. Kokeilu ei menestynyt ja vuonna 2017 palattiin alkuperäiseen neljän kerran vuosirytmiiin. (Lisätietoa ravintolapäivästä, 2017)

Ravintolapäivillä on omat verkkosivunsa osoitteessa [restaurantday.org](http://restaurantday.org). Näillä verkkosivuilla kerrotaan ravintolapäivän historiaa ja siellä ilmoitetaan aina seuraava ravintolapäivä. Verkkosivuilla voi myös ilmoittaa oman pop up -ravintolansa ja sen tiedot, jolloin ne näkyvät sivuston ylläpitämässä karttapalvelussa (Njomnjom). Keväällä 2018 karttapalvelu poistui ravintolapäivän verkkosivuilta helmikuun ravintolapäivän jälkeen. (Lisätietoa ravintolapäivästä, 2017)

Ravintolapäivän idean, konseptin ja tuotemerkin omistaa Ravintolapäivä ry. Ravintolapäivän Facebook-sivuilla kerrotaan, että ravintolapäivän ei ole tarkoitus olla organisoitu tapahtuma, vaan maailmanlaajuinen liike, jonka muodostavat kaikki siihen osallistuvat henkilöt. Sivustolla kerrotaan, että

ravintolapäivän voi järjestää missä vain ja tarjoilu on järjestäjän itsensä päätettävissä. Myöskään ohjeistusta ei anneta, mutta kehoitetaan pohtimaan käytännön järjestelyitä ja valmisteluja mm. ruoan säilytyksen ja sääolosuhteiden osalta. Sivustolla myös kerrotaan, että ravintoloitsija itse on vastuussa järjestämästään ravintolatoiminnasta. (Perusta oma ravintola 2017. Santala 2014)

### 6.3 Kotikeittiö

Kotikeittiöllä tarkoitetaan yksityishenkilön kotona tapahtuvaa elintarvike-toimintaa. Yleisimpiä tällaisia toimijoita ovat kotileipurit. Myös liikkuvien elintarvikehuoneistojen tukipiste on usein kotona. Tukipiste toimii yleensä varastona tai esivalmistuskeittiönä. Yksityishenkilön ei tarvitse tehdä elintarvikehuoneistoilmoitusta kotikeittiöstä, jos toiminta on vähäriskistä ja vuosittainen myynti pysyy alle 10 000 eurossa. Vähäriskisessä toiminnassa ei valmisteta herkästi pilaantuvia elintarvikkeita. (Pienimuotoinen ja vähäriskinen elintarvikkeiden valmistus ja myynti)

Kotona voi harjoittaa sellaista elintarviketoimintaa, josta on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus. Tällöin toiminta ei ole vähäriskistä tai sitä voidaan pitää elinkeinon harjoittamisena. Kotona ei saa harjoittaa laitostaista toimintaa. Kotikeittiö tarkastetaan asiakirjatarkastuksena, tärkein tarkastettava dokumentti on omavalvontasuunnitelma. Kotikeittiössä on myös erilaisia lisähaasteita verrattuna ammattimaiseen keittiöön. Esimerkiksi muun oman talouden ruokahuolto on pidettävä erillään liiketoiminnasta. On huolehdittava, että mahdolliset sairaudet ja kausittaiset taudit perheessä eivät aiheuta vaaraa elintarviketurvallisuudelle. Lemmikkieläimet eivät saa päästä keittiöön. (Helsingin ympäristökeskus 2018)

EU-säädös elintarvikehygieniasta asettaa vaatimuksia myös kotikeittiölle. Kotikeittiön tilat on järjestettävä ja pidettävä kunnossa ja puhtaana siten, että elintarvikehygieeniset riskit vältetään. Varsinkin eläimistä johtuvat riskit on ehkäistävä. Henkilökunnalle on järjestettävä hygieeniset tilat käsienpesuun, saniteettitila ja pukusuoja. Kylmää tai kuumaa vettä on oltava saatavilla. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen on oltava ehyet, helposti puhtaana pidettävät ja tarvittaessa desinfioitavat. Työvälineiden ja laitteiden puhdistus on tehtävä asianmukaisesti. Elintarvikkeille on oltava asianmukaiset säilytystilat ja säilytyslämpötiloja valvotaan. Elintarvikkeiden sijoittelussa on vältettävä niiden saastumisriski. Jätteet tulee hävittää asianmukaisesti. (Elintarvikehygienia-asetus (EY) 852/2004, liite II, luku III)

### 6.4 Pop up -ravintolan perustaminen

Pop up -ravintoloitsijan kannattaa miettiä käytännön asiat läpi ennen toiminnan aloittamista. Pop up -ravintoloitsijan on mietittävä mitä aikoo tar-

joilla ja miten sen toteuttaa turvallisesti. Toiminnan kuvaus eli omavalvontasuunnitelma on tähän toimiva työkalu. Etukäteen pitää miettiä miten kylmä ruoka pidetään varmasti kylmänä ja miten kuuma kuumana, tarvitaanko lämpölaatikoita ja kylmäkalleja, kaasukeitintä yms. Valmistus- ja tarjoilupaikat tulee pitää puhtaina. Käsihygieniasta huolehditaan pesemällä kädet ja kertakäyttökäsineillä. Käsineitä on aina vaihdettava työvaiheiden välissä. Eläimet on pidettävä poissa elintarviketoiminnasta kaikissa toiminnan vaiheissa. Elintarvikkeiden säilyvyys on tarkistettava ja tarjoilu-aikoja noudatettava. (Tuominen & Vimma 2016, 8-9)

Pop up -toiminnalle kannattaa määrittää yksi luonnollinen vastuuhenkilö sekä alkamis- ja päättymisaika. Toiminnasta on pidettävä kirjanpitoa, josta laskettu voitto ilmoitetaan verottajalle. Jos pop up -ravintolan liikevaihto ylittää 10 000 euroa 12 kuukauden sisällä, on toimijan ilmoitettava arvonlisäverovelvollisten rekisteriin. Tällöin koko vuoden tuloista kannetaan arvonlisävero. Satunnaisella pop up -ravintolalla tämä tuskin toteutuu, mutta asia on hyvä tiedostaa etukäteen. (Tuominen & Vimma 2016, 9. Arvonlisäverotus 2017)

Käytännön asioissa tulee miettiä sujuva kassatoiminta ja tilausten toimitaminen, jos asiakas ei heti saa ruokaa. Hygieniaisesta kulmasta olisi hyvä, että kassalla on erihenkilö kuin ruoan valmistuksessa. Erytisruokavalioista kannattaa etukäteen miettiä, mitkä niistä huomioi. Allergioista ja yliherkkyyttä aiheuttavista ainesosista on oltava varma, mikäli asiakkaalle lupaa, että ruoka sopii hänen ruokavalioonsa. Jos jotain asiaa ei tiedä, se on kerrottava, niin ostopäätös jää asiakkaalle. Myyntipaikan suunnittelussa on huomioitava riittävät astiat ruoan säilytykseen ja tarjoiluun. Kertakäyttöastioiden käyttö tarjoilussa on suositeltavaa. Myös myyntipisteen suojaus tulee miettiä etukäteen, varsinkin jos se on ulkona. (Tuominen & Vimma 2016, 10-12.)

Kaikki mahdolliset esivalmistelut (esim. kypsennys, pilkkominen) kannattaa tehdä ennen tarjoilupaikalle menoa. Varsinkin ensimmäisellä kerralla kannattaa miettiä hallittavissa oleva määrä annoksia. Tämä tarkoittaa, sitä että ruoka voidaan säilyttää ja tarjoilla turvallisesti ja myymättä jäänyttä jäisi mahdollisimman vähän. Tuotteille kannattaa miettiä hinnat etukäteen ja markkinointi miettiä esimerkiksi sosiaalisten tai maksullisten kanavien kautta. (Tuominen & Vimma 2016, 11-12)

## 6.5 Pop up- ravintola elintarvikelain näkökulmasta

Elintarvikelaissa säännöllisen valvonnan ulkopuolelle on rajattu vähäriskinen, muun toiminnan ohessa tapahtuva pienimuotoinen elintarviketoiminta. Evira on tehnyt ohjeistuksen ravintolapäivää varten, koska elintarvikelainsäädäntö ei vielä tunne käsitettä pop up -ravintola. Ohjeistus perustuu Elintarvikelain 23/2006, 13§ 6 mom. kohtaan 2.

Eviran pop up -ohjeistuksen mukaan ilmoitusta elintarviketoiminnasta ei tarvitse tehdä, jos toiminta on vähäriskistä, pienimuotoista ja sitä tekee yksityishenkilö enintään 12 päivää vuodessa. Ohjeistuksen mukaan vähäriskiseksi ja kohtuullisen vähäriskiseksi toiminnaksi voidaan katsoa esim. leipominen, voileipien koostaminen (esim. kinkku) ja keitto-, pata- ja laattikoruokien valmistaminen. Kuumat ruoat on tarjoiltava välittömästi valmistamisen jälkeen. Ohjeessa suositellaan, että toimintaa olisi aina vain päivä kerrallaan, jotta toiminnasta ei tule liian laajaa ja riskit pysyvät pieninä. Yksityishenkilö toimii ilman toiminimeä ja y-tunnusta. (Pop up -ravintolatoiminnan tulee olla vähäriskistä, Evira 2017)

Jos valmistettavat ja tarjottavat tuotteet eivät ole vähäriskisiä, on pop up -ravintoloitsijan jätettävä ilmoitus toiminnasta elintarvikevalvontaviranomaiselle toiminnan kestosta riippumatta. Esimerkiksi tartarpihvien, graavikalan, sushiannosten ja mediumiksi jätettyjen jauhelihapihvien valmistus ja tarjoilu ei ole vähäriskistä. Tällaiset tuotteet ovat hyvin herkkiä pilaantumiselle ja niiden käsittelyhygieniä on hyvin tarkkaa. Vaikka myynnissä olisi vain vähäriskisiä tuotteita, mutta toiminnan lyhytaikaisuus ei toteudu, on myös silloin tehtävä ilmoitus elintarviketoiminnasta. (Pop up -ravintolatoiminnan tulee olla vähäriskistä, Evira 2017)

Pop up -toiminnassa työskentelyhygieniä on hyvin tärkeää. Vihannekset on pestävä ja kuorittava hyvin. Raaka-aineiden hyvään laatuun on kiinnitettävä huomiota. Ruoan valmistusta ei saa tehdä sairaana. Ruoka on kypsennettävä kunnolla ja lämpötilat on pidettävä vaaditulla tasolla säilytyksen ja tarjoilun ajan. Työvälineet on puhdistettava kunnolla. Elintarvikkeesta on pystyttävä kertomaan sen alkuperämaa ja sen sisältämät allergeenit. Hygieniapassin suorittaminen on suositeltavaa. Evira suosittelee, että kuluttajalle ilmoitetaan selkeästi kyseessä olevan pop up -ravintola ja että näkyvillä olisi myös vastuussa olevan henkilön nimi. (Pop up -ravintolatoiminnan tulee olla vähäriskistä, Evira 2017)

## 6.6 Pop up -ravintola valvonnan näkökulmasta

Elintarvikelain yleiset vaatimukset koskevat myös pop up -ravintoloitsijaa ja hän on aina vastuussa tarjoilemiensa ruokien turvallisuudesta, riippumatta siitä onko toiminnasta tehty ilmoitusta vai ei. Vaikka pop up -ravintola ei ole säännöllisen elintarvikevalvonnan piirissä, voi viranomainen tarkistaa sen toiminnan tarvittaessa. (Pop up -ravintolatoiminnan tulee olla vähäriskistä, Evira 2017)

Suuria valvonnallisia ongelmia ei ole tullut vastaan pop up -ravintoloista tai ravintolapäivistä. (Åberg 2013, 23) Tiedossa ei ole pop up -toiminnasta aiheutuneita ruokamyrkytyksiä tai korvaustapauksia. Yksityishenkilö voi ottaa vastuuvakuutuksen toisille aiheutetun haitan varalle. Vastuuvakuutus saattaa myös kuulua kotivakuutukseen. Myös yrityksille on omat vastuu-

vakuutukset. Mielenkiintoista on se, korvaako vastuuvakuutus pop up -ravintolasta mahdollisesti aiheutuneita vahinkoja, jos toimijana on yksityishenkilö ja toiminnasta saadaan vastikkeeksi rahaa.

Ruokamyrkytyspäilyt ilmoitetaan yleensä parin päivän viiveellä terveystarkastajille. Syy voi olla se, että tyyppillisten ruokamyrkytysoireiden ilmeneminen vaihtelee muutamasta tunnista pariin vuorokauteen, jopa viikkoon. Lisäksi sairastunut on voinut mennä niin huonoon kuntoon, ettei jaksakaan ilmoittaa tapahtunutta kuin vasta tervehdyttyään. Yksittäisen ruokamyrkytyspäilyn kohdistaminen tiettyyn ravintolaan on hankalaa, vaikka kuluttaja yleensä mieltää oireiden johtuvat viimeisimmästä ruokailusta.

Kuvitellaan tilanne, jossa pop up -ravintolasta tehdään ruokamyrkytyspäily. Pop up -toimijan jäljittäminen voi olla haastavaa. Asiakas ei välttämättä muista tai tiedä, minkä niminen toimija tai ravintola on ollut kyseessä. Pop up -toimija ei välttämättä mainosta ravintolaansa missään, jolloin pop up -ravintolasta ei jää tietoa mihinkään. Ravintolapäivien verkkosivuille ilmoitetut ravintolat eivät näy siellä pitkään tapahtuman loputtua. Jos samalla alueella on ollut 10 ravintolaa, missä niistä asiakas kävi? Pop up -ravintoloiden ei tarvitse ottaa omavalvontanäytteitä, joten todennäköisesti mitään tutkittavaa ei ole. Jos pop up -ravintoloitsijan tiedot saadaan jostain, voidaan ravintoloitsijaa haastatella ja kysellä toimintatavoista ja tarjotuista ruoista, jotta löydetään mahdollisia toiminnasta johtuvia riskitekijöitä.

## 7 TUTKIMUS

Tutkimukseen kerättiin tiedot kahteen ravintolapäivään (18.11.2017 ja 18.2.2018) osallistuvista pop up -ravintoloista ravintolapäivän karttapalvelun verkkosivuilta ([www.njomnjom.com](http://www.njomnjom.com)). Tiedot kerättiin kopioimalla pop up -ravintoloiden mainokset yksitellen verkkosivuilta Excel-taulukkoon. Mainosten kerääminen aloitettiin tapahtumaa edeltävänä päivänä ja sitä jatkettiin vielä tapahtumapäivänä. Mainoksia kerätessä huomattiin, että suurin osa tiedoista oli saatavilla jo edeltävänä päivänä. Itse tapahtumapäivinä tuli alle kymmenen uutta mainosta. Mainokset pyrittiin keräämään mahdollisimman ajoissa, sillä niiden saatavuudesta tapahtuman jälkeen ei ollut varmuutta.

Osallistujien mainokset listautuivat verkkosivun sivunäkymän vasempaan reunaan ilmoittautumisjärjestyksessä karttarajauksen mukaan. Kartta oli sivunäkymän oikealla puolella. Ensimmäisen ravintolapäivän (18.11.17) mainokset kerättiin erikseen zoomatuilta alueilta. Kartalla liikkuminen oli kuitenkin hankalaa, sillä zoomattu alue ei erikseen jää muistiin, ellei sitä itse tallenna erilliseksi kuvaksi. Rajattu alue vaikutti kohteiden listautumiseen, joten alueiden rajauksessa oli oltava hyvin tarkka. Todettiin, ettei erillisten alueiden rajaus ollut kovin toimiva tapa kerätä mainoksia.

Toisen ravintolapäivän (18.2.2018) tiedonkeräys tehtiin rajaamalla koko Suomi samaan kuvaan, jolloin kaikki kohteet listautuivat ilmoitusjärjestyksessä yhteen listaan. Kun rajasi aina saman karttanäkymän, uusien pop up -ravintoloiden mainoksia oli helpompi seurata, koska ne ilmestyivät aina listauksen yläosaan. Kartta-alue on nelikulmio ja koko Suomen rajaamisella listaukseen tulivat myös Venäjän, Ruotsin ja Norjan ravintolapäivien osallistujia, joten ne oli karsittava pois mainosten keräysvaiheessa. Osallistuvat kohteet näkyivät kartalla sijaintinsa mukaan palloina, joissa luki osallistujien määrä ko. alueella. Kohteiden määrän pystyi tarkistamaan siitä, täsmäkö kartalla näkyvien lukumäärien yhteenlaskettu summa kopioitujen mainosten määrään.

Mainosten keräämisen jälkeen tulleita mahdollisia muutoksia ei ole voitu tarkistaa, eikä niitä näin ollen ole voitu huomioida tuloksissa. Osa mainoksista oli hyvin samanlaisia ja heräsi epäily, että samasta pop up -ravintolasta on useampi mainos. Mikäli mainokset olivat täysin samanlaiset, karsittiin toinen niistä pois. Jos mainoksen tiedot olivat identtiset, mutta tapahtumapaikka oli eri, jätettiin kummatkin mainokset tuloksiin.

Ravintolapäivien mainoksista kerättyjen tietojen sisältö vaihteli paljon. Osassa oli hyvin tarkat tiedot ainesosista lähtien, osassa mainittiin kahvila. Tästä johtuen joidenkin kohteiden myymiä tuotteita ei pystytty lajittelemaan. Kerätyt tiedot suodatettiin ja käsiteltiin niin, että eri ruokalajit pystytiin lajittelemaan.

## 7.1 Ravintolapäivä 18.11.2017

Njomnjom.com-sivuilta otetun karttanäkymän mukaan 18.11.2017 ravintolapäivään oli tehty 142 mainosta eri pop up -ravintoloista. Kolmesta pop up-ravintolasta oli tehty kaksi mainosta kustakin. Mainokset olivat keskenään lähes identtiset; ravintolan nimi ja osoite olivat samat, mutta kuvauksessa oli pieniä eroja. Näistä mainoksista karsittiin tuplat pois. Tutkittavaan aineistoon jäi 139 ilmoitusta.

Taulukkoon 8 on koottu Ravintolapäivästä 18.11.17 kerätty aineisto. Ensimmäisessä sarakkeessa on tuoteryhmät, joiden alle tarjottavat ruoat on lajiteltu. Toisessa sarakkeessa on pop up -ravintoloiden määrät, joista kutakin tuoteryhmää tarjottiin. Kolmannessa sarakkeessa on mainoksissa ilmoitettujen ruokien määrät kuvaamassa myytävien tuotteiden monipuolisuutta ja määrää.

Taulukko 8. Ravintolapäivässä 18.11.2017 tarjotut ruoat.

Tuoteryhmä	Pop up- ravintolat (lkm)	Tarjottavat ruoat (lkm)
Lämmin ruoka	80	168
Kylmä ruoka	13	23
Voileivät	6	6
Sushi	2	2
Blinit	1	1
Raakaruoka	4	15
Itse tehty lihatuote	2	2
Kotisirkat	1	1
Jälkiruoka	13	14
Suolaiset leivonnaiset	41	52
Makeat leivonnaiset	95	171
Kuumat juomat	76	124
Kylmät juomat	40	45
Tuotemyynti	11	16
Maistatus	1	6
Ei luokiteltavia tietoja	8	

Taulukosta 8 näkee, että suurin osa ravintoloista tarjosi lämmintä ruokaa ja/tai makeita leivonnaisia sekä kylmiä ja kuumia juomia. Liitteessä 1 on avattu ruokaryhmien alle lajitellut ruoat. Liitteen listauksessa on vähemmän ruokalajeja kuin taulukossa, koska päällekkäisyydet on karsittu pois.

Tutkimuksen alussa pidettiin kiinnostavimpana ruokana sushia, koska raaka kala luokitellaan riskeiltään liian suureksi pop up -toimintaan. Aineiston käsittelyn yhteydessä myös muita kiinnostavia ja yllättäviäkin ruokia nousi esiin. Tällaisia ruokia ovat blinit, raaka-ruoka, kotisirkat ja itse tehty makkara. Kahdessa pop up -ravintolassa tarjottiin sushia. Toisen ravintolan



ilmoituksessa oli kerrottu, että tarjolla on kasvis- ja tonnikalasukkeita ja ravintolassa ei tarjota raakaa kalaa eikä savustettua lohta. Toisen ravintolan ilmoituksessa ei avattu tarkemmin millaisesta sushista oli kyse.

Blinejä tarjoavan ravintolan ilmoituksessa ilmoitettiin, että blinien kanssa tarjotaan kylmäsavulohta ja sillikaviaaria. Blinien täytteinä oli herkästi pilaantuvia elintarvikkeita. Itsetehtyjä lihatuotteita tarjoiltiin kahdessa ravintolassa. Itsetehdyt lihatuotteet olivat raakamakkaroina, toisessa ravintolassa tarjottiin luonnonsuoleen tehtyjä kotitekoisia makkaroina ja toisessa kotitekoisia raakamakkaroina suoraan muurikalta. Lihatuotteiden valmistus kotona ei ole vähäriskistä toimintaa.

Yhdessä ravintolassa tarjoiltiin kotisirkoista valmistettua pientä purtavaa. Hyönteiset ovat olleet kovassa nosteessa elintarvikealalla viimevuodesta lähtien, kun Maa- ja metsätalousministeriö ilmoitti Suomen muuttaneen tulkintaa EU:n uusielintarvikeasetuksesta syyskuussa 2017. Hyönteisten kasvattaminen ja myyminen elintarvikkeena sallittiin ja samalla hyönteisala saatiin elintarvikevalvonnan piiriin. Eviran ohjeistuksen mukaan sallitaan vain kasvatettujen ja kokonaisten hyönteisten käyttö. Jos hyönteisiä jauhetaan, rouhitetaan tai kuivataan, on hyönteinen käytettävä kokonaan. Jos hyönteiset on kasvatettu ja käytetty Eviran ohjeiden mukaisesti, ei hyönteisten käytössä ole ongelmaa. Jos hyönteistuottajan tuottamat hyönteiset on tarkoitus käyttää elintarvikkeena, on hänen rekisteröidyttävä elintarviketoimijaksi. (Suomi sallii hyönteisten pääsyn elintarvike-markkinoille. Hyönteiset elintarvikkeina, Evira 2017)

Raakaruoka menee ehkä rajatapauksiin. Kaikissa tutkimuksen tapauksissa raakaruoka oli vegaanista, eikä siis sisältänyt eläinperäistä ainesta. Raakaruoka on kuitenkin kypsentämätöntä ruokaa, jota saatetaan käsitellä hyvinkin paljon ja sen annetaan yleensä tekeytyä. Tällöin myös käsittelyn riskit kasvavat ja säilytyslämpötilat ovat hyvin tärkeitä.

Myös jälkiruoissa ja makeissa leivonnaisissa voi olla rajatapauksia. Tällaisia ovat esimerkiksi jälkiruoissa Pavlova ja leivonnaisissa kermakakut, jotka tarvitsevat kylmäsäilytykset myös tarjoilun ajan. Suolaiset leivonnaiset voivat rinnastaa kaupan paistopistetuotteisiin yhden päivän myyntiajalla. Pop up -ohjeistuksen mukaan kinkkuvoileipiä voi tehdä ja tarjoilla.

Kylmä ruoka piti sisällään lähinnä salaatteja ja ruokien kylmiä lisukkeita. Vihannekset tarvitsevat kylmäsäilytyksen pilkkomisen jälkeen. Salaatit ovat myös kylmässä säilytettäviä tuotteita, joissa voi olla herkästi pilaantuvia ainesosia.

Pop up -ohjeen mukaan kaikki ruoka olisi tarjottava heti valmistuksen jälkeen, mutta toiminnan luonteen takia asiakkaat varmasti ottavat ruokia myös mukaan. Eriasia on varsinainen tuotemyynti, jossa asiakkaalle annetaan pakattu tuote. Silloin elintarvikkeesta on annettava myös riittävät

tuotetiedot sekä tieto säilyvyydestä ja säilytysohje tarvittaessa. Tuotemyynnissä oli pääasiassa kuivat tuotteita, makeisia ja säilöttyjä vihanneksia.

## 7.2 Ravintolapäivä 18.2.2018

Pop up -ravintoloiden mainoksia kerättiin 85 kpl 18.2.2018 järjestetystä ravintolapäivästä. Näistä yhdellä ravintolalla oli sama mainos julkaistu kaksi kertaa, yksi mainos oli otsikolla "1 test" eivätkä tarkemmat tiedot auenneet ja yhdessä mainoksessa kerrottiin ravintolapäivän perumisesta. Kolmen mainoksen karsimisen jälkeen käsiteltäväksi jäi 82 mainosta. Yhteen veto tältä ravintolapäivältä on taulukossa 9.

Taulukko 9. Ravintolapäivässä 18.2.2018 tarjotut ruoat

Tuoteryhmä	Pop up- ravintolat (lkm)	Tarjottavat ruoat (lkm)
Lämmin ruoka	50	109
Kylmä ruoka	6	8
Voileivät	4	5
Sushi	1	1
Blinit	2	6
Raakaruoka	1	8
Itse tehty lihatuote	0	
Kotisirkat	0	
Jälkiruoka	9	13
Suolaiset leivonnaiset	26	33
Makeat leivonnaiset	45	96
Kuumat juomat	38	58
Kylmät juomat	24	30
Tuotemyynti	1	1
Maistajaiset	0	
Ei luokiteltavia tietoja	5	

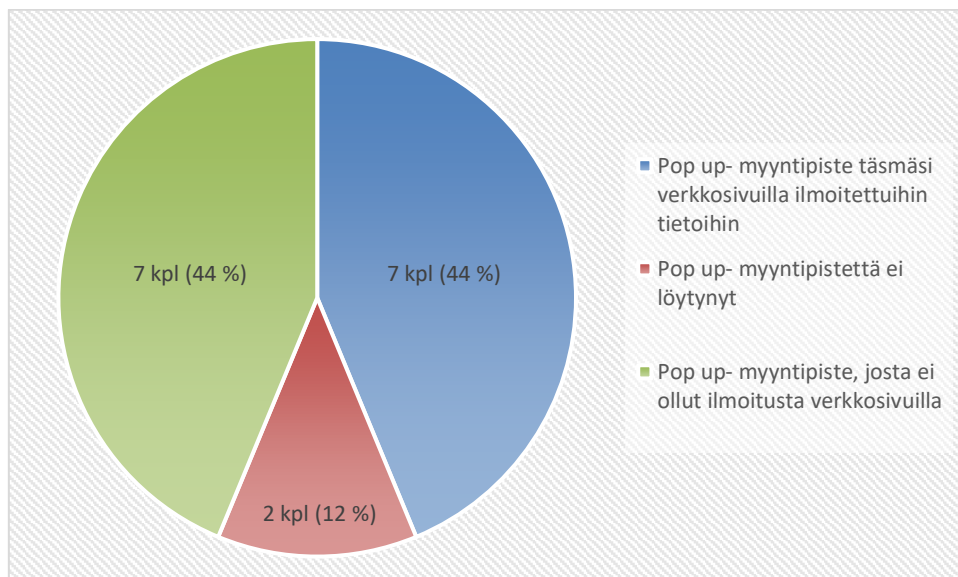
Tässäkin ravintolapäivässä osallistujien tarjoamat ruoat painottuivat lämpimiin ruokiin ja leivonnaisiin. Susheja tarjottiin yhdestä ravintolasta, jonka tiedoissa kerrottiin, että tarjoillaan merileväsushirullia eli makeja. Makien täytteistä ei ole tietoa. Kaksi pop up -ravintolaa tarjosi blinejä. Toinen tarjoi blinibuffetin, jossa oli tarjolla sekä suolaisia että makeita blinejä. Toinen ravintola tarjoi blinejä kinkulla ja juustolla, herkkusienillä sekä lohen kaviaarilla ja smetanalla. Raakaruokaan keskittynyt ravintola käytti vain vegeaanisia raaka-aineita. Tarkemmat tiedot tuoteryhmien alle lajitelluista ruoista ovat liitteessä 2.

## 7.3 Havainnot ravintolapäivästä 18.2.2018

Tässä tutkimuksessa käytiin tutustumassa yhdeksän pop up -mainoksen myyntikojuun ravintolapäivän aikana Helsingin keskustassa 18.2.2018.

Mainokset valikoituivat niiden toiminta-ajan ja sijainnin mukaan. Yhdeksästä mainoksesta seitsemän pop up -ravintolaa löytyi ja niiden tarjoamat tuotteet vastasivat verkkosivuilla ilmoitettuja tietoja. Kahta pop up -ravintolaa ei löytynyt ilmoitetusta osoitteesta tai sen lähistöltä. Näitä kohteita etsittiin mainoksessa annetun toiminta-ajan puitteissa, mutta voi olla, että myynti oli loppunut etuajassa.

Lisäksi kierroksella tuli vastaan seitsemän myyntipistettä, jotka eivät olleet mainostaneet itseään Ravintolapäivien sivujen kautta. Tämä tarkistettiin kysymällä asia myyntipisteiden pitäjiltä sekä Ravintolapäivien karttapalvelusta. Näissä myyntipisteissä toimivat mm. partiolaisten letunpaistopiste, neljä leivonnaisten myyntipistettä, afrikkalaisen ruoan myyntipiste sekä liikeideaa testaava ruokavaunu. Kuten kuvasta 1 näkyy, itseään mainostamattomia pop up -ravintoloita oli saman verran kuin mainoksen tehneitä tällä otannalla.



Kuva 1. Ravintolapäivän pop up -mainosten tarkastus Helsingissä 18.2.2018.

Pop up -ravintoloiden antamat tiedot pitivät paikkansa; ne myivät niitä tuotteita, mitä olivat mainostaneetkin (leivonnaisia, vegaanista raakaruokaa sekä vietnamilaisia kevätkääryleitä). Yhdellä ravintolalla oli hyvin ammattimaisen näköinen myyntipiste kylmävitriineineen ja kylmäsäilytystiloineen. Muilla myyntipisteillä oli puutteita mm. tuotteiden pizarasuojauksessa ja kuumana pitämisessä. Kaksi pop up -ravintolaa, joita ei löydetty, olisi ilmoitettujen tietojen mukaan myynyt tapaksia ja espanjalaista ruokaa.

Muut pop up -toimijat, jotka tulivat yllättäen vastaan, myivät pääsääntöisesti leivonnaisia. Liikeideaa kokeilevassa ruokavaunussa oli myynnissä bratwurstia, kalakeittoa, tiramisua ja panna cotta. Afrikkalaista ruokaa myytiin telttakatoksesta, ruoat pidettiin asianmukaisesti lämpimänä

kaasukeittimellä ja suojattiin kansilla. Toinen afrikkalaisen ruoan myyntipiste oli sisätiloissa. Ruoat olivat pakeissa ja niitä suojattiin kansilla. Yhden pakin alla oli sähkökeitinlevy. Muiden ruokien kuumana pitäminen ei toteutunut. Leivonnaismyyjien tuotteista osa oli valmiiksi pakattu, mutta suurin osa esillä. Yhdessä leivonnaisia myyneessä myyntipisteessä oli myynnissä saaristolaisleipää graavilohella, leivät olivat esillä huoneenlämmössä. Graavilohi tulisi säilyttää alle + 3 °C, eikä sen tarjoaminen ole vähäriskistä.

## 8 TULOKSET

### 8.1 Pop up -ravintoloiden tarjoilemat ruoat

Tällä otoksella pop up -ravintoloiden tarjonta noudattaa kohtuullisen hyvin Eviran ohjeistusta vähäriskisestä pop up -toiminnasta. Poikkeuksen tähän tekivät susheja, blinejä ja raakamakkaraita tarjoavat pop up -ravintolat. Taulukossa 10 on esitelty aineiston karkea jaottelu vähäriskisiin tuotteisiin, suuren riskin tuotteisiin ja niiden väliin jäävään harmaaseen alueeseen. Kolme neljäsosaa eli 75,6 % tämän otoksen pop up -ravintoloista möi vähäriskiseksi luokiteltavia tuotteita. Harmaaseen alueeseen jäi noin viidesosa. Harmaata aluetta olivat tuotteet, jotka eivät mene suoraan vähäriskisiin tai suuren riskin tuotteisiin. Myös osa vähäriskisiin tuoterhyymiin lajitelluista tuotteista voisi kuulua myös harmaalle alueelle. Suuren riskin tuotteita oli myynnissä 3,6 % pop up -ravintoloista tällä otoksella.

Taulukko 10. Pop up -ravintoloiden jaottelu riskiryhmiin

Vähäriskiset tuotteet	Harmaa alue	Suuren riskin tuotteet
- lämmin ruoka - voileivät - suolaiset ja makeat leivonnaiset - kotisirkat - tuotemyynti	- kylmä ruoka - jälkiruoka - raakaruoka	- sushi - blinit - itse tehty lihatuote
75,6 %	20,8 % (46 kpl)	3,6 % (8 kpl)

#### Vähäriskiset tuotteet

Pop up -ravintoloista kerätyt ruokatiedot lajiteltiin 13 eri ryhmään, joita voi tarkastella erikseen niissä tarjottavien ruokien riskien mukaan. Luokittelujen sisään jaetut ruoat on avattu liitteissä 1 ja 2. Yksi suurimmista ryhmistä oli lämmin ruoka, joka on kohtuullisen vähäriskinen ruoka, jos sen pitää kuumana ja tarjoilee nopeasti. Ruoan tulisi tosin olla keitto tai uuniruoka. Käytännössä lämpimien ruokien valikoima oli erittäin laaja, mutta en näe sitä ongelmana, jos ruoka on läpikäynyt riittävän kypsennyksen ja säilytys- ja tarjoilulämpötilat toteutuvat. Pop up -ravintolalle haastavaa on varmasti ruoan kuumana kuljettaminen sekä tarjoilulämpötilan pitäminen vaaditulla tasolla.

Voileivät olivat pop up -ravintoloiden ohjeistuksessa sallittujen ruokien listalla. Tähän kategoriaan lajiteltiin myös voileipäkakut ja tapakset. Voileipäkakku poikkeaa voileivästä siten, että siinä voi olla majoneesia sekä muita herkästi pilaantuvia komponentteja, joten sen kylmäsäilytys on ehdottoman tärkeää. Voileipäkakku onkin vähän harmaalla alueella, onko sen tarjoilu pop up -ravintolassa sallittua.

Kotisirkat ovat niin uusi asia, että sitä ei löydy pop up -ohjeistuksesta. Kotisirkkojen tarjoaminen on sallittua, mikäli kotisirkat on tuotettu Eviran ohjeistuksen mukaisesti ja hyönteisten tuottaja on elintarvikevalvonnan piirissä.

Suolaiset leivonnaiset ovat sallittujen tuotteiden listalla ja niitä voi myydä huoneenlämmöstä yhden päivän ajan kuten myymälät myyvät paistopistetuotteitakin. Tämä koskee myös makeita leivonnaisia. Makeissa leivonnaisissa harmaata aluetta ovat leivonnaiset, jotka ovat erityisen herkkiä pilaantumiselle ja joissa on herkästi pilaantuvia komponentteja. Tällaisia ovat esimerkiksi kermakakkupalat.

Kuumissa ja kylmissä juomissa ei ole valvonnallisesti kovin paljon ongelmia. Jos juomissa käytetään muuta kuin verkostovettä, esimerkiksi kaivovettä, on sen juomakelpoisuudesta oltava varma.

### Harmaa alue

Kylmä ruoka piti sisällään lähinnä vihanneksia, salaatteja ja kylmiä kastikkeita. Eviran pop up -ohje ei ota kantaa salaatteihin, joten ne ovat vähän harmaata aluetta. Niitä ei kuitenkaan voi riskeiltään verrata raakan lihan käsittelyyn eikä näin ollen pistää suurimman riskin tuotteiden listalle. Vihannesten käsittelyssä on aina huomioitava hyvä käsittelyhygienia, sillä ne pilaantuvat herkästi pilkkomisen jälkeen ja vaativat myös kylmäsäilytyksen. Salaatit voivat myös sisältää hyvin herkästi pilaantuvia komponentteja, mikä vaikuttaa niiden säilyvyyteen.

Raakaruoka on myös harmaata aluetta. Vaikka se on kasvisruokaa, on se helposti pilaantuvaa käsittelystä johtuen. Raakaruokaa ei kuumenneta yli + 45 °C:een ja tällöin mahdolliset ruokamyrkytyksien aiheuttajat eivät tuhoudu ruoasta. Raakaruoan käsittelyhygienian oltava hyvin tarkkaa ja säilytyslämpötiloja noudatettava.

Jälkiruoat ovat myös vähän harmaata aluetta. Ne eivät ole aivan suurimman riskin tuotteita, mutta nekin vaativat kylmäsäilytyksen, jos niissä on helposti pilaantuvia komponentteja, kuten kermaa tai hedelmiä.

### Suuren riskin tuotteet

Sushia tarjosi muutama pop up -ravintola, joista yksi ilmoitti, ettei käytä raakaa kalaa. Muiden sushien koostumuksista ei ole tarkkaa tietoa. Sushi on erittäin herkästi pilaantuva tuote ja se ei sovellu pop up -toimintaan.

Blineissä täytteet vaihtelivat suolakurkusta ja kinkusta loheen ja kirjolohen kaviaariin. Raakojen kalatuotteiden käyttö myös blineissä on kielletty pop up -toiminnassa. Muuten blinejä voi tarjota pop up -ravintolassa, kunhan täyteraaka-aineet eivät ole raakoja liha- tai kalatuotteita ja niitä säilytetään asianmukaisesti vaadituissa lämpötiloissa. Tulosten käsittelyssä blinit on

laitettu pop up -ravintoloissa suuren riskin tuotteiden listalle niissä käytettyjen täytteiden takia.

Itse tehty lihatuote eli kaikissa kahdessa tapauksessa itse tehty makkara on selvästi suuren riskin tuotteiden listalla. Vaikka sen tarjoaisi kypsennettynä, lihatuotteiden valmistus kotiloissa ei ole koskaan vähäriskistä. Lihan jauhamiseen, käsittelyyn ja säilytykseen on varattava omat asianmukaiset ja helposti puhtaana pidettävät tilat ja toiminnasta on jätettävä elintarvikehuoneistoilmoitus valvontaviranomaiselle.

## 8.2 Elintarvikealan toimintatyyppien vertailu

Tässä kappaleessa vertaillaan kolmen eri toimintatyyppin (kiinteä elintarvikehuoneisto, liikkuva elintarvikehuoneisto ja pop up -ravintola) vaatimuksia kolmen eri ruokalajin kautta. Vertailtavat ruoat ovat voileipä, kalakeitto ja raakamakkara.

Taulukosta 11 nähdään, että kaikki toimijat saavat valmistaa voileipiä. Kaikkiin toimintatyyppihin kohdistuvat elintarvikelain vaatimukset. Kaikkien toiminnassa on aika samat riskitekijät; käsittelyn tulee olla hygieenistä ja kylmäsäilytyksen tulee toimia. Kiinteää ja liikkuvaa elintarvikehuoneistoa valvoo viranomainen, pop up -ravintolaa ei valvota säännöllisesti.

Taulukko 11. Voileivän valmistus eri toimintatyypeillä

Voileipä	Kiinteä elintarvikehuoneisto	Liikkuva elintarvikehuoneisto	pop up -ravintola
Saako tehdä	kyllä	kyllä	kyllä
Vaatimukset	Elintarvikehuoneistoon ja sen toimintaan kohdistuvat vaatimukset	Elintarvikehuoneistoon ja sen toimintaan kohdistuvat vaatimukset, valmistus mielellään tukipisteessä	Kotikeittiöön kohdistuvat vaatimukset
Riskikohdat	- raaka-aineiden ja valmiin tuotteen kylmäsäilytys - hygieeniset toimintatavat	- raaka-aineiden ja valmiin tuotteen kylmäsäilytys - hygieeniset toimintatavat	- raaka-aineiden ja valmiin tuotteen kylmäsäilytys - hygieeniset toimintatavat
Valvonta	kunnallinen elintarvikevalvontaviranomainen, säännöllinen valvonta	kunnallinen elintarvikevalvontaviranomainen, säännöllinen valvonta	ei säännöllistä valvontaa

Taulukosta 12 nähdään, että kaikki toimijat saavat tarjota kalakeittoa. Kaikkiin toimintatyyppihin kohdistuvat elintarvikelain vaatimukset. Liikkuvassa huoneistossa suositellaan käytettäväksi puolivalmisteita tai että esivalmistelut tehdään kiinteässä tukipisteessä. Pop up -ravintolan kuuluu tarjoilla kalakeitto mahdollisimman pian valmistamisen jälkeen. Jos keittoa pitää kuljettaa jonnekin, on se kuljetettava kuumana. Riskikohtia ovat raaka-aineiden kylmäsäilytys, kypsennyslämpötilan saavuttaminen ja tarjoilulämpötilan varmistaminen. Liikkuvalla elintarvikehuoneistolla voi riskitekijä olla myös jäähtytys ja uudelleen kuumennus. Pop up -ravintolalla riskitekijänä on myös keiton kuumana kuljetus. Edelleen kiinteä ja liikkuva elintarvikehuoneisto ovat säännöllisessä elintarvikevalvonnassa, mutta pop up -ravintola ei.

Taulukko 12. Kalakeiton valmistus eri toimintatyypeillä.

Kalakeitto	Kiinteä elintarvikehuoneisto	Liikkuva elintarvikehuoneisto	Pop up -ravintola
Saako tehdä	kyllä	kyllä	kyllä
Vaatimukset	Elintarvikehuoneistoon ja sen toimintaan kohdistuvat vaatimukset	Elintarvikehuoneistoon ja sen toimintaan kohdistuvat vaatimukset, esivalmistus mielellään tukipisteessä	Kotikeittiöön kohdistuvat vaatimukset. Kalakeitto pitää kuljettaa kuumana tarjoilupaikalle ja tarjoilla välittömästi.
Riskikohdat	- raaka-aineiden kylmäsäilytys - valmistuslämpötila - tarjoilulämpötila	- raaka-aineiden kylmäsäilytys - valmistuslämpötila - jäähtytys ja uudelleenkuuminus - tarjoilulämpötila	- raaka-aineiden kylmäsäilytys - valmistuslämpötila - lämpötilan varmistaminen kuljetuksen ajan - tarjoilulämpötilan varmistus
Valvonta	kunnallinen elintarvikevalvontaviranomainen, säännöllinen valvonta	kunnallinen elintarvikevalvontaviranomainen, säännöllinen valvonta	ei säännöllistä valvontaa

Taulukossa 13 käsitellään raakamakkaran tapausta. Tässä vertailussa vain ilmoitetussa ja asianmukaisesti varustellussa elintarvikehuoneistossa saa valmistaa raakamakkaraa tarjoilua varten. Tarjoilupaikassa makkaraa saa tarjota kypsennettynä, mutta sitä ei saa myydä sellaisenaan. Liikkuvassa elintarvikehuoneistossa raakamakkaran valmistus tuskin pystytään järjestämään asianmukaisesti, ellei huoneistoa ole suunniteltu ja rakennettu tätä toimintoa ajatellen. Jos liikkuvan elintarvikehuoneiston tukipisteessä



on asianmukainen, kiinteä elintarvikehuoneisto, voi siellä tehdä raakamakkaraa ja sen voi kypsentää ja tarjoilla liikkuvasta huoneistosta. Tässä on huomioitava säilytyslämpötilat ja säilyvyysajat. Vähäriskiseen pop up -toimintaan ei kuulu raakamakkaran valmistus ja sellaisesta toiminnasta pitäisi tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Taulukko 13. Raakamakkaran valmistus eri toimintatyypeillä.

Raakamakkara	Kiinteä elintarvikehuoneisto	Liikkuva elintarvikehuoneisto	Pop up -ravintola
Saako tehdä	kyllä	kyllä/ei	ei
Vaatimukset	Elintarvikehuoneistoon ja sen toimintaan kohdistuvat vaatimukset. Makkara tulee tarjota kypsennettynä.	Elintarvikehuoneistoon ja sen toimintaan kohdistuvat vaatimukset. Raakamakkaraa ei saa tehdä liikkuvassa elintarvikehuoneistossa, mutta sen tukipisteessä voi.	Raakamakkaran valmistus ei ole vähäriskistä, eikä sitä saa tehdä pop up -toiminnan puitteissa.
Riskikohdat	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Raaka-aineiden puhtaus ja työvälineiden puhtaus</li> <li>- työskentelyhygieniä</li> <li>- säilytyslämpötila ja säilyvyys</li> <li>- kypsennys</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Raaka-aineiden puhtaus ja työvälineiden puhtaus</li> <li>- työskentelyhygieniä</li> <li>- säilytyslämpötila ja säilyvyys</li> <li>- kypsennys</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tilojen riittävyys</li> <li>- Raaka-aineiden puhtaus ja työvälineiden puhtaus</li> <li>- työskentelyhygieniä</li> <li>- säilytyslämpötila ja säilyvyys</li> <li>- kypsennys</li> </ul>
Valvonta	kunnallinen elintarvikevalvontaviranomainen, säännöllinen valvonta	kunnallinen elintarvikevalvontaviranomainen, säännöllinen valvonta	ei säännöllistä valvontaa

Riskikohdat raakamakkaran valmistuksessa ovat raaka-aineiden laadukkuus ja puhtaus, työvälineiden puhtaus ja työskentelyhygieniä. Myös säilytyslämpötila ja säilyvyyden arviointi sekä riittävä kypsennys ovat riskikohtia. Raakamakkara on valmistettava niin, että se on kokonaan kypsä. Tässäkin kohtaa kiinteä ja liikkuva elintarvikehuoneisto ovat säännöllisen valvonnan alla, mutta pop up -ravintola ei. Jos pop up -ravintoloitsija haluaa tehdä ja tarjota raakamakkaraa, on hänen tehtävä toiminnasta ilmoitus

valvontaviranomaiselle ja järjestettävä asianmukaiset tilat elintarvikehuoneistotoiminnalle.

## 9 JOHTOPÄÄTÖKSET

Tutkimuksessa käsiteltyjen tietojen perusteella vähäriskisyyden periaate toteutui pop up -ravintoloissa kohtuullisen hyvin kahden tutkitun Ravintolapäivän osalta. Pop up -ravintoloista 3,6 % myi ruokia, jotka eivät olleet vähäriskisiä. Näiden pop up -ravintoloiden osuus on tosin voinut olla todellisuudessa laskettua lukua suurempi, sillä toisen ravintolapäivän jalkautumisen yhteydessä löydettiin paljon pop up -ravintoloita, jotka eivät mainostaneet itseään. Yhdessä ravintolassa oli tarjolla graavilohileipiä, joita ei myöskään saisi tarjota pop up -ravintolassa. Yhden ravintolan osuus vierailuista 14:stä ravintolasta on 7,2 %.

Moni aineistosta luokiteltu ruoka oli vähän harmaalla alueella (n. 21 %), jolloin sitä ei voi pitää kovin vähäriskisinä, muttei myöskään suurimman riskin elintarvikkeina. Tällaisia ruokia olivat salaatit, raakaruoka ja jälkiruoat. Tämänkin luokituksen osuus voi olla hiukan suurempi, sillä voileipäkakut ja herkästi pilaantuvat leivonnaiset jäivät luokittelun takia vähäriskisten tuotteiden ryhmiin (voileivät ja makeat leivonnaiset). Koska harmaan alueen tuotteet eivät kuulu samaan riskiryhmään raakojen lihatuotteiden kanssa, voidaan ehkä ajatella, että niiden tarjoilu pop up -ravintolassa ei ole kielletty. Tällaiset tuotteet eivät kuitenkaan ole vähäriskisiä ja tuotteiden valmistuksessa, käsittelyssä ja tarjoilussa on oltava erityisen tarkka. Pop up -ravintoloiden ohjeistusta voisi ehkä vielä tarkentaa tällaisten ruokalajien osalta.

Kolmen toimintatyyppin (kiinteä elintarvikehuoneisto, liikkuva elintarvikehuoneisto ja pop up -ravintola) vertailussa näkyy, kuinka kaikki toimintatyyppit saavat tarjota samaa vähäriskistä tuotetta, mutta pop up -ravintolat eivät ole säännöllisen valvonnan piirissä. Tuotetta, jota ei saa valmistaa ja tarjoilla pop up -ravintolassa, voi kuitenkin käytännössä tarjoilla. Eviran ohjeistuksen mukaan, jos toiminta ei ole vähäriskistä, on siitä tehtävä ilmoitus valvontaviranomaiselle. Voi toki myös olla, että näissä tapauksissa pop up -ravintoloitsijat ovat tehneet toiminnastaan ilmoituksen paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle. Tätä ei pystytty tutkimuksessa tarkistamaan.

Tehty tutkimus on pilottitutkimus aiheesta, josta ei ole tehty aiempaa selvitystä. Aineisto oli aika suppea, eikä sen perusteella voi tehdä laajempia johtopäätöksiä. Tämän tutkimuksen perusteella suositellaan jatkotutkimusta tulevien ravintolapäivien pop up -ravintoloiden tarjonnasta ja toiminnasta.

## 10 LÄHTEET

Arvonlisäverotus. 2017. Julkinen sektori. Verohallinto. <https://www.vero.fi/yritykset-ja-yhteisot/tietoa-yritysverotuksesta/arvonlisaverotus/>. Viitattu 4.4.2018.

Bäckgren, N. 2016. Pop up -tilojen määrä kasvaa. Helsingin Sanomat. 26.11.2016. A 28-29.

Elintarvikehuoneistot. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehuoneistot/>. Päivitetty 9.1.2018.

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen. 1.1.2017. Eviran ohje 10503/2. [https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/julkaisut/oppaat/eviran\\_ohje\\_10503\\_2\\_fi.pdf](https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/julkaisut/oppaat/eviran_ohje_10503_2_fi.pdf)

Elintarvikehygieniasetus (EY) 852/2004

Elintarvikelaki 23/2006

Elintarvikevalvonta. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/valvonta/>. Päivitetty 27.6.2016. Viitattu 22.5.2018.

Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista, ohje elintarvikealan toimijoille. 11.12.2017. Eviran ohje 10501/2. [https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/julkaisut/oppaat/mikrob\\_vaatimukset/eviran\\_ohje\\_10501\\_2.pdf](https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/julkaisut/oppaat/mikrob_vaatimukset/eviran_ohje_10501_2.pdf)

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuonti EU:n ulkopuolisista maista. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tuonti-ja-vienti/tuonti-eun-ulkopuolelta/>. Päivitetty 9.1.2018.

Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen (EFSA). 2018. Euroopan unioni. [https://europa.eu/european-union/about-eu/agencies/efsa\\_fi](https://europa.eu/european-union/about-eu/agencies/efsa_fi). Viitattu 22.5.2018.

EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EU) N:o 1308/2013, annettu 17 päivänä joulukuuta 2013, maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta

EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 1935/2004,

annettu 27 päivänä lokakuuta 2004, elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista ja direktiivien 80/509/ETY ja 89/109/ETY kumoamisesta

EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 1332/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, elintarvike-entsyymeistä sekä neuvoston direktiivin 83/417/ETY, neuvoston asetuksen (EY) N:o 1493/1999, direktiivin 2000/13/EY, neuvoston direktiivin 2001/112/EY ja asetuksen (EY) N:o 258/97 muuttamisesta

EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 1333/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, elintarvikelisiä aineista

EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 1334/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, sekä neuvoston asetuksen (EY) N:o 1601/91, asetusten (EY) N:o 2232/96 ja (EY) N:o 110/2008 sekä direktiivin 2000/13/EY muuttamisesta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1925/2006, annettu 20 päivänä joulukuuta 2006, vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin

Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2002/46/EY, annettu 10 päivänä kesäkuuta 2002, ravintolisiä koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2007. Tutki ja kirjoita. 13. osin uud. p. Helsinki: Tammi.

Hyönteiset elintarvikkeina. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeryhmat/hyonteiset/>. Viitattu 5.4.2018.

Jestoi, M. Myymälöitä ja tarjoilupaikkoja koskeva Oiva-ohjekoulutus valvontaviranomaisille: 8.4 Vierasaineet. Täydennyskoulutuspäivä. Helsinki. 24.10.2013. Evira. Koulutuspäivän moniste ja muistiinpanot.

Katsaus elintarvikeparanteista: Lisäaineet, aromit ja entsyymit. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. <https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/koostumus/elintarvikeparanteet/katsaus-elintarvikeparanteista.pdf>. 25.1.2018. Viitattu 29.3.2018

Kenen puoleen kääntyä elintarvikekysymyksissä? Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. <https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/yhteystiedot/kenen-puoleen-kaantya/elintarvikkeet/>. Päivitetty 27.6.2016. Viitattu 8.4.2018.

Keneltä hygieniapassi vaaditaan? Elintarviketurvallisuusvirasto Evira.

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/hygieniapassi/usein-kysyttya/kenelta-hygieniapassi-vaaditaan/>. Päivitetty 9.9.2016. Viitattu 22.3.2018.

Kuljetusvälineen kausitarkastusaika. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 1.9.2007. [https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-jamyynti/kuljetus/kuljetusvalineen\\_ohjeet.pdf](https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-jamyynti/kuljetus/kuljetusvalineen_ohjeet.pdf).

Leinonen, E. 2015. Keinoja ruokamyrkytysten ehkäisemiseksi. Elintarvike ja terveys 5/2015.

Levänti, P. 2016. Sushin mikrobiologinen laatu vuonna 2016. Vantaan ympäristökeskus. [http://www.vantaa.fi/instancedata/prime\\_product\\_julkaisu/vantaa/embeds/vantaawwwstructure/130268\\_projektiyhteenvedo\\_sushi.pdf](http://www.vantaa.fi/instancedata/prime_product_julkaisu/vantaa/embeds/vantaawwwstructure/130268_projektiyhteenvedo_sushi.pdf). Viitattu 29.5.2018.

Lisätietoa ravintolapäivästä. 2017. Organisaatio. Ravintolapäivä ry. <http://www.restaurantday.org/fi/info/about/>. Viitattu 8.11.17.

Maa- ja metsätalousministeriön (MMM) asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus valmistuksen apuaineista elintarvikkeissa (1020/2011)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta (291/2017)

Mäkelä, H-K., Järveläinen, A. & Talja, P. 2016. Ulkomyynnissä valmistettavien ruokien ja raaka-aineiden hygieeninen laatu Helsingissä 2015 ja 2016. Helsinki: Kopio Niini Oy.

NEUVOSTON DIREKTIIVI 2001/113/EY, annettu 20 päivänä joulukuuta 2001, elintarvikkeina käytettävistä hedelmähilloista, hyytelöistä ja marmeladeista sekä makeutetusta kastanjasoseesta

Njomnjom. Ravintolapäivän karttapalvelu. <http://www.njomnjom.com/en/search?place=undefined>. Viitattu 18.11.2017 ja 18.2.2018.

Nuutinen, L. 3/2011. Pop up. Kielikello. <https://www.kielikello.fi/-/pop-up>. Viitattu 4.4.2018.

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta. Eviran ohje 16025/6. 24.1.2018. <https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikehuoneisto/ohje-ilmoitettujen-elintarvikehuoneistojen-elintarvikehygieniasta.pdf>. Viitattu 29.5.2018.

Ohje paikalliselle ensisaapumisvalvontaviranomaiselle ensisaapumisvalvonnan suorittamisesta. 1.4.2013. Eviran ohje 18400/2. [https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evilasta/lomakkeet-ja-ohjeet2/elintarvikkeet/ensisaapumistoiminta-ja--valvonta-valvojat/ohje\\_valvojille\\_ensisaapumisvalvonnan\\_suurittamisesta\\_06052013\\_netissa.pdf](https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evilasta/lomakkeet-ja-ohjeet2/elintarvikkeet/ensisaapumistoiminta-ja--valvonta-valvojat/ohje_valvojille_ensisaapumisvalvonnan_suurittamisesta_06052013_netissa.pdf)

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Viranomainen. <https://www.oivahymy.fi/wp-content/uploads/2018/01/ieh-fi-kooste-15012018.pdf>. Viitattu 21.5.2018.

Oiva-hymiöt kertovat elintarviketurvallisuudesta. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evilasta/julkaisut/esitteet/oiva\\_kertoo\\_lintarviketurvallisuudesta\\_esite.pdf](https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evilasta/julkaisut/esitteet/oiva_kertoo_lintarviketurvallisuudesta_esite.pdf). Päivitetty 6/2013. Viitattu 21.5.2018.

Perusta oma ravintola 2017. Organisaatio. Ravintolapäivä ry. <http://www.restaurantday.org/fi/info/>. Viitattu 8.11.2017

Pienimuotoinen ja vähäriskinen elintarvikkeiden valmistus ja myynti. Elintarvikealan yritysten valtakunnallinen hakupalvelu. <http://www.aitojamakuja.fi/suoramyynti/pienimuotoinen.php?v=pienimuotoinen>. Viitattu 4.4.2018.

Pop up -liikkeet valloittavat yllätyksellisyydellään. Yle uutiset, 14.3.2014. <https://yle.fi/uutiset/3-6329971>. Viitattu 4.4.2018.

Pop up -ravintolatoiminnan tulee olla vähäriskistä. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikealan-toiminta/pop-up--ravintolatoiminta>. Päivitetty 3.4.2017. Viitattu 8.11.17.

Pönkä, A. 1996. Omavalvonta ja hygienia ravitsemisliikkeissä. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Pönkä, A. 2006. Terveysuojelu. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Raakamakkarat. Lihätiedotus ry. <http://www.lihatiedotus.fi/lihantuotanto/makkara/makkaraluokat/raakamakkarat.html>. Viitattu 29.5.2018.

Rahkio, M. 2013. EU-lainsäädännön ja kansallisen lainsäädännön perushygieniavaatimukset ja omavalvonnan perusidea elintarvikealan pk-yrittäjän näkökulmasta. Elintarvike ja terveys 2/2013.

Saako kotikeittiössä leipoa myyntitarkoitukseen? Helsingin ympäristökeskus. <https://www.hel.fi/helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/ulkomyynti/kotikeittio>. Päivitetty 4.1.2018. Viitattu 5.5.2018.

Santala, T. 2014. Dear Ambassador. <https://www.facebook.com/notes/restaurant-day-ambassadors/d41d8cd9/815909151763638/>. Julkaistu 2.11.2014. Viitattu 8.11.17.

Suomi sallii hyönteisten pääsyn elintarvikemarkkinoille. Ministeriö. Maa- ja metsätalousministeriö. [http://mmm.fi/artikkeli/-/asset\\_publisher/suomi-sallii-hyonteisten-paasyn-elintarvikemarkkinoille](http://mmm.fi/artikkeli/-/asset_publisher/suomi-sallii-hyonteisten-paasyn-elintarvikemarkkinoille). Viitattu 5.4.2018.

Tartuntatautilaki (1227/2017)

Tuominen, J. & Vimma, T. 2016. Pop up – Kanslerin keittokirja. Helsinki: Kosmos

Ulkomyyntiohje, 4.6.2012. Eviran ohje 16022/3. [https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/ulkomyynti/ulkomyyntiohje\\_2012.pdf](https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/ulkomyynti/ulkomyyntiohje_2012.pdf)

Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista (1258/2011)

Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun valtioneuvoston asetuksen muuttamisesta (23/2017)

Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun valtioneuvoston asetuksen muuttamisesta (164/2016)

Vieras-aineet, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. <https://www.evira.fi/yhteiset/vierasaineet/>. Päivitetty 2.3.2018. Viitattu 28.3.2018.

Välilikylä, T. & Syyrakki, S. 2017. Hygieniopaas, Elintarvikehygienian perusteet. 19.painos. Suomen Ympäristö- ja Terveystieteen Kustannus Oy. Tampere: Hämeen Kirjapaino Oy

Åberg, R. 2013. Pienimuotoinen elintarvikkeiden valmistus ja joustot. Elintarvike ja terveys, 2/2013.



## LIITE 1: Ravintolapäivässä 18.11.17 tarjotut ruoat (Njomnjom, 2017)

<b>VOILEIVÄT</b>		
espanjalaiset tapakset	lohivoileipä	tanskalaiset leivät
kinkkuvoileipäkakku	sinijuustoleipä	tapakset
<b>KOTISIRKAT</b>		
kotisirkoista valmistettua pientä purtavaa		
<b>RAAKARUOKA</b>		
brownie	mureke	raakakakkuja
espressokakku	piparkakut	raakapatukka
jouluinen jäätelö	porkkanalaatikko	raakasuklaa (minttu ja
kirsikkakakku	punajuurikiusaus	sitruuna-lakritsi)
lehtikaalisipsit	puolukkakakku	suklaainkiväärkakku
munatoti		
<b>BLINIT</b>		
blinit (kylmäsavulohi, sienisalaatti, sillikaviaari, suolakurkku ja smetana)		
<b>SUSHI</b>		
sushi	kasvis- ja tonnikalamakit	Revontuligunkanit (kasvis)
<b>ITSE TEHTY MAKKARA</b>		
kotitekoisia raakamakkaraita suoraan muurikalta luonnonsuoleen tehty kotitekoinen makkara		
<b>KYLMÄ RUOKA</b>		
etikkasienet	kimchi	salaatti leipäjuustolla
gaspacho	minttuchutney	sitruunapavut
hernepesto	munakoisosilakka	Ssamjang (tulinen maustetahna)
hummus	omenamajo	tamarindichutney
jagey	porkkala	tomaattisalsa
jugurttikastike	porkkanaraaste	tuorepuuro
kaalisalaatti	punajuuret	vegaaninen aamupala (mm. kvinoasalaatti)
kana-caesarsalaatti	ruokainen salaatti	vege-silli- ja kaviaari
kasvissalaatti	salaatteja	vihersalaatti
<b>LÄMMIN RUOKA</b>		
Aalu Parata	kanaa ja bambua hapanimeläkastikkeessa, riisi	Pakoora
Alicha Begie (Mesobin Alicha kastikkeessa kypsennettyä lampaanlihaa)	kanaa ja basmatiriisiä	Palak paneer
alu chop	kanaa ja paistettua riisiä	Paneer wraps
banh khot (Pannukakkuja suolaisella täytteellä)	kanadalaiset pannukakut ja kananmunaa	perunalaatikko
bataattikeitto	kana-herkkusienipiirakka	perunapihvi
biryani (kana-riisi)	kanakeitto	perunat
bolani	kananmuna-tomaattipastot	pihagrillistä makkaraa ja hodareita
bolognese itsetehdyllä pastalla	kanavarras	pilauriisi

borsch-keitto ja smetana	Kantisha (Herkkusieni pais-tettu perinteisessä berbere maustessa)	pizzoja
burgeri	Karjalanpaisti	porkkanalaatikko
butter chicken	kasvis kibbeh	portugalilaista rapeaa turs-kaa tomaatilla maustetun papuriisin kanssa
chapati lihalla	kasviskevätkääryle	pozole
chili-tomaatti-chili-chili-sei-tan	kasviskääryle	punajuurikeitto
Crespelle ai Funghi e Par-migiano	kasvislounas	punajuuripihvit
Dak Kalbi (Tulista broileri-wokkia, riisiä ja kimchiä)	kasvissosekeitto	puolukkaseitan
Dalbhaat- riisi ja linssikeitto kasvisten kera	keitto	puuro
Didi (Grillattua lammasta, couscousia)	kermanen lohikeitto	päivän keitto
dolma (kasvis ja liha)	Kermanen suppilovahvero-keitto	Rice chole ja masala
Dorho (Kanakastike keite-tyn munan kanssa perinteisessä berbere maus-teessa)	kevätkääryle	riisi- ja papukeitto
espanjalainen kroketti	kevätrulla	riisihampurilainen tempellä
espanjalainen munakas	kikherne Curry	riisipannukakkuja
etiopialainen kasvisruoka	Kimchi -muhennosta	riisipuuro
falafel pita	kinkku-ananaspizza	riistakeitto
falafel-pyörökät	Kormamarinoitua uuni broi-leria	Risotto al Parmigiano
feta-juustorulla	kotitekoinen korealainen kimchi lihalla	romanialainen ruoka
feta-tomaattipizza	kuumia ruokia	saksalaisia makkaroita pe-runamuussilla ja vihannek-silla
friteerattu katkarapu	käsin tehtyjä kasvissamo-soja	sambusa
friteerattu perunakakku	lammaspata	Samosa
fuchka (nauta, kala, kana tai kasvis)	lanttukukko	savulohikeitto
Goi Cuon Tuore kevätrulla (liha ja katkarapu tai liha tai katkarapu) ja kalakastike	lanttulaatikko	Seekh Kabab
grillattu naudanlihataco	lasagne	Seitanpaisteja
grillattua kanaa	libanonilainen lajitelma-an-nos	shakkar pare
grillileipä	linssikeitto	Shami kabab
grillimakkara	linssimureke	shawarma pita
grilliruoka	linssipihvi	signara

Hamli (Sipulin ja valkosipulin kanssa paistettua pinaattia)	lohikeitto	sipulikeitto
hernekeitto	lämmintä ruokaa	sopes (meksikolainen ruokalaji)
hernemuhennos	Mafe (Maapähkinäkastiketta, kanaa ja riisiä)	tamales
hirvenlihapullat	Masala Dosa	thai curry
hirvikeitto	mausteinen linssikeitto	thaimaalainen kanakeitto
Hong Kong-tyyliin maustetut vihannekset	methi sticks	Timtimo (Sipulin, valkosipulin ja yrttien kanssa kypsennety punaiset linsit)
Hong Kong-tyylinen currykana	munakasrulla	tomaatti-chiliseitan
Hong Kong-tyylinen keitto	myskikurpitsa-feta-karamellisoitusipulipiirakka	tomaattikeitto
Hot pot-keitto	nauta-olutpiirakka	Tteok-bokki (korealainen wokki)
härkis-punajuurivuoka	nepalilaisia kanamykyjä	uunivihanneksia jauhelihan kanssa
intialainen poppadom chat	nepalilaisia perunamykyjä	vegaaninen borsch-keitto
intialainen tortilla chat	Niebe (Mustasilmäpapukastiketta riisillä)	vegaaninen linssisoppa
itämainen linssikeitto	nuudelikeitto	Vegaaninen linssi-tomaattipata - Riisi
japanilainen lounasrasia (kananmuna, possua, vihanneksia)	Ochazuke (japanilainen ateria)	vegaaninen maksalaatikko
joulukinkku	paistettua possua hapanimeläkastikkeessa	vegaaninen shami kabab
juusto-sipulipiirakka	paistettuja possulastuja	vietnamilainen riisiruoka
kaalikääryle	paistetut nuudelit	vietnamilaisia riisikakkuja
Kachori with potato gravy	pakoda	Zigni Siga (Härkää berbere kastikkeessa)
kambodzalaista kotiruokaa		
<b>JÄLKIRUOKA</b>		
hedelmiä	Panna Cotta al Parmigiano e Pere	suklaamousse raparperioseella
köyhät ritarit	portugalilainen riisivanukas	tiramisu
malawilaiset pähkinäpallot	puolukkakiisseli	turkkilainen jugurtti
marjapavlova	puolukkarahka	vegaanijugurtti
omena-kaurapaistos	puolukka-suklaamousse	viinimarjapannacotta
<b>KUUMAT JUOMAT</b>		
capuccino	italialainen kaakao	nokipannukahvi
chai latte	jäätee maustettu mintulla ja lakritsalla	pihliskahvi
chai-tee	kaakao	syyrialainen kahvi
eritrealainen tee	kahvi	tee
espresso	kylmä kahviuoma	vihreä tee

glögi Houjicha' tee	Matcha' tee	vihreä tee sitruunalla ja kardemummalla
<b>KYLMÄT JUOMAT</b>		
hedelmäinen vihersmoot- hie	kotitekoinen soijamaito	tyrni-chiashotti
inkivääribooli	lassi	vadelmasima
inkivääriolut	lämmin mehu	vesi
itsetehty marjamehu	mangolassi	vesipullo
kombutsa	mehu	virvoitusjuoma
kotikalja	mustikka-kookos-riisimaito- juoma	virvokkeet
kotipuutarhan vadelma mehu	pillimehu	
<b>SUOLAISET LEIVONNAISET</b>		
croissant	lihapiirakka	savuhärkä-omenajuusto- kakku
feta-pinaattikolmio	limppu	savulohipiirakka
fetatomaattipiirakka	mallaslimppu	siemennäkkäri
foccaccia	naan-leipä	siemensnacksit
injera	parata	suolaiset letut
jauhelihapasteija	parmesaanikakku	suolaiset piirakat
kantarellipiirakka	pinaatti-fetapiirakka	suolaista purtavaa
karjalanpiirakka	pirog	sämpylä
kasvispiirakka	porkkanasämpylät	tacojauhelihapsiirakka
kauraroti	poroppiirakka	tomaatti-vuohenjuustopii- rakka
kinkku-tomaattipiirakka	puurorieska	tramezzini
kuolleiden leipä	Quiche Lorraine	vegaaninen sämpylä
leipä	saaristolaisleipä	
<b>MAKEAT LEIVONNAISET</b>		
baklava	kermakakkuleivos	piparikakku
balushahi (donitsi)	kirsikka-tumma suklaa	pipari
banaanimuffini	kakku	piparkakkukuppikakku
banh cam (makea vietna- milainen leivonnainen)	kookospallero	porkkanakakku
bebe-leivoksia sateenkaa- ren väreissä	korvapuusti	
belgialaiset vohvelit	krassit	porkkanapiirakka
Biscotti alla Nina	kuppikakut	Porkkana-tuorejuustokakku
bunyols de vent (katalonia- lainen munkki)	lakukakku	pulla
cake pops	leivonnaiset	Punajuuri-suklaamuffinssi
Cheesecake al Parmigiano	letut	pähkinä-kinuskikakku
Chiffon Cake	luumu-kermakakku	Red velvet-kakku
choux	Maapähkinävoipikkuleipä	riisisuklaa
churro	macaronit	rommirusinakakku
Cornetti alla nutella	makeat leivonnaiset	Sacher-kakku
Daim New York juustokak- kua	makeat letut	sahramipulla
erilaiset leivonnaiset	makeat piirakat	saksalainen suklaakakku
fudge	makeisia	Sitruunajuustokakku ja paahdettua valkosuklaata

glögijuustokakku	mangojuustokakku	sitruunapai
Gulab Jamun (intialainen makeinen)	mango-limejuustokakku	sitruunapipari
hannatädin keksit	mansikkainen juustokakku	sitruuna-valkosuklaapikkuleipä
hedelmäpiirakka	marenkinen omenakakku	s-keksit
herkkumuffinssi	minidonitsi	suklaahippukeksi
jouluhalko	minikuppikakku	suklaajuustokakku
jouluinen pulla	Minttusuklaa-muffinssit	suklaakakku
jouluisia kakkuja	mokkakreemipikkuleipä	suklaakeksi
jouluisia keksejä	mokkapala	suklaamuffinssi
jouluisia kuppikakkuja	muffinssit	suklaaneliö
jouluisia leivonnaisia	Muhlabia (makea leivonnainen)	suklainen kakku
joulusuklaamaustekakku	munkki	taatelikakku
Joulutortut (luumuhillolla ja vihreällä kuulalla)	munkkirinkeli	Taiyaki (kalanmuotoinen vohveli)
juustokakku	mustikkamuffini	thaimaalainen lettu (roti)
kahvileivät	mustikkapiirakka	tikkupulla
kakkubuffet	mustikka-valkosuklaajuustokakku	tummasuklaapikkuleipä
kakku	mustikkavaniljacremetortut	tuplasuklaacookie
kakkuja kauden hedelmistä ja juureksista	muurinpohjaletut	Vadelmajuustokakku
kaneli-karpalokakku	New Yorkin juustokakku	vaniljawieneri
kanelipulla	ohukainen (suklaalla, hillolla, banaanilla, mansikalla, vispikermalla)	vegaaninen mokkapala
kaura-kinuskipikkuleipä	omenapiirakka	vegaaninen suklaakakku
kauravohvelit	pannakakku	vegaaninen porkkanakakku
keksikakku	perinteiset luumutortut	wilhelminat
keksit	piirakka	zeeprakakku
<b>TUOTEMYYNТИ</b>		
cookieainespurkki	keksilahjapurkit	maustettuja maapähkinöitä
etikkapunajuuret	kirsikka-, karviais-, punahe- rukka-, raparperi- ja ome- nahilloja	mehuja
hillipurkit		puolukkaa
hunaja		siemennäkkäripaketti
juustot	kotikalja	sinappituotteet
jääsuklaa	käsinvalmistetut makeiset;	suklaa
kaakaoainespurkki	pähkinätön dajm makuina	suklaajuomalajahjapurkit
Maustamattomia ja maustettuja maitosuklaita, tummia suklaita, valkosuklaita, vegaanisia suklaita, glutteenittomia suklaita ja maidottomia suklaita	appelsiini, minttu, maito- ja tummasuklaa lakkaa luomuhunaja karviaismehu	
<b>MAISTAJAISET</b>		
hunaja	maustetut maapähkinät	suklaa
juusto	sinappi	

## LIITE 2: Ravintolapäivässä 18.2.2018 tarjotut ruoat (Njomnjom, 2018)

<b>VOILEIVÄT</b>		
espanjalaiset tapakset kinkkuvoileipäkakku	pintxot virolainen tapaslautanen	voileipäbaari
<b>RAAKARUOKA</b>		
hamppujugurtti ja granola hibiskusenkukka jäätee korealainen salaattiwrap zuudelit	leivos (minttua, vadelmaa, pähkinäkinuksia, sitruuna- kardemummakreemiä ja suklaata)	mansikkajäätelöä suklaa- hippukeksin välissä punajuurilatte suolainen suklaakakku
<b>BLINIT</b>		
blini (herkkusieni, sipuli, kerma)	blini (kondensoitu maito)	blini (nutella, banaani, koo- kos)
blini (kinkku ja juusto)	blini (lohikaviaari, smetana, tilli)	blinibuffet (makeita ja suo- laisia täytteitä)
<b>SUSHI</b>		
merileväsushirulla (maki)		
<b>KYLMÄ RUOKA</b>		
hummus Kachumber salad kana-ceasarsalaatti	kimchi salaatti tzatziki	vegaaniset wräpit välimeren couscous
<b>LÄMMIN RUOKA</b>		
arepas (täytteenä nyhtö- kana, nyhtönauta, pavut tai feta) Arroz chaufa (Paistettua riis- iä soijakastikkeessa, pe- konina, naudanlihaa, kanaa, kananmunaa, paprikaa) bataatti-kookoskeitto bidimbap (riisi, kimchi, kas- viksia, kananmuna) biryani borsch-keitto kasvisversio borsch-keitto lihalla briani (riisiruoka) burgeri cachapas (täytteenä feta) Ceviche de lenguado (ka- laa ja mereneläviä limekas- tikkeessa) chapati grillatulla possulla Coxinha (kanamyky) crepet eritäytteillä (kinkku, kana, juusto..) Dorho ( Perinteisessä Erit- realaisessa mausteessa paistettua kanan koipeja) empanadas (täytteenä nyh- tökana, nyhtönauta, pavut tai feta) espanjalainen munakas falafel	häränhätäpippurikeitto intialainen ruoka jauhelihakeitto Jollof riisi ja paistettu kana juuresrösti, papuja ja to- maatti mousse kakuni (porsaankylkeä ja- panilaisittain) kananmunapizza kasvishodari kasviskeitto kasviskevätrullat ja chili- kastike kasvispömelit kasvisruoka kasvis-soija-jollofriisi Keitetyt banaanit ja lohi keitto banaani kermanen sienikeitto kiinalaiset herkkusienet kinkkupizza kirkas porokeitto kofta kubba (jauhelihatäytteiset riisipallerot) kuutiokallasoppa lammaspata lihapömelit linssipihvit	Papa a la Huancaína (Pe- rulaisestä chilistä ja vuo- henjuustosta valmistettua huancaína-kastiketta peru- noiden, kananmunan sekä mustien oliivien kanssa) Patacones (täytteenä nyh- tökana, nyhtönauta, pe- koni, avokado, salsa tai feta) Phat Phak Tofu (Paistetut kasvikset tofulla) Phat thai kai (paistetut nuu- delit kanalla) Phat Thai Tofu (paistetut nuudelit tofulla) Pilauriisi paahdetulla sipu- lilla pizzat pozole (maissikeitto) pulled pork- hampurilainen punajuurikeitto Punjabi Chicken Biryani riisi Saag-gosht (Pinaatti Nau- tacurry) samosa signara sipulikeitto suolakurkkukeitto syyrialaista ruokaa

feijoada (Mustapapu-Liha pata) filippiiniläistä ruokaa friteeratut perunalohkot fuchka grillimakara gulassikeitto Hamli (Valkosipulissa ja oliiviöljyssä ja sitruunassa paistettua Pinaattia) hampurilainen helmiohrakeitto hernekeitto hirvenlihakeitto hodari hodari kahdella nakilla hodari nyhtökauralla hodari nyhtöpossulla hot pot- keitto hot wings	Lomo saltado (chilissä, inkiväärissä ja soijassa paistettua nautaa ja kanaa, tomaattia, paprikaa ja sipulia) lämmin ramenkeitto mafe (Maapähkinäkastike kanalla tai kasviksilla Riisi) makkaraa grillistä makkarakeitto Massaman curry nauta, riisi munakoisopata nautaa sisältävät kevtäkääryleet niebe (Mustasilmäpapukastike riisillä) nuudeliteitto	tamalet tex mex-keitto Thaimaalaiset munakkaat Tibsibegie (Rosmariinilla, valkosipulilla, inkiväärillä ja chilillä paistettua lampaanlihaa) Timitimo ( Valkosipulissa, inkiväärissä ja oliiviöljyssä paistettua linssejä) tomaattikeitto tomaatti-mascarponekeitto tonnikalapizza tostada Transmontana Feijoada (liha-papupata) täytetyt kananmunat Vegan Feijoada (portugallainen ruoka) vegepizza vietnamilaiset kevätrullat Yellow curry kana (riisillä) Zigni Siga (Häränlihaa berberellä, valkosipulilla ja inkiväärillä maustettua)
<b>JÄLKIRUOKA</b>		
maitovanukas karamellikastikkeella marjajäätelö	marjakeitto kermavaahdolla puolukkainen talkkuna-vahto	suklaajälkiruoka vermicelli kheer
<b>KUUMAT JUOMAT</b>		
hunajasima kaakao kahvi	lämmin sekamehu mantelikaakao meksikolainen kahvi	pannukahvi tee
<b>KYLMÄT JUOMAT</b>		
cola inkiväärijuoma kotitekoinen limonadi mangolassi	marjamehu maustettu vesi mehu oshiruko (japanilainen juoma)	tuoremehu (omena, appelsiini, porkkana tai sekoitus) vesi zobo-juoma (afrikkalainen juoma)
<b>SUOLAISET LEIVONNAISET</b>		
feta-pinaattipasteija feta-pinaattipiirakka focaccia hampunsiemensämpylä injera jauhelihapeltipiirakka kaalipannukakku kaalipiirakka karjalanpiirakka	kasvispiirakka kinkku-juustoquiche kinkkumuffini kolmen sipulin quiche leipä metsäsienipiirakka pekoni/sipuli/juustoskonssit poropiirakka Riisi- ja ohraapiirakat majoneesikananmunalla	saaristolaisleipä siemensämpylä suolainen lettu suolainen paakkelsi suolaiset leivonnaiset suolaiset herkut tikkusämpylä vohvelit suolaisella täytteellä välimerenpiiras

<b>MAKEAT LEIVONNAISET</b>		
amber sugar (maut: maitotiiviste, ruusu ja sitruunavesi, salmiakki, lime ja piparminttu)	limejuustokakku	plätyt
appelsiini-oliiviöljykakku Artesaanimarenkeja (turkinpippuri, mustikka, piña colada, pink lemonade)	maapähkinäkeksi macaronit	porkkanakakku Puff Puff -pulla
baileyskakku	makea paakkelsi	pulla
baklava	makeat leivonnaiset	pähkinämuffinit
banaanileipä	makeita herkkuja	pätkiskakku
bataatti	makeita piirakoita	pätkiskuppikakku
Brigadeiro (suklaapallot)	mangojuustokakku	runebergin kääretorttu
brownie	mango-passionkakku	sacherkakku
currinaudalla täytetty leipä	mansikkajuustokakku	sateenkaarikakku
Daimjuustokakku	marenkinen omenakakku	sitruunakakku
hasselpähkinä-praliini-moussekakku	mariannepiirakka	sitruuna-marenkipiirakka
hedelmäpiirakka	metsämansikka-punahe- rukkamoussekakku	suklaahippukeksit
herkkukeksit	mokkapala	suklaakku
kahvi-kookoskakku	munkki	suklaamacaronit
kakku	mustikka-kaura-banaani- pannarit	suklaa-salmiakkimuffinsit
kakkubuffet	mustikkapiirakka	suklainen kakku
karpalo-omenapiiras	muurinpohjalätty mansikka- hillolla ja kermavaahdolla	Thaimaalaiset täytetyt letut (banaanipähkinäsuklaa tai mansikkahillo-maitotiiviste)
kaurakeksi	Nerikiri (japanilainen ma- keinen)	tikkupulla
kirsikkasuun kahvikakku	nuotiolla paistettu lettu	Ube Ensaymada (briossi hillolla ja tuorejuustolla)
kolmen suklaa mousse- kakku	omenamuffini	unikonsiemenkakku
kookosleipä	oreokuppikakku	vadelmajuustokakku
kookospallo	pannari hillolla	vadelpa-suklaakakku
korvapuusti	pastel de nata	valkosuklaa-vadelpakakku
kropsu (pannukakku)	pekaani-vanilja-suklaa- kakku	vegaaninen porkkanakakku
kuivakakku	piirakka	vegaaninen porkkanaleivos
laskiaisjuustokakku	pikkuleivät	vegaaniset keksit
laskiaispulla	pistaasi- sitruuna- mustik- kamoussekakku	vohvelit makealla täytteellä
<b>TUOTEMYynti</b>		
kahvipavut		



