

HEINOLAN KAUPUNGIN TERVEYDENSUOJELUJÄRJESTYS

Terveydensuojelujärjestyksen tavoitteena on paikalliset olosuhteet huomioon ottaen ylläpitää ja edistää väestön ja yksilön terveyttä sekä ennaltaehkäistä, vähentää ja poistaa sellaisia elinympäristössä esiintyviä tekijöitä, jotka voivat aiheuttaa terveystahetta.

MÄÄRÄYSTEN ANTAMINEN JA VALVONTA

1. Heinolan kaupungin ympäristölautakunta on antanut terveydensuojelujärjestyksen, terveydensuojelulain terveydensuojelujärjestystä koskevan, 51 § 3 mom:n perusteella.
2. Terveydensuojelujärjestyksen noudattamista valvoo terveydensuojelulain 7 §:n mukainen terveydensuojeluviranomainen, jona toimii Heinolan kaupungin ympäristölautakunta.
3. Ympäristölautakunta voi siirtää sille tässä järjestyksessä kuuluvaa ratkaisovaltaa alaiselleen viranhaltijalle siten, kuin terveydensuojelulain 7 §:ssä säädetään.

TERVEYDENSUOJELUJÄRJESTYKSEN SOVELTAMINEN JA SUHDE MUIHIN MÄÄRÄYKSIIN

1. Heinolan kaupungissa on noudatettava tätä paikallisiin olosuhteisiin perustuvaa terveydensuojelujärjestystä, joka on annettu terveydensuojelulain säännösten ja määräysten täytäntöön panemiseksi.
2. Tämä järjestys on voimassa Heinolan kaupungin alueella.
3. Tässä terveydensuojelujärjestyksessä esitetyt otteet muusta lainsäädännöstä ja määräyksistä on osoitettu *kursiivilla*. Otteet on esitetty selvyuden vuoksi, eikä niissä ole huomioitu lakiin mahdollisesti myöhemmin tehtyjä muutoksia.
4. Terveydensuojelujärjestystä ei sovelleta, jos se on ristiriidassa terveydensuojelulain taikka sen nojalla annettujen säädösten kanssa.
5. Terveydensuojelujärjestystä noudatetaan muun lainsäädännön tai muiden kunnallisten määräysten rinnalla ja tarvittaessa samanaikaisesti terveydensuojelulain mukaisissa asioissa.
6. Kunnan muiden viranomaisten tulee lupa-asiaa ratkaistaessa tai muuta viranomaispäätöstä tehtäessä ottaa huomioon, mitä tässä järjestyksessä säädetään.

POIKKEAMINEN TERVEYDENSUOJELUJÄRJESTYKSESTÄ

Terveydensuojeluviranomainen voi erityisestä syystä myöntää yksittäistapauksessa luvan poiketa tästä terveydensuojelujärjestyksestä. Lupaa poikkeamiseen tulee hakea terveydensuojeluviranomaiselta kirjallisesti ja asia käsitellään noudattaen normaalia hallintomenettelyä.

SEURAAMUKSET TERVEYDENSUOJELUJÄRJESTYKSEN RIKKOMISESTA TAI LAIMINLYÖNNISTÄ

Terveydensuojelujärjestyksen rikkomisen seuraamuksista säädetään terveydensuojelulain 13 luvussa.

Terveydensuojelulaki (763/1994)

53 § Uhkasakko sekä teettämis- ja keskeyttämisuhka

Jos joku ryhtyy toimiin tämän lain tai sen nojalla annettujen säännösten tai määräysten vastaisesti taikka lyö laimin tämän lain tai sen nojalla annettujen säännösten tai määräysten mukaisen velvollisuutensa, valvontaviranomainen voi päätöksellään velvoittaa asianomaisen määrääjässä oikaisemaan sen, mitä on oikeudettomasti tehty tai lyöty laimin.

Lääninhallitus tai kunnan terveydensuojeluviranomainen voi tehostaa tämän lain nojalla antamaansa kieltoa tai määräystä uhkasakolla tai uhalla, että tekemättä jätetty toimenpide teetetään laiminlyöjän kustannuksella tai että toiminta keskeytetään tai kielletään.

Uhkasakkoa, teettämisuhkaa ja keskeyttämisuhkaa koskevassa asiassa sovelletaan muutoin, mitä uhkasakkolaissa (1113/90) säädetään.

Pakkokeinoista sijoitusluvan hakemisen laiminlyönnin varalta säädetään ympäristölupamenettelylaissa.

54 § Terveiden vaarantamisrikkomus ja terveyden vaarantamisrikos

Joka

- 1) laiminlyö tässä laissa tarkoitetun ilmoituksen tekemisen,*
- 2) rikkoo viranomaisen tämän lain nojalla antaman määräyksen; tai*
- 3) muutoin rikkoo tätä lakia tai sen nojalla annettuja säännöksiä tai määräyksiä, on tuomittava, jollei teosta ole muualla laissa säädetty ankarampaa rangaistusta, terveyden vaarantamisrikkomuksesta sakkoon.*

Jos 1 momentissa tarkoitettu teko on tehty tahallaan tai törkeästä huolimattomuudesta ja teolla on aiheutettu haittaa terveydelle, rikoksentehtijää on tuomittava, jollei teosta muualla laissa säädetä ankarampaa rangaistusta, terveyden vaarantamisrikkomuksesta sakkoon tai vankeuteen enintään kuudeksi kuukaudeksi.

Mikäli laiminlyöntien vuoksi terveydensuojelulain mukaisen päätöksen antamiseen kuluva työ määrä on tavanomaista suurempi, voidaan päätöksestä perittävää maksua korottaa ympäristötoimiston maksutaksan mukaisesti.

TERVEYDENSUOJELUJÄRJESTYKSEN VOIMAANTULO

Tämä terveydensuojelujärjestys tulee voimaan 1. päivänä toukokuuta 2003.

1 § TERVEYDELLISTEN HAITTOJEN ESTÄMINEN RAKENNUSTÖISSÄ

Soveltamisala

Terveyshaittojen estämiseksi annetut määräykset koskevat taajaan rakennettujen alueiden rakennustöitä, joita ovat mm. uudis- ja korjaustoimenpiteet, maankaivu ja kallion louhinta sekä rakennusten ulkoseinien ja muiden ulkona olevien rakenteiden, kuten siltojen, kaiteiden ja vastaavien käsittely piikkaamalla, hiekkapuhalluksella, hionnalla, kemikaaleilla tai muulla ympäristölle terveyshaittaa aiheuttavalla menetelmällä.

Yleistä

Kaikissa edellä mainituissa töissä työmenetelmien suojaustoimenpiteineen tulee olla sellaiset, että pölyn ja muiden haitallisten aineiden leviäminen ympäristöön estetään. Pölyn leviäminen on tarvittaessa estettävä esimerkiksi louhintatöissä käyttämällä imurein varustettuja porauslaitteita. Myös sääolosuhteet, kuten tuulisuus, on otettava huomioon.

Purkamistyöt

Purkamistöissä pölyävä aine on pudotettava alas riittävän tiiviitä putkia pitkin suojattuun tilaan, kuten esimerkiksi suojapeitteellä peitettyyn vaihtolavaan, tai vietävä pois säkeissä tai astioissa.

Ulkoseinien ja vastaavien rakenteiden käsittely

Ulkoseinien ja muiden ulkona olevien rakenteiden käsittelyssä on käytettävä suojapeitteillä tiiviisti peitetyjä kiinteitä telineitä. Työkohteen laajuus ja sijainti sekä työmenetelmä ja suojaustoimenpiteet huomioon ottaen voidaan hyväksyä myös nostolavan, siirtotelineen, riipputelineen tai vastaavan käyttö.

Rakennuksen ulkopintoja käsiteltäessä ikkunat ja muut ulkoilma-aukot on tiivistettävä siten, että pölyn ja muiden haitallisten aineiden tunkeutuminen rakennuksen sisälle estetään. Tarvittaessa rakennuksen koneellinen ilmanvaihto on pysäytettävä työn ajaksi. Työkohteen ympäristön tarpeenmukaisesta päivittäisestä puhdistamisesta on huolehdittava.

Kemiallinen maalinpoisto

Kemiallisessa maalinpoistossa työkohte on suojattava siten, että työssä käytettävien kemikaalien ja syntyvän jätteen pääsy maaperään ja viemäriin on estetty. Maalinpoistossa käytettävät liuottimet ja työssä syntyvä liuottimia sisältävä maalinpoistojäte ovat ongelmajätteitä, jotka on kerättävä talteen ja toimitettava laitokseen, jonka ympäristöluvassa on sallittu ko. jätteen vastaanotto. Maalinpoistossa käytettävät terveydelle tai ympäristölle vaaralliset kemikaalit tulee säilyttää työkohteessa siten, etteivät asiaankuulumattomat saa niitä haltuunsa.

Saumojen käsittely

PCB- ja lyijypitoisuudet on tutkittava mm. ikkunakorjausten, saumaskorjausten ja seinäelementtien purkutöiden yhteydessä. 1960 ja -70 luvuilla valmistuneista elementtitaloista on analysoitava PCB- ja lyijypitoisuudet. Lyijypitoisuus analysoidaan vain, mikäli PCB:tä ei löydy. 1980-luvulla

valmistuneista taloista analysoidaan lyijypitoisuudet. Selvitys on tehtävä hankkeen valmisteluvaiheessa ja vastuu selvittämisestä kuuluu rakennuksen omistajalle tai haltijalle. Mikäli tutkiminen laiminlyödään, on työ tehtävä samoin, kuin saumojen sisältäessä PCB:tä tai lyijyä.

Työtä suoritettaessa on huolehdittava siitä, etteivät PCB- tai lyijy-yhdisteet leviä ympäristöön. Rakennusten seinustojen maaperä on suojattava peitteellä, josta jätteet saadaan kerättyä talteen. Hiontatyön aikana hiomakone on oltava kytkettynä kohdeimuriin, jonka imuteho on vähintään 500 m³ tunnissa.

Jäte voidaan kerätä esimerkiksi vahvoihin muovisäkkeihin. Pakkaukset on merkittävä sisällön mukaan (esim. saumausmassajätettä, sisältää PCB:tä ja lyijyä). Jätteet tulee säilyttää asiattomien ulottumattomissa. Jäte on ongelmajätettä ja se on toimitettava laitokseen, jonka ympäristöluvassa on sallittu ko. jätteen vastaanotto.

Katualueet

Rakennusjätteiden ja maa-ainesten leviäminen katualueelle tai muulle yleiselle alueelle kuorma-autojen tai työkoneiden mukana on pyrittävä estämään. Tarvittaessa katualueiden puhdistamisesta on huolehdittava päivittäin.

Joutokäynti

Työkoneiden tarpeeton joutokäynti on kielletty.

ILMOITUSMENETTELY

Ilmoitusvelvollisuus

Toiminnanharjoittajan on tehtävä ympäristötoimistolle ilmoitus:

- 1 rakennustyöstä, josta saattaa aiheutua terveydellistä haittaa
- 2 rakennuksen ulkoseinien ja muiden ulkona olevien rakenteiden, kuten siltojen ja kaiteiden, hiekkapuhalluksesta, hiomisesta, käsittelystä kemikaaleilla tai vastaavasta pinnan käsittelystä.

Ilmoitusta ei tarvitse tehdä rakennuksen ulkoseinien ja muiden ulkona olevien rakenteiden vähäisestä paikkauskorjauksesta.

Ilmoituksen tekeminen

Ilmoitus on tehtävä riittävän ajoissa ja vähintään viikkoa ennen työn aloittamista. Ilmoituksesta tulee käydä ilmi toiminnanharjoittaja, työkohteen sijainti, suoritettava työ, työmenetelmä ja siihen liittyvät suojaustoimenpiteet sekä työn suoritusajankohta.

Ympäristöinsinöörin päätös

Ilmoituksen johdosta ympäristöinsinööri voi tarvittaessa tehdä päätöksen ja asettaa työlle ehtoja, jotka ovat tarpeen terveyshaitan estämiseksi. Ehtoja voidaan asettaa, vaikka ilmoitusvelvollisuus on lyöty laimin.

Muutoksenhaku

Päätökseen voi hakea muutosta kirjallisella oikaisuvaatimuksella Heinolan kaupungin ympäristölautakunnalta 14 päivän kuluessa päätöksen tiedoksi saamisesta.

2 § ULKOALUEILLA TAPAHTUVA SÄÄNNÖLLINEN JA TILAPÄINEN ELINTARVIKKEIDEN MYYNTI, VALMISTUS JA TARJOILU

2.1 Ilmoitus säännöllisestä elintarvikkeiden myynnistä, valmistuksesta ja tarjoilusta

Elintarvikkeiden myynti, valmistus ja tarjoilu ulkoalueilla, kuten torilla, edellyttää ilmoituksen tekemistä terveydensuojeluviranomaiselle ennen toiminnan aloittamista. Ilmoitus uudesta toiminnasta tulee tehdä vähintään 30 vuorokautta ennen toiminnan aloittamista. Toiminnan olennaista muutosta koskeva ilmoitus tulee tehdä vähintään 15 vuorokautta ennen muutetun toiminnan aloittamista. Ilmoitukseen on liitettävä selvitys harjoitettavasta toiminnasta ja sen laajuudesta sekä terveydensuojeluasetuksen 22 §:n mukainen omavalvontasuunnitelma ja selvitykset myyntikalusteista, varasto- ja huoltotiloista, talousveden saannista, henkilökunnan terveydentilasta ja jätehuollosta.

Ilmoitusvelvollisuus perustuu seuraaviin terveydensuojelulainsäädännön kohtiin: TsL 13 §, TsA 24 § ja TsL 50 §.

2.2 Ilmoitus tilapäisestä elintarvikkeiden myynnistä, valmistuksesta ja tarjoilusta

Elintarvikkeiden tilapäinen myynti, valmistus ja tarjoilu ulkoalueilla, kuten torilla, edellyttää ilmoituksen tekemistä terveydensuojeluviranomaiselle ennen toiminnan aloittamista. Toiminta on tilapäistä silloin, kun elintarvikkeiden myynti tapahtuu harvemmin kuin kerran kuukaudessa, eikä se kestä kahta vuorokautta pidempään. Ilmoitus toiminnasta tulee tehdä vähintään 14 vuorokautta ennen toiminnan aloittamista, jotta neuvotteluille ja mahdollisesti tarvittaville tarkastuksille jää riittävästi aikaa. Ilmoituksesta on käytävä ilmi hakijan yhteystiedot, tilapäismyynnin aika ja paikka, toiminnan laatu, tuotevalikoima sekä selvitys säilytysolosuhteista, myyntikalusteista ja talousveden saannista.

2.3 Yleisohjeet ulkoalueilla tapahtuvalle elintarvikkeiden myynnille, valmistukselle ja tarjoilulle

2.3.1 Elinkeinoharjoittajan velvollisuus suorittaa omavalvontaa (Elintarvikelaki 361/95)

Elinkeinoharjoittajalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot elintarvikkeesta, jota hän tuottaa, valmistaa, tuo maahan, vie maasta, pakkaa, pitää kaupan, tarjoilee tai muutoin luovuttaa elintarvikkeeksi. Elinkeinoharjoittajan on tunnistettava ja luetteloitava elintarvikemääräysten kannalta kriittiset kohdat elintarvikkeiden valmistuksessa ja käsittelyssä sekä ryhdyttävä tarvittaviin toimenpiteisiin näiden kohtien säännölliseksi valvomiseksi. Tässä tarkoituksessa elinkeinoharjoittajan on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma ja alettava toteuttaa omavalvontaa suunnitelman mukaisesti.

2.3.2 Myyntiolosuhteet

Myyntipisteen alustan tulee olla asfaltoitu, valettu betonista, muutoin pinnoitettu tai nurmetettu. Mikäli myyntipisteen maapohja on pölyävä, myyntipisteen ja elintarvikkeiden valmistuksen pohja-alue tulee peittää. Toiminnanharjoittajan on huolehdittava nestemäisten ja kiinteiden jätteiden keräilystä ja pidettävä myyntialue siistinä. Jätevedet on johdettava viemäriin tai kerättävä umpinaiseen säiliöön, jonka säännöllisestä tyhjentämisestä on huolehdittava.

Myytävät elintarvikkeet on pidettävä riittävän korkealla ja helposti puhtaana pidettävällä, pinnoitetaan ehjällä myyntipöydällä tai alustalla ja suojattava tarkoituksenmukaisesti kosteus-, pöly-, lämpö-, valo- ja muilta haitallisilta vaikutuksilta. Myyntilaitteista ja -laitteista ei saa aiheutua niissä säilytettävälle elintarvikkeille haittaa.

Elintarvikkeiden valmistus tulee tapahtua vähintään päältä, takaa ja sivuilta suojatusta myyntikalusteesta.

Mikäli myynti tapahtuu vaunusta tms. liikkuvasta laitteesta, tulee toiminnanharjoittajalla olla mukanaan kunnan terveydensuojeluviranomaisen tekemä laitteen käyttöönottopäätös tai jäljennös päätöksestä ja se tulee pyydettyessä esittää valvontaviranomaiselle.

Myyntilaitteet on rakennettava ja sijoitettava turvallisesti niin, ettei niiden kaatumisesta, kuumuudesta tms. aiheudu asiakkaille vaaraa.

Elintarvikkeiden myyjällä tulee olla helposti puhdistettava, tarkoitukseen soveltuva ja siisti työasu.

Myyntialueen haltijan on osoitettava ulkoalueella työskenteleviä varten käymälät käsienpesupisteineen myyntipaikalla tai sen läheisyydessä. Lisäksi, mikäli ulkoalueella myydään tai käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, alueella on oltava juoksevaa vettä ja tila laitteiden ja tarvikkeiden puhdistamista varten; lisäksi ulkoalueella on tällöin oltava sovelias tila vaatteiden vaihtamista varten.

Myynti- / tarjoilutilassa ei saa tupakoida eikä pitää eläimiä.

Myynti- / tarjoilutilassa on oltava selkeä kyltti, josta ilmenee yrittäjän nimi ja kotipaikkakunta.

2.3.3 Myytävät tuotteet

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden myynti tulee lämpimänä vuodenaikana tapahtua koneellisesti jäähdytetystä myyntilaitteesta.

Tuoretta kalaa käsiteltäessä noudatetaan asetusta kalasta ja kalavalmisteista (108/93), jonka mukaan kala on säilytettävä, kuljetettava ja myytävä niin, että sen lämpötila on pysyttävä myyntilaitteessa 0 - +3°C. Tyhjiopakattujen kalojen ja kalavalmisteiden myyntilämpötilan tulee myös olla 0 - +3°C. Helposti pilaantuvat muut elintarvikkeet on säilytettävä ja pidettävä kaupan jäähdytyslaitteessa, jonka lämpötila on korkeintaan +8°C. Elintarvikkeiden pitämiseksi säädetyssä lämpötilassa ja lämpötilan valvomiseksi on oltava asianmukaiset tilat ja välineet.

Myytäessä elintarvikkeita, on huolehdittava siitä, ettei tuotteiden laatu olennaisesti heikkene tai että haittaa tuottavien mikrobien kasvu riittävästi estyy.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden myynnistä ja myyntiolosuhteista päätetään tarvittaessa erikseen.

2.3.4 Valmistettavat tuotteet

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä korkeintaan +8°C:n tai kuumennetut tuotteet vähintään +60°C:n lämpötilassa; tuotteet tulee suojata jäätymiseltä. Elintarvikkeiden pitämiseksi säädetyssä lämpötilassa ja lämpötilan valvomiseksi on oltava asianmukaiset tilat ja välineet.

Mikäli valmistetaan tai elintarvikkeen raaka-aineena käytetään helposti pilaantuvia tuotteita, tulee näiden elintarvikkeiden valmistus tapahtua terveydensuojeluviranomaisen hyväksymässä

huoneistossa. Elintarvikkeiden laajempi valmistus on mahdollista, jos valmistus- ja käsittelytilat sekä olosuhteet on varustettu siten, että niitä voidaan rinnastaa vastaavaan elintarvikehuoneistoon.

Pienimuotoinen ruoanvalmistus, esim. keittojen, ohukaisten ja uuniperunoiden valmistus ja myynti on sallittua edellyttäen, että valmistus- ja säilytystilat sekä olosuhteet ovat tämän terveydensuojelujärjestyksen mukaiset.

Savukalatuotteiden säilyvyyden parantamiseksi ja turvallisuuden lisäämiseksi tulee savustetun ja hiillostetun kalan valmistuksessa ja kaupan pidossa noudattaa seuraavia ohjeita:

- Valmistus ja myynti: kalat on savustettava tai hiillostettava välittömästi pyynnin jälkeen. Ennen valmistusta kalan lämpötila ei saa nousta yli $+3^{\circ}\text{C}$. Valmistuksen jälkeen kalat on säilytettävä ja myytävä vähintään $+60^{\circ}\text{C}$ lämpöisinä tai ne on heti valmistuksen jälkeen jäädytettävä ja myytävä kylmälaitteesta (enintään $+3^{\circ}\text{C}$).
- Kaupanpito torilla: Torilla on huolehdittava siitä, että kalat säilytetään ja myydään riittävän lämpimänä tai kylmänä. Terveydensuojelulainsäädännön mukaan kaupanpidolle on järjestettävä riittävät hygieeniset edellytykset, kuten asianmukainen lämpötila. Elintarvikkeiden lämpimänä myynti edellyttää koneellisesti lämmitettävää myyntilaitetta. Eristeaineella, esimerkiksi styroksilla verhoiltu myyntilaitteisto ei ole riittävä. Elintarvikkeiden kaupanpito kylmänä voi tapahtua joko jäillä tai koneellisesti jäädytetystä myyntilaitteesta, edellyttäen kuitenkin, että lämpimänä vuodenaikana myynti tapahtuu koneellisesti jäädytettävästä myyntilaitteesta.

2.3.5 Terveydentila

Henkilökunnan terveydentila on täytettävä tartuntalain (583/86) ja sen nojalla annetut vaatimukset. Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita paljain käsin toistuvasti käsittelevillä on oltava selvitys terveydentilasta sosiaali- ja terveystieteiden ministeriön ohjeen mukaisesti. Todistus tulee tarvittaessa esittää valvontaviranomaiselle.

2.3.6 Varastointi

Myyntiajan ulkopuolella elintarvikkeet on säilytettävä tarkoituksen mukaisissa tiloissa, jotka ovat helposti puhtaana pidettävät ja joihin haittaeläimiltä on pääsy estetty.

Myyntikalusteiden säilytys myyntiajan ulkopuolella on järjestettävä tiloissa, joissa kalusteiden puhtaanapito ja huolto voidaan suorittaa asianmukaisesti.

2.3.7 Pakkausmerkinnät ja pakkaaminen

Valmiiksi pakattuina myytävät tuotteet on varustettava elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä annetun asetuksen (794/91) ja kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen (795/91) mukaisin merkinnöin; tuotteet tulee valmistaa ja pakata hyväksytyissä tuotantotiloissa.

Ulkomyyntiin voidaan soveltaa kuitenkin seuraavia päätöksestä poikkeavia muutoksia:

- Tuoreita marjoja, hedelmiä ja kasviksia sisältävässä läpinäkyvässä pakkauksessa tulee ilmoittaa sisällön määrä ja alkuperä.

- Jos tuote punnitaan ostohetkellä, saa sisällön määrän jättää merkitsemättä pakkaukseen. Mikäli tuote on kuitenkin EU:n antamien laatuvaatimusten alainen, on pakolliset merkin­nät tehtävä.

2.3.8 Muuta huomioitavaa

Myytäessä elintarvikkeita on huolehdittava siitä, ettei tuotteen laatu olennaisesti heikkene tai että haittaa aiheuttavien mikrobien lisääntyminen estyy.

Lisäksi myynnissä tulee noudattaa seuraavia ohjeita:

- Mehut, jauhot ryynit ja keksit on myytävä valmiiksi pakattuina.
- Suolasienten, maustekurkkujen, pähkinöiden, makeisten ja muiden vastaavien, pakkaa­mattomien elintarvikkeiden irtomyynti voi tapahtua myyjän toimesta. Astiat on varustetta­va kannella ja asianmukaisilla ottimilla.
- Leivinvalmisteiden irtomyynti voi tapahtua myyjän toimesta riittävän suojatusta myyntilaitteesta.
- Einekset ja niihin verrattavat tuotteet, kuten voileivät, sämpylät, kukot, piirakat, pasteijat ja pizzat on myytävä valmiiksi pakattuina, ellei myynti tapahdu asianmukaisesta myynti­vaunusta tai muusta riittävän suojatusta myyntilaitteesta. Lämpimänä vuodenaikana edellä mainitut ja niihin rinnastettavat elintarvikkeet tulee myydä koneellisesti jäähdyte­ystä kylmälaitteesta.
- Kylmänä myytäväksi tai tarjoitavaksi tarkoitetut, helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä korkeintaan +8°C ja kala +0 - +3°C. Tuotteet tulee myös suojata jäätymiseltä. Lämpötilan varmentamiseksi tulee olla tarvittava määrä lämpömittareita.
- Kuumennetut tuotteet tulee säilyttää vähintään +60°C:n lämpötilassa.
- Tuotteet tulee suojata jäätymiseltä.
- Valmistuksesta tai myynnistä ei saa aiheutua savu-, noki-, haju- tai muuta terveydellistä haittaa ympäristölle.

3 § SUURET YLEISÖTILAISUUDET

3.1 Ilmoitus

Tilaisuuden järjestäjän tulee tehdä kirjallinen, terveysuojelulain 37 §:n mukainen ilmoitus terveysuojeluviranomaiselle viimeistään 15 vuorokautta ennen tilaisuuden järjestämistä. Ilmoituksesta on käytävä ilmi mm. tapahtuman järjestäjä yhteystietoineen, tapahtuma paikka ja aika sekä arvio tilaisuuteen osallistuvasta osanottajamäärästä.

Jokaisen suureen yleisötilaisuuteen osallistuvan elintarvikemyyjän tulee täyttää lomake ”Ilmoitus tilapäisestä elintarvikemyynnistä ja/tai tarjoilusta” ja palauttaa se tilaisuuden järjestäjälle. Tilaisuuden järjestäjä toimittaa kaikki lomakkeet terveysuojeluviranomaiselle. Mikäli kaikkia elintarvikemyyjiä ei ole tiedossa terveysuojelulain 37 §:n mukaista ilmoitusta jätettäessä, elintarvikemyyjien liitteitä voidaan palauttaa myöhemminkin, kuitenkin viimeistään viisi vuorokautta ennen tilaisuuden alkamista.

3.2 Vaatimukset myyntipaikalle

Alueella, jossa suuri yleisötilaisuus järjestetään, tulee olla sähkön käyttömahdollisuus (mm. kylmälaitteita varten).

Käytettävissä tulee olla riittävästi laatuvaatimukset täyttävää talousvettä.

Jätevedet on johdettava viemäriin tai kerättävä umpisäiliöön.

Järjestäjän on huolehdittava nestemäisten ja kiinteiden jätteiden keräilystä sekä jäteastioiden riittävän usein tapahtuvasta tyhjentämisestä ja pidettävä myyntialue siistinä.

Alueella tulee olla käymälöitä sekä miehille että naisille Sosiaali- ja terveysministeriön päätöksen 54/02/95 mukaisesti. Henkilökunnalle on lisäksi oltava käymälät käsienpesupisteineen myyntipaikalla tai sen välittömässä läheisyydessä. Käymälöitä on siivottava tilaisuuden aikana.

Myyntipaikat on sijoitettava ja rakennettava siten, ettei ympäristöstä aiheudu terveydellistä haittaa elintarvikkeiden laadulle. Myyntipisteen alustan tulee olla asfaltoitu, valettu betonista, muutoin pinnoitettu tai nurmetettu. Mikäli myyntipisteen maapohja on pölyävä, myyntipisteen ja elintarvikkeiden valmistuksen pohja-alue tulee peittää.

Mikäli toiminta sijaitsee asuinalueella ja voi aiheuttaa terveyshaittaa, tulee siitä tehdä terveysuojelulain 13 §:n mukainen ilmoitus hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista. Määräys ei koske puolustusvoimien toimintaa eikä sellaista toimintaa, johon on myönnetty ympäristönsuojelulain mukainen ympäristöluva.

Yleisötilaisuuksien jätehuollosta säädetään lisäksi Heinolan kaupungin jätehuoltomääräyksissä:

Heinolan kaupungin jätehuoltomääräykset

20 § Yleisötilaisuuksien jätehuolto

Ulkona pidettävissä yleisötilaisuuksissa on tilaisuuden järjestäjän huolehdittava tilaisuuden jätehuollosta.

Alueen puhdistus ja keräysvälineiden tyhjennys on suoritettava välittömästi tilaisuuden päätyttyä, kuitenkin aina keräysvälineiden täyttyessä ja tarpeen mukaan. Monipäiväisissä tilaisuuksissa on alue puhdistettava päivittäin.

Alueella tulee olla keräysvälineitä riittävästi ja ne on sijoitettava tarkoituksenmukaisesti sekä pidettävä moitteettomassa kunnossa. Alueella on oltava riittävästi roskakoreja.

Hyötyjätteiden erilliskeräysvelvoite koskee myös yleisötilaisuuksia, mikäli hyötyjätettä syntyy jätehuoltomääräysten 4 §:ssä ilmoitetut määrät tilaisuuden aikana.

3.3 Vaatimukset suuressa yleisötilaisuudessa elintarvikkeiden myyntiä, valmistusta tai tarjoilua harjoittaville

Suuriin yleisötilaisuuksiin osallistuvien, elintarvikkeiden myyntiä, valmistusta ja tarjoilua harjoittavien on noudatettava määräyksiä, jotka on esitetty 2 §:ssä: "Ulkoalueilla tapahtuva elintarvikkeiden säännöllinen ja tilapäinen myynti, valmistus ja tarjoilu" sekä muita kyseistä toimintaa koskevia asetuksia. Lisäksi tulee huomioida ilmoitusvelvollisuus, josta on määrätty kohdassa 3.1.

3.4 Muuta huomioitavaa

Tilaisuuden järjestäjä on velvollinen huolehtimaan, että näitä määräyksiä noudatetaan.

Terveysuojelulaki (763/1994) 45 §

Terveysuojeluviranomaisella on oikeus tämän lain mukaisten tehtävien suorittamiseksi tehdä tai teettää tarkastuksia ja niihin liittyviä tutkimuksia.

Tarkastuksen tai tutkimuksen tekijällä on oikeus tehtävänsä suorittamiseksi:

- 1) päästä alueelle tai rakennukseen, missä harjoitetaan terveysuojelun kannalta merkityksellistä toimintaa tai missä terveysuojeluviranomainen perustellusta syystä epäilee esiintyvään tai syntyvän terveyshaittoja;*
- 2) saada tarvittavat, käytettävissä olevat tiedot rakennuksista, laitteista, valmistusmenetelmistä, toiminnan laadusta ja terveydellisten seikkojen arvioimista koskevien mittausten ja tutkimusten tuloksista; sekä*
- 3) tehdä tarvittavat mittaukset ja ottaa tutkimusten tekemiseksi edustava näyte.*

Kiinteistön haltijan tai omistajan, alueen käyttäjän, toiminnan harjoittajan tai tapahtuman järjestäjän on annettava kunnan terveysuojeluviranomaiselle valvontaa varten tarpeelliset tiedot terveyshaittaa aiheuttavasta toiminnasta sekä toimenpiteistä, laitteista ja suunnitelmista, joiden tarkoituksena on ehkäistä ja torjua terveyshaittaa siten kuin näissä määräyksissä erikseen säädetään.

Mikäli suoritettavissa tarkastuksissa todetaan, ettei elinkeinonharjoittaja ole noudattanut annettuja ohjeita, hänen toimintaansa voidaan rajoittaa tai se voidaan kokonaan kieltää.