

## **Pop up -kahvilan ja -ravintolan olennaisimmat viranomaissäännöt 2024**

1. Pop up -ravintolaa ja kahvilaa saa pitää kuka tahansa - yksityishenkilö, yhdistys, yritys tai toiminimellä toimiva yrittäjä, muttei rekisteröity tai hyväksyty elintarvikealan toimija.
2. Pop up -kahvilaa ei tarvitse rekisteröidä, kun toimintaa on korkeintaan 12 päivää vuodessa ja liikevaihto on alle 15 000 euroa/v.
3. Kotikeittiössä saa esimerkiksi leipoa ja kuljettaa leipomukset Selma-tilaan. Sen sijaan kuumaa ruokaa ei saa kokata kotona ja kuljettaa Selmaan, vaan keitot on keitettävä ja laatikot paistettava Selma-tilan keittiössä.
4. Pop up -ravintolassa ja -kahvilassa tehdään ja myydään pääsääntöisesti heti kulutettavaa ruokaa. Siellä saa siis leipoa leivonnaisia, valmistaa salaatteja, voileipiä ja kuumia ruokia, grillata ja paistaa sekä tarjoilla kyp-sää lihaa ja kalaa heti syötäväksi. Itse valmistettuja allergiaruokavalioiden ruokia ja leipomuksia saa myös tarjota.
5. Selma-tilassa saa myydä säilykkeitä, kuten hilloja ja pikkelssejä. Siellä saa myös myydä suoramyyntinä puutarhatuotteita.
6. Kahvilan tarjoomusten tulee olla turvallisia.
  - i. Tuotteet tulee valmistaa hygieenisesti ja hyvälaatuisista raaka-aineista.
  - ii. Erityisen vaativia tuotteita, kuten raakaa lihaa ja kalaa, ei saa tarjota lainkaan.
  - iii. Mikäli tuotteessa on lihaa, lihan alkuperämaa on kerrottava.
  - iv. Pidä kuuma kuumana ja kylmä kylmänä! Kuumana tarjoiltavien ruokien tarjoilulämpötila vähintään +60 °C, kylmien enintään +12 °C. Kylmävitriinin luona on ruutuvihko, johon tulee merkitä vitriinin lämpötila joka päivä, kun vitriini on käytössä.
  - v. Tuotteiden aineksien pitää olla tiedossa ja tiedotettavissa asiakkaille. Yleisimmistä allergeeneista on kerrottava asiakkaalle, esim. ”Sisältää pähkinää”.

7. Tilojen tulee olla puhtaat ja toiminnan siellä hygieenistä. Tämä tarkoittaa mm. sitä, että eri tiloille on omat siivousvälineensä. Keittiölle on omansa, yleisötiloille omansa, samoin tietenkin wc-tiloille.
8. Mahdollista taustamusiikkia varten saatat tarvita Teoston luvan: <https://www.musiikkiluvat.fi/kauppa>
9. Kuluttajalle on tiedotettava, että kyseessä on pop up -kahvila tai ravintola. Muista mainita se mainoksissa tai viimeistään paikan päällä.
10. Kahvilalla on oltava vastuuhenkilö, joka vastaa tiloista ja avaimesta. Vastuuhenkilö huolehtii, ettei säädöksiä rikota ja että Selma-tila jää toiminnan jälkeen hyvään kuntoon. Vastuuhenkilö vastaa myös toiminnan omavalvonnasta.
11. Omavalvonnan tarkoitus on estää ongelmia ja tarvittaessa jäljittää syitä esimerkiksi ruokamyrkytykselle. Siksi myytävien tuotteiden raaka-aineista on pidettävä kirjaa (kuitit talteen!) ja säilytyslämpötiloja pidettävä silmällä. Selma-tilassa on kansio, jossa on ohjeita ja omavalvonnan mallilomakkeita.
12. Tilan vuokraaja vastaa tarjoamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta ja antamiensa tietojen oikeellisuudesta.

Lue pop up -ravintolatoiminnasta Ruokaviraston sivuilta

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/ohjeita-kuluttajille/elintarvikealan-toiminta-yksityishenkilona/pop-up--ravintolatoiminta/>

Paljon hyvää tietoa Jyväskylän omavalvontasuunnitelmassa

[https://www.jyvaskyla.fi/sites/default/files/atoms/files/ohje\\_omavalvontasuunnitelma.pdf](https://www.jyvaskyla.fi/sites/default/files/atoms/files/ohje_omavalvontasuunnitelma.pdf)



TULEVAISUUDEN  
KUNTAKESKUSTA

SAARIJÄRVI JA UURAINEN 12.-31.8.2024