

ELINTARVIKKEIDEN MAISTATUS JA VALMISTUS MESSUILLA

1. Oikeanlaiset tuotteet. Messuosastolla ei tulisi käsitellä raakaa lihaa. Kaikki elintarvikkeet on hyvä esikäsitellä valmiiksi ennen messuja (kypsentää, pilkkoa ym.), jolloin paikan päällä jää tehtäväksi vain kuumennus tai tarjoilu. Tämä myös säästää aikaa messutapahtumassa.
2. Oikeat säilytys- ja tarjoilulämpötilat. Kylmä kylmänä (yleensä alle +6 C), kuuma kuumana (yli +60 C). Ei helposti pilaantuvia tuotteita (esim. kylmät ja lämpimät liha- tai maitotuotteet, sekä kasvisruoat) huoneenlämmössä tarjolle, kylmät tuotteet voi tarjoilla esim. kylmävaraajien päältä ja lämpimät lämpöhauteesta. Tuotteiden säilytykseen on hyvä varata vähintään kylmälaukut, mielellään kylmiöt. Kylmälaukuissa ja kylmiöissä tulisi olla lämpömittarit. Lämpötiloja on hyvä mitata ja kirjata säilytyksessä vähintään kaksi kertaa päivässä.
3. Pisarasuojaus. Jos pisteessä valmistetaan, annostellaan tai kootaan asiakkaille tarjottavia maistiaisia, kannattaa valmistuspiste suojata esim. pleksillä tai niin, että valmistus tapahtuu kaukana yleisöstä.
4. Käsienpesupiste. Messukeskuksen omien sosiaalitilojen lisäksi jokaisesta myyntipisteestä, jossa käsitellään helposti pilaantuvia tuotteita, tulisi löytyä käsienpesupiste: vähintään hanallinen kanisteri, nestesaippuaa ja paperipyyhkeitä. Jos tarjolla on pelkkiä kuivaelintarvikkeita, makeisia tai kahvia, riittää käsiendesinfiointiaine. Ruokaa käsittelevien henkilöiden tulee käyttää tartuntatautien leviämisen välttämiseksi vain elintarviketoimijoille varattuja käymälöitä, ei yleisiä asiakaskäymälöitä.
5. Maistatus. Maistatettavat tuotteet tulisi pilkkoa valmiiksi muualla kuin messupaikalla ja annostella kerta-annoksiin. Maistatuksessa tulee varmistaa, ettei asiakas pääse ottamaan kertaalleen käyttämällään välineellä uutta maistiaista. Maistiaisia ei kannata nostaa tarjolle suurta määrää kerralla, vaan lisätä tuotteita menekin mukaan.
6. Jätteet. Messuosaston jätteasiat tulee muistaa tyhjentää säännöllisesti.