

Elintarvike- turvallisuus ruoka-apu- toiminnassa

**Stadin
safka**

Enemmän kuin ruoka-apua

Sisällys

ELINTARVIKKEIDEN PÄIVÄKSET JA SÄILYVYYS	5
Parasta ennen -päiväys.....	5
Viimeinen käyttöpäivä -päiväys.....	5
PAKASTAMINEN.....	7
Tuotteen elinajan pidentäminen pakastamalla.....	7
Pakastamisen vaikutus elintarvikkeen säilyvyyteen	8
TURVALLINEN RUOKAJAKO	9
Elintarvikejaot.....	9
Ruokailut.....	10
Henkilökunnan hygienia	10
ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS JA KULJETUS	11
Elintarvikkeiden kunnan tarkastaminen.....	11
Elintarvikkeiden säilyttäminen.....	12
Kuljettaminen ja kylmäketju	13
RUOKA-APUTOIMINNAN VIRANOMAISVALVONTA.....	14
LISÄTIEDOT	15



Säännöllisesti ruoka-apua antavat toimijat, jotka jakavat helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuuluvat elintarvikevalvonnan piiriin. Ruoka-avussa annettavien elintarvikkeiden on oltava turvallisia, ja vastuu elintarviketurvallisuudesta on ruoka-aputoimijoilla.

Oppaaseen on koottu ruoka-aputoimijoiden kannalta tärkeimmät asiat elintarvikelainsäädännöstä sekä vinkkejä elintarviketurvallisuuteen. Lisätietoja elintarvikelainsäädännöstä on saatavilla mm. Ruokaviraston sivuilta www.ruokavirasto.fi.

HYVÄ TIETÄÄ: Elintarvikelaki ja elintarviketurvallisuus

Elintarvikelaki säätelee kaikkea säännöllistä elintarviketoimintaa. Lainsäädäntö sisältää sääntöjä, ohjeita ja vaatimuksia, joiden tarkoituksena on muun muassa varmistaa elintarvikkeiden turvallinen käsittely ja laatu ja suojata kuluttajan terveyttä.

Elintarviketurvallisuudella tarkoitetaan ruoan käsittelyyn, valmistukseen ja säilytykseen liittyviä tapoja, joilla vähennetään elintarvikkeisiin liittyviä vaaratekijöitä kuten myrkyllisiä yhdistelmiä, joita sisältyy ruoka-aineisiin luonnostaan tai altistumisen vuoksi, haitallisia pieneliöitä sekä vierasesineitä kuten lasinsiruja.



**Stadin
safka**



HYVÄ TIETÄÄ: Hygieniapassi



Hygieniapassi on todistus elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja se vaaditaan esimerkiksi kahvilassa ja ravintolassa työskenteleviltä.

Hygieniapassi vaaditaan myös ruoka-avussa työskenteleviltä työntekijöiltä ja vapaaehtoisilta, jotka käsittelevät pakkaamattomia ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

- Hygieniapasseja myöntävät Ruokaviraston hyväksymät testaajat ja passi on voimassa toistaiseksi. Lista testauspaikoista on Ruokaviraston nettisivuilla.
- Hygieniapassi on hankittava viimeistään kolmen kuukauden kuluttua työn aloittamisesta. Kolmeen kuukauteen lasketaan takautuvasti myös ne aiemmat elintarvikealan työt, joissa hygieniapassia on edellytetty.
- Hygieniapassi on maksullinen, mutta työtön työnhakija voi kysyä mahdollisuudesta saada passi TE-toimiston kautta työllistymistä tukevana lupakorttina.



Muista elintarvikkeita käsitellessä:

- Jokainen toimija (kauppa, teollisuus, tukku, hävikkiterminaali, ruoka-avun jakaja) vastaa elintarvikkeesta sen eteenpäin luovutukseen saakka. Elintarvikkeiden on eteenpäin luovutettaessa oltava syömäkelpoisia ja turvallisia.
- Jokaisella on vastuu toimimisesta sääntöjen/ohjeistusten mukaan.
- Tarkista aina tuotteen laatu aistinvaraisesti (esim. ulkonäkö, haju, maku).
- Asiakkaalle on annettava vähintään tiedot elintarvikkeen nimestä, allergiaa ja intoleransseja aiheuttavista aineista sekä tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet. Jos tietoa ei voi merkitä erikseen jokaiseen tuotteeseen, voidaan tieto antaa suullisesti ja siitä pitää ilmoittaa myös esim. helposti havaittavissa olevalla taululla.
- Toimintaa järjestävän tahon vastuulla on huolehtia työntekijöiden ja vapaaehtoisten riittävästä elintarviketurvallisuuden osaamisesta.

ELINTARVIKKEIDEN PÄIVÄYKSET JA SÄILYVYYS

Elintarvikkeiden päiväysmerkinnät kertovat päivämäärän, jolloin tuote on parhaimmillaan (parasta ennen) tai päivämäärän, jolloin tuote on viimeistään käytettävä (viimeinen käyttöpäivä). Merkinnät on tarpeellista tuntea, ja niistä on myös pystyttävä kertomaan asiakkaalle.

Parasta ennen -päiväys

Parasta ennen -merkintä tarkoittaa ajankohtaa, johon saakka elintarvikkeen laatu varmasti pysyy hyvänä, kun tuote säilytetään pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Tuotteesta riippuen käyttöaikaa voi parasta ennen -päiväyksen jälkeen olla oikein säilyttämällä päivistä viikkoihin tai pidemmäksikin aikaa. Käyttökelpoisuuden voi tarkastaa aistinvaraisesti katsomalla, haistamalla ja maistamalla tuotetta.

Parasta ennen -päiväyksen tuotteita saa ruoka-avussa jakaa päiväyksen umpeutumisen jälkeenkin, jos tuote on käyttökelpoinen.

ESIMERKKI:

Maitotuotteet säilyvät parasta ennen -päiväyksen jälkeen vielä muutamia päiviä tai viikon, mutta kuivatutuotteet voivat säilyä käyttökelpoisina useita kuukausia tai jopa vuosia.



Viimeinen käyttöpäivä -päiväys

Viimeisellä käyttöpäivällä tarkoitetaan ajankohtaa, johon asti elintarviketta saa käyttää. Viimeinen käyttöpäivä merkitään helposti pilaantuviin elintarvikkeisiin, jotka voivat muodostaa ruokamyrkytysriskin lyhyenkin säilytyksen jälkeen.

- Viimeisen käyttöpäivän ylittäneessä tuotteessa aistinvarainen arvio ei ole luotettava. Ruokamyrkytystä aiheuttavat bakteerit eivät ole näissä elintarvikkeissa aistein havaittavissa.
- **Viimeisen käyttöpäivän ylittänyttä elintarviketta ei saa luovuttaa sellaisenaan kuluttajille.** Siitä saa tehdä ruoka-apupisteessä ruokaa viimeistä käyttöpäivää seuraavana päivänä, kunhan ruoka kuumennetaan vähintään 70 asteeseen.
- Viimeisen käyttöpäivän tuotteiden käyttöikää voidaan pidentää pakastamalla (ks. seuraava luku).

ESIMERKKI:

Viimeisellä käyttöpäivällä 10.11.2021 varustettuja kinkkuleikkeitä ei saa sellaisenaan tarjoilla päiväyksen umpeuduttua esimerkiksi leivän päällä tai antaa eteenpäin. Ne voidaan kuitenkin käyttää vielä 11.11.2021, jos niistä valmistetaan ruoka-apupisteessä ruokaa, joka kuumennetaan vähintään 70 °C:n lämpötilaan.



HYVÄ TIETÄÄ: Ruokamyrkytykset

Elintarvikkeista aiheutuvat ruokamyrkytykset johtuvat pääasiassa seuraavista syistä:

- Ruoan kylmäsäilytys tapahtuu liian lämpimässä, jolloin bakteerit ja homeet pääsevät lisääntymään.
- Ruoan kuumennus ei ole ollut riittävää, jolloin bakteerit, loiset tai alkueläimet jäävät henkiin.
- Kuumen ruoan jäähdytys kylmäksi on ollut liian hidasta.
- Otollisin lämpötila vaarallisten mikrobien lisääntymiselle on +6 – +60 °C.

Ruokamyrkytysten ennalta ehkäisemiseksi

- pese kädet hyvin ennen ruoan käsittelyä
- pese vihannekset ja salaattit huolellisesti juoksevilla vedellä
- kypsennä ruoka yli 70 °C:seen, siipikarja yli 75 asteeseen
- säilytä ruokia jääkaapissa alle kuuden asteen lämpötilassa
- noudata elintarvikkeiden viimeisiä käyttöpäiviä
- pidä työvälineet ja työpiste puhtaina.

Muista vaaravyöhyke +6 – +60 °C!



PAKASTAMINEN

Pakastaminen on hyvä tapa pidentää erityisesti viimeisen käyttöpäivän tuotteiden elinikää ja vähentää ruokahävikin syntymistä.

Tuotteen elinajan pidentäminen pakastamalla

Elintarvike voidaan pakastaa ennen viimeistä käyttöpäivää tai viimeistään sen viimeisenä käyttöpäivänä.

- Aiemmin pakastettua ja välissä sulanutta elintarviketta EI SAA pakastaa uudelleen. Uudelleen pakastaminen on sallittua ainoastaan, jos aiemmin pakastetuista raaka-aineista valmistetaan ruokaa kuumentamalla (yli 70 asteeseen). Uudelleen pakastaminen on kielletty, sillä se nopeuttaa pilaantumista sulatettaessa merkittävästi ja lisää ruokamyrkytyksen riskiä.
- Viimeisenä käyttöpäivämääränä pakastettu tuote on sulamisen jälkeen käytettävä tai valmistettava ruoaksi välittömästi, käytännössä samana päivänä.
- Pakastamisen yhteydessä tuotteeseen on lisättävä tieto (esim. tarralla) pakastuksesta sekä siitä, ettei tuotetta saa pakastaa uudelleen ja että se on käytettävä välittömästi. (Esim. "Pakastettu xx pvm. Ei saa pakastaa uudelleen. Käytä tai valmistu tuote välittömästi.")
- Pakastettu tuote tulee luovuttaa mahdollisimman pian, mielellään 2 kuukauden sisällä asiakkaalle. Tätä pidemmän pakastusjakson jälkeen elintarvikkeen käyttökelpoisuus on arvioitava (ks. sivu 8).

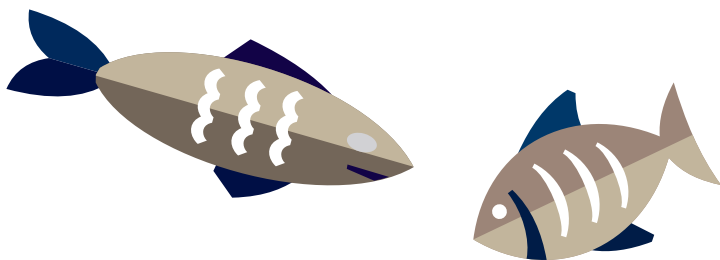
ESIMERKKI:

Osittain jo sulanut, pakastettu kanafileepaketti on kypsennettävä samana päivänä. Jos elintarvike annetaan asiakkaalle ruokajaossa, on jakotilanteessa annettava tieto pakastuksesta ja tuotteen valmistamisesta. Pakastettua, osittain sulanutta tuotetta ei saa pakastaa uudelleen, mutta kypsennyksen jälkeen valmistetun ruoan voi pakastaa välittömästi.



HUOM!

Kaikki tuotteet eivät sovellu pakastettavaksi tai niissä on poikkeavia käytäntöjä. Esimerkiksi vakavan listerian aiheuttaman tautivaaran vuoksi tyhjiö- tai suojakaasupakatun kylmäsavustetun tai graavatun kalan jäädyttäminen yli viimeisen käyttöajankohdan on sallittua vain, jos ruoka-aputoimija valmistaa sulatetusta kalasta ruokaa yli 70 asteeseen kuumentamalla samana päivänä mahdollisimman nopeasti. Tällaisia jäädytettyjä kalatuotteita ei saa sellaisenaan luovuttaa asiakkaalle ruoka-apuna.



Pakastamisen vaikutus elintarvikkeen säilyvyyteen

Pakastamalla voidaan pidentää tuotteen elinikää, mutta etenkin pitkäaikainen varastointi voi muuttaa tuotteen ominaisuuksia. Pidempiaikainen pakkasvarastointi vaikuttaa eniten tuotteen aistinvaraiseen laatuun kuten rasvan härskiintymiseen, koostumukseen, makuun, mureuteen, väriin ja ravitsemukseen.

- Vähärasvaiset elintarvikkeet säilyvät pakkasessa pidempään.
- Pakastaminen ei tuhoa elintarvikkeen bakteereja tai viruksia, vaan ne jäävät ikään kuin lepotilaan pakasteessa.
- Sulatettu tuote pilaantuu herkemmin, koska sulamisessa vapautuu bakteereille hyviä ravinteita. Tämän takia sulatettu tuote tulee syödä tai käyttää ruoanvalmistuksessa pian sulattamisen jälkeen (viimeisenä käyttöpäivänä pakastetut tuotteet välittömästi).
- Pakastamisen pitäisi tapahtua mahdollisimman nopeasti, mutta älä pakasta liian paljon kerralla.

TURVALLINEN RUOKAJAKO

Turvallisessa ruokajaossa huolehditaan elintarvikkeiden lämpötiloista ja pakkaamisesta, hygieniasta sekä tarjoilun sujuvuudesta ja laadusta. Olennaista on, että koko henkilökunta tuntee yhdessä sovitut toimintatavat elintarvikkeiden hygieenisestä käsittelystä ja jakamisesta sekä osaa myös opastaa asiakkaita. Henkilöiden, jotka käsittelevät pakkaamattomia ja herkästi pilaantuvia elintarvikkeita, on suoritettava hygieniapassi.

Elintarvikejaot

- Elintarvikkeet on pidettävä helposti puhtaana pidettävällä jakelupöydällä tai muulla vastaavalla sekä suojattava tuhoeläimiltä, kosteudelta, pölyltä, lämmöltä, valolta ja muilta vaikutuksilta.
- Elintarvikkeita tai elintarvikelaatikoita ei saa säilyttää lattialla ilman alustaa.
- Kylmäsäilytystä vaativien tuotteiden jakelun on tapahduttava nopeasti tai porrastetusti, ettei tuotteiden lämpötila ehdi nousta. Nosta tuotteita kylmästä esille vähitellen tai käytä apuna lämpöä eristäviä laatikoita ja kylmämattoja.
- Kylmätuotteiden lämpötilojen seuraaminen pistokokein jaon aikana on suositeltavaa.
- Jos pakattuja tuotteita pakataan uudelleen esimerkiksi pienempiin pakkauksiin, on tuotteisiin merkittävä vähintään tärkeimmät tuotemerkinnot (tuotteen nimi, sisältö, parasta ennen/viimeinen käyttöpäivä/annosaterioissa valmistuspäivämäärä, yleisimmät allergeenit) ja pakkausmateriaalien on oltava elintarvikkeille tarkoitettuja. Elintarvikkeille tarkoitettut pakkausmateriaalit tunnistaa malja-haarukatunnuksesta tai "elintarvikekäyttöön"-tekstistä.
- Pakastetuissa tuotteissa on oltava pakastuspäivämäärä ja muut tarvittavat tiedot (ks. sivu 7).

ESIMERKKI:

Lavat ja rulla-alustat sopivat mm. liha- ja banaanilaatikoiden alustaksi. Kun laatikot eivät ole lattialla, ei elintarvikkeisiin siirry nosteltaessa laatikoiden pohjien kautta esimerkiksi hiekkaa, lasinsiruja tai pölyä.



Ruokailut

- Kuumana tarjolla olevan ruoan on pysyttävä tarjolla pidon ajan vähintään 60 asteisena ja ruoan saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia.
- Kylmänä tarjolla pidettävän ruoan (esim. salaattit) tulee säilyä joko 6 asteessa tai jos tarjolla pitoaika on enintään neljä tuntia, saa lämpötila nousta 12 asteeseen.
- Take away -ruoka tarjoillaan mukaan otettavaksi joko kuumana (yli 60 asteisena) tai kylmänä (alle 6 asteisena).
- Take away -aterioissa on oltava pakkausmerkintöinä tuotteen sisältö, tärkeimmät allergeenit ja viimeinen käyttöpäivämäärä.
- Kerran tarjolla ollutta ruokaa ei saa laittaa tarjolle toistamiseen, mutta ruoka voidaan luovuttaa välittömästi (kuuma kuumana, kylmä kylmänä) tai kuuma samana päivänä nopean jäähdtyksen jälkeen (6 asteeseen 4 tunnissa), jos ruoka on aistinvaraisesti moitteetonta ja ruoka on säilynyt tarjoilulinjastossa vähintään 60 asteisena.

Henkilökunnan hygienia

- Vaatetus tulee olla työn luonteen vaatima, asiallinen ja puhdas.
- Tilassa on oltava käsienpesumahdollisuus, jossa on juoksevaa vettä ja neste-saippuaa sekä tarvittaessa desinfiointiainetta ja kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä.
- Käsiteltäessä pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita haavat, rakennekynnet ja korut (esim. sormukset, korvakorut ja muut lävistyskorut) ovat kiellettyjä, ellei niitä voi suojaamalla peittää (esim. kertakäyttöhanskat, hiussuojat, kasvomaskit).
- Käsihygienia on erityisen tärkeää elintarvikkeiden käsittelyssä: kädet (myös käsineitä käytettäessä) on pidettävä puhtaina ja pestävä säännöllisesti tai kertakäyttökäsineet vaihdettava riittävän usein.
- Pakkaamattomiin elintarvikkeisiin kosketaan aina vain puhtain käsin tai käsinein.
- Jos käsienpesumahdollisuutta ei ole, pakattujen elintarvikkeiden käsittelyssä voidaan käyttää vaihtoehtoisesti elintarvikekäyttöön soveltuvia, kertakäyttöisiä desinfiivia kosteuspyyhkeitä.
- Henkilön, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, ei tule käsitellä elintarvikkeita. Esimerkiksi jos henkilöllä on kuumeinen ripulitauti, vatsataudin oireet ulkomaanmatkan jälkeen tai perheenjäsenellä todetaan salmonellatartunta, ei henkilö saa käsitellä elintarvikkeita. Sen sijaan hänen tulee ottaa yhteys terveysasemalle.

HYVÄ TIETÄÄ: Kertakäyttökäsineiden käyttö

Varmista, että kertakäyttökäsineet ovat elintarvikekelpoisia (malja-haarukka -merkintä tai maininta elintarvikekäytöstä). Kädet on pestävä ja kuivattava ennen kertakäyttökäsineiden pukemista. Muista, ettet käsittele tuoreena syötäviä tuotteita (esimerkiksi salaattia) samoilla kertakäyttökäsineillä kuin herkästi pilaantuvia elintarvikkeita kuten raakaa jauhelihaa tai raakaa kalaa. Samoin käsineet tulee vaihtaa tai poistaa ja pestä kädet, kun on koskettanut esimerkiksi kasvoja tai likaisia pintoja.



ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS JA KULJETUS

Elintarvikkeet on säilytettävä tarkoituksenmukaisissa tiloissa, jotka ovat helposti puhtaana pidettävät ja joihin haittaeläinten, kuten rottien ja lintujen, pääsy on estetty.

Elintarvikkeet on pakattava vain puhtaisiin kuljetuslaatikoihin, -astioihin ja -säiliöihin. Varmista, etteivät kuljetusapuvälineet pääse likaantumaan säilytyksen aikana. Kylmätilat on siivottava säännöllisesti.

Sijoita ja hoida jätteiden keräilyastiat niin, ettei niistä aiheudu hajua tai muuta terveyshaittaa. Huolehdi, ettei jätteiden keräilyastioihin pääse eläimiä.

Elintarvikkeiden kunnan tarkastaminen

Jokaisella elintarvikkeita käsittelevällä on vastuu ja velvollisuus huolehtia, että elintarvike on luovutettaessa turvallinen. Kun elintarvikkeet luovutetaan ruoka-avun toimijalle, siirtyy samalla vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta toimijalle.

Elintarvikkeiden kunto on hyvä tarkastaa tuotetta vastaanotettaessa, varastoidessa ja kun tuote ollaan luovuttamassa asiakkaalle tai se ollaan käyttämässä ruoanvalmistukseen.

Tarkasta:

- ✓ **Aistinvarainen laatu:** esimerkiksi onko tuotteessa hometta, haiseeko tuote pahalle?
- ✓ **Päiväys- ja pakkausmerkinnät:** parasta ennen päiväyksen ohittaneita tuotteita voi vastaanottaa, mutta kunto on tarkastettava.
- ✓ **Pakkausten kunto:** varmista, ettei tuote ole pilaantunut pakkauksen rikkoutumisen vuoksi ja että pakkauksesta saa välttämättömät tiedot.
- ✓ **Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden ja pakasteiden lämpötila:** kuuma- tai kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilojen tarkastaminen pistokokein on suositeltavaa tuotetta vastaanotettaessa.

Elintarvikkeiden säilyttäminen

- Huomioi, että jääkaapissa tai muussa kylmälaitteessa lämpötilat voivat vaihdella eri puolilla laitetta. Esimerkiksi jääkaappien ohjekirjoissa on usein kerrottu suositellut paikat eri elintarvikkeille.
- Varasto- ja kylmälaitteita täytettäessä kannattaa kiinnittää huomiota tuotteiden päivämäärämerkintöihin ja sijoittaa tuotteet niin, että etualalle tulevat lyhyimmän käyttöajan tuotteet.
- Kylmälaitteen sisältö on hyvä tarkistaa päivittäin ja käyttökelvottomat tuotteet on poistettava. Esimerkiksi home leviää nopeasti yhdestä homehtuneesta hedelmästä muihin hedelmiin.
- Elintarvikkeet on varastoitava niin, ettei niihin siirry hajua tai makua ympäristöstä.
- Jos samassa tilassa säilytetään muutakin tavaraa, on varmistuttava, etteivät ne vaaranna elintarvikkeiden turvallisuutta.

HUOM!

Kylmäsäilytystä vaativille tuotteille on oltava asianmukaiset kylmälaitteet. Kylmälaitteiden eli jääkaappien, pakastimien ja kylmiöiden lämpötilaa on seurattava jatkuvasti ja kirjattava lämpötila ylös säännöllisesti. Näin on helpompi huomata, jos laitteisiin tulee esimerkiksi vika. Kiinnitä huomiota täyttöasteeseen: kylmälaitetta ei saa ylitäyttää.



Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

Tuoreet kalastustuotteet, raakavalmisteet, suojavaasu- ja tyhjiöpakatut jalostetut kalastustuotteet ja suolattu mäti	0 – +3 °C
Jauheliha ja jauhettu maksa	enintään +4 °C
Maitopohjaiset tuotteet, jotka on vähintään pastöroitu tai vastaavasti käsitelty	enintään +8 °C
Kaikki muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet (mukaan lukien maito, kerma, idut ja paloitetut kasvikset)	enintään +6 °C
Kuumentamalla valmistetut elintarvikkeet, joita ei ole jäähdytetty	vähintään +60 °C
Pakasteet ja jäätelö	-18 °C lyhytaikaisesti -15 °C

Taulukko muokattu Ruokaviraston ohjeesta.

Kuljettaminen ja kylmäketju

Elintarvikkeita kuljettaessa on kiinnitettävä erityistä huomiota, ettei kylmäketju katkea eikä elintarvikkeiden laatu heikkene. Kylmäketjulla tarkoitetaan elintarvikkeiden lämpötilan pysymistä riittävän alhaisena kuljetuksen aikana.

- Pidä kuljetusajoneuvot ja kontit puhtaina.
- Puhdista kuljetustila perusteellisesti päivittäin. Jos kuljetat tilassa muuta tavaraa, puhdista tila ennen elintarvikkeiden kuljetusta.
- Pyri pakkaamaan tuotteet niin, etteivät ne rikkoonnu tai kolhiinnu kuljetuksen aikana.
- Elintarvikkeisiin ei saa siirtyä vierasta hajua, makua tai muuta haitallista kuljetuksen aikana.
- Kuljetuksen aikana tulee huolehtia kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötiloista. Jos käytössä ei ole kylmäkuljetusautoa, voi kuljetukseen käyttää kylmälaatikoita.
- Käytännön syistä johtuvat lyhytaikaiset poikkeamat helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötiloissa ovat kuitenkin mahdollisia, jos niistä ei aiheudu terveystvaaraa.
- Kesäaikana elintarvikkeiden kuljetukseen on kiinnitettävä erityistä huomiota.
- Kylmäkalusteen lämpötila on yleensä säädettävä hieman vaatimuksia kylmemmäksi, jotta voidaan varmistaa, että lämpötila varmasti on riittävän kylmä joka puolella kylmäkalustetta ja että elintarvikkeet pysyvät riittävän kylminä.
- Huolehdi, että kylmäkalusteet (esim. kylmiöt, jääkaapit, pakastimet, kylmäautot) ovat hyvässä kunnossa, tarkasta ja kalibroi niiden lämpötilamittarit säännöllisesti ja älä ylitä kylmäkalusteen täyttörajoja.



RUOKA-APUTOIMINNAN VIRANOMAISVALVONTA

Kaikilla ruoka-aputoimijoilla on velvollisuus tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus eli ilmoittaa toiminnasta ja käytetyistä tiloista kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Elintarvikkeita ruoka-apuna jakavien toimijoiden lisäksi myös tuotteita myyvien hävikkikahviloiden ja -ravintoloiden on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus.

- Tarkemmat ohjeet elintarvikehuoneistoilmoituksen tekemiseen saa oman kunnan elintarvikevalvontaviranomaisilta.
- Ilmoitus on toimitettava neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista.
- Elintarvikehuoneistoilmoituksen liitteeksi tehdään myös omavalvontasuunnitelma, joka toimii pohjana itse tehtävälle toiminnan valvomiselle.
- Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan vapaamuotoisesti toiminnan prosesseja: miten elintarvikkeita hankitaan, kuljetetaan, varastoidaan ja valmistetaan/ jaetaan; miten siivous ja jätehuolto on järjestetty; miten henkilökunnan hygieniasta huolehditaan; miten toiminnan riskejä tunnistetaan ja arvioidaan.
- Internetistä löytyy erilaisia elintarviketoiminnan omavalvontasuunnitelman pohjia ja ohjeita, joiden avulla omavalvontasuunnitelmaa voidaan lähteä tekemään. Myös oman kunnan elintarvikevalvontaviranomaisilta voi kysyä neuvoa.

HUOM!

Elintarvikehuoneistoilmoitusta ei välttämättä tarvita, mikäli ruoka valmistetaan kodinomaisessa keittiössä ja ruokailijat osallistuvat itse ruoan valmistukseen, kyseessä on tilapäinen pop up -toiminta tai toiminta on pienimuotoista eikä ruoan valmistus ole elinkeinotoimintaa (esim. asumisyksiköt, kokki-kerhot).



LISÄTIEDOT

Lisätietoja elintarviketurvallisuudesta on saatavilla mm. Ruokaviraston sivuilta www.ruokavirasto.fi.

Oppaan tiedot on tarkistettu lokakuussa 2021 ja ne ovat sen hetkisen lainsäädännön ja ohjeistusten mukaisia.

Hyödyllisiä ohjeita

Ruokavirasto: Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet. Eviran ohje 16035/2.

Ruokavirasto: Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa – Vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi tai terveydentilan selvitys. 17.6.2021.

Ruokavirasto: Elintarvikealan toiminta: vaaditaanko elintarvikehuoneistoilmoitus vai ei vai vaaditaanko laitoshyväksyntä? 27.4.2021.

Lähteet:

Ruokavirasto

Ruokatieto.fi

Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikkö

Stadin safka on Helsingin kaupungin ja Helsingin seurakuntayhtymän toimintaa, jossa yhdessä ruoka-apu-toimijoiden kanssa kehitetään helsinkiläistä ruoka-apua ja hyödynnetään hävikkiruokaa ihmisten hyväksi.

Stadin safka

hel.fi/stadinsafka

facebook.com/stadinsafka



KIRKKO HELSINGISSÄ
KYRKAN I HELSINGFORS

Stadin safka



Helsinki
Helsingfors



KIRKKO HELSINGISSÄ
KYRKAN I HELSINGFORS