

Elintarvike- turvallisuus ruoka-apu- toiminnassa

A close-up photograph of two hands, one from a person wearing an orange sleeve and the other from a person wearing a brown sleeve, both holding a brown paper bag. The background is blurred, showing other paper bags and a person in a white shirt.

Stadin
safka

Helsinki



KIRKKO HELSINGISSÄ
KYRKAN I HELSINGFORS

Sisällys

Elintarviketurvallisuus ruoka-avussa	3
Elintarvikkeiden päiväykset ja säilyvyys	6
Parasta ennen -päiväys	6
Viimeinen käyttöpäivä -päiväys	7
Pakastaminen	9
Tuotteen elinajan pidentäminen pakastamalla	9
Pakastamisen vaikutus elintarvikkeen säilyvyyteen.....	11
Turvallinen ruoan jakaminen ja tarjoilu.....	12
Ruokajako	13
Ruoan valmistaminen	15
Valmiin hävikkiruoan tarjoaminen	16
Henkilökunnan hygienia.....	18
Elintarvikkeiden säilytys ja kuljetus.....	20
Elintarvikkeiden kunnon tarkastaminen	20
Elintarvikkeiden säilyttäminen	22
Kuljettaminen ja kylmäketju	24
Ruoka-aputoiminnan viranomaisvalvonta	26
Omavalvontasuunnitelma.....	28
Lisätiedot.....	30
Hyödyllisiä ohjeita.....	30
Lähteet.....	30

Elintarviketurvallisuus ruoka-avussa

Kaikki ruoka-apua jakavat toimijat 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 muun muassa 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.



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. Hygieniapassin lisäksi vaaditaan myös terveydentilaselvitys salmonellatartunnasta.

- Hygieniapasseja myöntävät Ruokaviraston hyväksymät testaajat ja passi on voimassa toistaiseksi. Lista [testaajista](#) ja [sähköinen mallitesti](#) löytyvät Ruokaviraston nettisivuilta.
- 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 työn työnhakija voi kysyä mahdollisuudesta saada passi TE-toimiston kautta työllistymistä tukevana lupakorttina.
- Terveystilaselvityksen salmonellatartunnasta saa terveydenhuollosta eikä se aina vaadi käyntiä vastaanotolla. Se vaaditaan työn aloituksen yhteydessä sekä jos on syytä epäillä työntekijän olevan salmonellabakteerin kantaja.

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. Parasta ennen -päiväyksen ylittymisen jälkeen tuotteeseen saattaa tulla joitain laatuun liittyviä muutoksia, kuten kuivumista tai värimuutoksia, jotka eivät kuitenkaan välttämättä estä tuotteen käyttöä. Tuotteesta riippuen käyttöaikaa voi parasta ennen -päiväyksen jälkeen olla oikein säilytetyssä tuotteessa 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 kuivat tuotteet 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 ruokamyrkytys-riskin 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).



HUOM! Viimeisellä käyttöpäivällä merkityt tuotteet ovat yleensä liha- ja kalatuotteita tai valmisruokia. Huomioi kuitenkin, että myös valmiiksi pilkotut salaattit, kasvikset ja hedelmät, idut, pastöroimaton maito sekä kypsentämättömät juustot ovat herkästi pilaantuvia tuotteita ja päivätty viimeisellä käyttöpäivällä!

Esimerkki: Viimeisellä käyttöpäivällä 10.11.2025 varustettuja kinkkuleikkeleitä ei saa sellaisenaan tarjoilla päiväyksen umpeuduttua esimerkiksi leivän päällä tai antaa eteenpäin. Ne voidaan kuitenkin käyttää vielä 11.11.2025, 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 jäähtytys 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
- pese multaiset juurekset erillään muista tuotteista ja puhdista pesupiste pesun jälkeen
- leikkaa raaka liha ja kala aina erillisellä leikkuulaudalla
- kypsennä ruoka yli 70 °C:seen, siipikarja yli 75 asteeseen
- huolehdi valmiin ruoan tarjoilulämpötiloista sekä asianmukaisesta jäähdyttämisestä ja kuumennuksesta uudelleen tarjoilussa (ks. s. 15-17)
- kuumenna ulkomaiset pakastemarjat 90 asteeseen vähintään 2 minuutin ajaksi ennen tarjoilua
- 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. Tässä oppaassa pakastamisella tarkoitetaan samaa kuin lainsäädännössä jäädyttämällä. Lainsäädännössä pakastaminen on jäädyttämisen erityismuoto, mutta arkikielessä pakastaminen on vakiintunut laajemmaksi termiksi, joka vastaa lainsäädännön jäädyttämistermiä.

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 valmista tuote välittömästi.")
- Pakastettu tuote tulee luovuttaa mahdollisimman pian, viimeistään 2 kuukauden sisällä asiakkaalle. Tätä pidemmän pakastusjakson jälkeen elintarvikkeen käyttökelpoisuus on arvioitava (ks. sivu 11).



Esimerkki: Osittain jo sulanut, pakastettu kanafileepaketti on kypsennettävä samana päivänä. Jos elintarvike annetaan asiakkaalle ruokajaossa, on jakotilanteessa annettava tieto pakastuksesta ja tuotteen valmistamisesta (esim. tarra pakkauksessa). 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 suojakaasu-pakatun 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, eivätkä kaikki tuotteet sovellu pakastettaviksi. 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 ethän pakasta liian paljon kerralla.



Turvallinen ruoan jakaminen ja tarjoilu

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.

Ruokajako

Ruokajaossa (myös esim. elintarvikejako tai kassijako) ruokaa jaetaan ihmisille kotiin vietäväksi joko valmiiksi pakatuissa ruokakasseissa tai paikan päällä omaan kassiin valittavina tuotteina.

Ruokajako voi olla myös muun toiminnan, kuten aterian tai ryhmätoiminnan yhteydessä.

- 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 tarkoitetut pakkausmateriaalit tunnistaa maljahaarukkatunnuksesta tai “elintarvikekäyttöön”-tekstistä.
- Pakastetuissa tuotteissa on oltava pakastuspäivämäärä ja muut tarvittavat tiedot (ks. sivu 9).



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.



HUOM! Lämpimillä kesäkeleillä ruokaa vastaanottavia ihmisiä on hyvä muistuttaa kylmäketjusta. Herkästi pilaantuvat ja lähellä käyttöaikansa loppua olevat hävikkituotteet on tärkeä saada kylmään pian vastaanottamisen jälkeen.

Ruoan valmistaminen

Ruoka-aputoimijan itse valmistama ruoka voidaan tarjoilla kävijöille paikan päällä tai pakata mukaan otettavaksi annosrasioiksi. Ruoan tarjoiluun liittyy elintarviketurvallisuuksäädöksiä, joista osaan on tehty tiettyjä helpotuksia ruoka-avun osalta.

- Kuumana tarjoiltava ruoka on pidettävä vähintään +60 °C:n lämpötilassa.
- Kylmänä tarjolla pidettävän ruoan (esim. salaattit) tulee säilyä joko 6 asteessa tai jos tarjolla pitoaika on enintään neljä tuntia, saa lämpötila nousta 12 asteeseen.
- Ruoasta tulee ilmoittaa vähintään tuotteen nimi sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet esimerkiksi lapulla tarjoilun yhteydessä. Ruoan laitossa käytetyn lihan alkuperämaan ilmoittamiseen ei ole velvollisuutta ruoka-avussa.
- Take away -ruoka tarjoillaan mukaan otettavaksi joko kuumana (yli 60 asteisena) tai kylmänä (alle 6 asteisena).
- Kerran tarjolla ollut ylijäänyt ruoka voidaan tarjoilla vielä uudelleen yhden kerran esimerkiksi seuraava päivänä, kunhan ruoka on jäähdytetty ja uudelleenlämmitetty huolellisesti.
- Ylijäänyt ruoka voidaan myös antaa mukaan kävijöille, jos lämmin ruoka on tarjoilun ajan pysynyt vähintään yli 60 asteisena ja kylmä ruoka alle 6 asteisena. Se voidaan jakaa välittömästi kuuma kuumana ja kylmä kylmänä tai jäähdyttää nopeasti (asteeseen 4 tunnissa).

Valmiin hävikkiruoan tarjoaminen

Valmista hävikkinä saatua ruokaa, esimerkiksi koulujen tai lounasravintoloiden linjastosta ylijäänyttä ruokaa voidaan tarjoilla ruokavussa paikan päällä syötävänä tai annosrasioissa kylmänä kotiin vietäväksi, jos se täyttää seuraavat ehdot:

- Ruoka on aistinvaraisesti moitteetonta.
- Kylmä-/kuumaketjusta on huolehdittu kaikissa eri vaiheissa.
- Kuuma ruoka on ollut tarjoilupaikassa koko tarjolla pidon ajan vähintään + 60 °C
- Kylmä ruoka, kuten salaatit, leikkeleet, on ollut tarjoilupaikassa koko tarjolla pidon ajan enintään + 6 °C:ssa

Linjastossa tarjolla ollutta lämmintä ruokaa voidaan tarjoilla ruokavussa kolmella eri tavalla:

1. Ruoka kuljetetaan jäädytettynä: Ruoka jäädytetään keittiössä nopeasti (alle neljässä tunnissa 6 asteeseen) ja kuljetetaan kylmänä ruoka-aputoimijalle, joka joko uudelleen lämmittää ruoan vähintään 70 asteeseen ja tarjoilee sen paikan päällä tai jakaa ruoan kylmänä kotiin vietäväksi.
2. Ruoka kuljetetaan lämpimänä ja jäädytetään itse jatkokäyttöä varten: Ruoka kuljetetaan lämpimänä ja jäädytetään välittömästi jäädytyskaapissa. Kuljetuksen ja jäähdytyksen 6 asteeseen tulee tapahtua neljän tunnin sisällä. Ruokaa voidaan jatkokäyttää samaan tapaan kuin kohdassa 1. Huomaa, että jäähdyttäminen vaatii erillisen nopean jäähdyttämisen mahdollistavan jäädytyskaapin.
3. Ruoka kuljetetaan lämpimänä ja tarjoillaan välittömästi: Ruoka kuljetetaan niin, että se pysyy lämpimänä ja tarjoillaan välittömästi. Ruoka täytyy saada tarjolle hyvin pian linjastosta luovuttamisen jälkeen eikä ruokaa voida enää ruokavussa tarjoilun jälkeen jäädyttää tai jatkokäyttää.

- Ruoan mukana on oltava tarvittavat tiedot ruoasta (mm. tuotteen nimi, päiväys, yleisimmät allergeenit). Varmista, että syöjällä on mahdollisuus saada nämä tiedot esimerkiksi lapulla tarjoilun yhteydessä tai kysymällä henkilökunnalta.
- Ateriapalveluhävikkiä käsittelevillä henkilökunnalla tulee olla hygieniapassi.
- Ennen ruoan lämmitystä tarkistetaan aistinvaraisesti, että ruoka on moitteetonta ja syötäväksi kelpavaa
- Ruoka lämmitetään yli + 70 asteen lämpötilaan ennen tarjoilua ja lämpötila varmistetaan ruoan mittaamiseen sopivalla mittarilla
- Sekä lämmin että kylmä ruoka tarjoillaan mahdollisimman nopeasti, sillä riskit ovat sitä pienemmät, mitä nopeammin ruoka päätyy kulutukseen
- Linjastohävikkinä saatua ruokaa saa tarjota vain kerran. Lämmitetty ja tarjoilussa syömättä jäänyt ruoka on hävitettävä asianmukaisesti

Henkilökunnan hygienia

- Vaatetus tulee olla työn luonteen vaatima, asiallinen ja puhdas.
- Tilassa on oltava käsienpesumahdollisuus, jossa on juoksevaa vettä ja nestesaippuaa 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 elintarvikkeikäyttöön soveltuvia, kertakäyttöisiä desinfioivia 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-haarukkamerkintä 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, matkapuhelinta tai muita 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

Ruoka-aputoimijan itse valmistama ruoka voidaan tarjoilla kävijöille paikan päällä tai pakata mukaan otettavaksi annosrasioiksi. Ruoan tarjoiluun liittyy elintarviketurvallisuussäädöksiä, joista osaan on tehty tiettyjä helpotuksia ruoka-avun osalta.

- 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 varmistettava, etteivät ne vaaranna elintarvikkeiden turvallisuutta.

Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

Tuoreet kalastustuotteet, raakavalmisteet, suojakaasu- 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 paloitellut kasvikset) enintään

+6 °C

Kuumentamalla valmistetut elintarvikkeet, joita ei ole jäähdytetty vähintään

+60 °C

Pakasteet ja jäätelö

-18 °C

Lyhytaikaisesti

-15 °C



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 helpompaa huomata, jos laitteisiin tulee esimerkiksi vika. Kiinnitä huomiota täyttöasteeseen: kylmälaitetta ei saa ylitäyttää.



Kuljettaminen ja kylmäketju

Elintarvikkeita kuljettaessa on kiinnitettävä erityistä huomiota, ettei kylmäketju katkea eikä elintarvikkeiden laatu heikkene. Kylmäketjulla tarkoitetaan elintarvikelämpötilan 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 (enintään 24 h, enintään 3 °C:n poikkeama) helposti pilaantuvien kylmien elintarvikkeiden lämpötiloissa ovat kuitenkin mahdollisia, jos niistä ei aiheudu terveysvaaraa.
- 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. Elintarvikehuoneistoilmoitus tulee tehdä, vaikka ruokajaossa jaettaisiin vain kuivat tuotteita tai hävikki-ruokaa tarjottaisiin vain välipalana muun toiminnan yhteydessä.

- Elintarvikehuoneistoilmoitus tehdään sähköisessä ilmoituspalvelussa osoitteessa www.ilppa.fi tai ottamalla yhteyttä oman kunnan elintarvikevalvontaan. Ohjeita ilmoituksen tekemiseen löytyy sekä ilppa-palvelusta että oman kunnan elintarvikevalvonnasta.
- Ilmoitus on toimitettava neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista.
- Ruoka-aputoimijoille ei tehdä säännöllisiä elintarvikevalvojien valvontakäyntejä, mutta kaikille herkästi pilaantuvia elintarvikkeita käsitteleville tehdään toiminnan alkaessa alkutarkastus. Lisäksi tarkastuksia voidaan tehdä myöhemminkin, mikäli toiminnassa ilmenee puutteita tai elintarvikevalvojat katsovat sen tarpeelliseksi.



Omavalvontasuunnitelma

Elintarvikehuoneistoilmoituksen liitteeksi tehdään myös omavalvontasuunnitelma, joka toimii pohjana itse tehtävälle toiminnan valvomiselle. Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan vapaamuotoisesti toiminnan prosesseja ja sitä, miten erilaisia elintarviketurvallisuuteen liittyviä riskejä tunnistetaan ja hallitaan. Internetistä löytyy erilaisia elintarviketoiminnan omavalvontasuunnitelman pohjia ja ohjeita, joiden avulla omavalvontasuunnitelmaa voidaan lähteä tekemään. Myös oman kunnan elintarvikevalvontaviranomaisilta voi kysyä neuvoa tai mallipohjaa.

Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan muun muassa:

- mistä elintarvikkeita vastaanotetaan?
- kuka vastaa ruoan kuljetuksesta?
- millaiset ovat elintarvikkeiden kuljetus- ja varastointiolosuhteet?
- miten elintarvikkeita käytetään tai jaetaan?
- miten vastaanotettavat elintarvikkeet tarkastetaan vastaanoton yhteydessä
- millaisia elintarvikkeita toiminnassa on, esim. onko toiminnassa huoneenlämmössä säilyviä elintarvikkeita, lämpötilahallintaa vaativia elintarvikkeita vai molempia?
- jaetaanko ruoka-apuna pakattuja elintarvikkeita, pakkaamattomia elintarvikkeita vai molempia?

- sisältykö toimintaan elintarvikkeiden käsittelyä, esim. valmistetaanko elintarvikkeista ruokaa?
- jäädytetäänkö elintarvikkeita?
- jaetaanko pakkauksia pienempiin yksiköihin?
- ketkä käsittelevät elintarvikkeita ja onko heillä tarvittaessa hygieniapassit ja terveydentilan selvitykset salmonellatartunnasta tehtynä?
- miten ruoka-aputoimintaan osallistuvan henkilöstön ja vapaaehtoisten perehdytys varmistetaan?
- miten toimija varmistaa, että parasta ennen päiväyksen umpeutumisen jälkeen elintarvikkeet ovat edelleen terveydelle haitattomia ja ihmisravinnoksi soveltuvia? esimerkiksi avaamalla pakkaus ja tekemällä tuotteille aistinvaraisen (näkö, haju ja maku) tarkastuksen ennen jakelun aloittamista.
- miten ruoanvalmistuksessa huolehditaan siitä, että yleisimmät allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet pidetään erillään ja ristikontaminaatio hallitaan?
- tilojen ja välineiden puhdistussuunnitelma
- kylmälaitteiden lämpötilaseurantamenettelyt

Lisätiedot

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

Oppaan tiedot on tarkistettu joulukuussa 2024, ja ne ovat sen hetkisen lainsäädännön ja ohjeistusten mukaisia.

Hyödyllisiä ohjeita

Ruokavirasto: Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet.
www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/oppaat/ruoka-apuohje/ruoka-apu--ohje/

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

Lähteet

Ruokavirasto

Ruokatieto.fi

Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikkö

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

hel.fi/stadinsafka

facebook.com/stadinsafka

Kuvat

Kansikuva, sivut 11, 12, 22, 24, 25: Istock

Sivu 10: Yelena Yemchuk

Sivu 14: Dusan Petkovic

Sivu 19: Katerina Kubatina

Sivu 21: Carlos Gawronski

Sivu 27: Light Field Studios

Stadin safka

Enemmän kuin ruoka-apua



KIRKKO HELSINGISSÄ
KYRKAN I HELSINGFORS