

Kodinomaiset keittiöt Helsingissä

Elintarvikevalvonnan neuvonta: kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

Verkkosivut: <https://www.hel.fi/elintarviketoiminta>

Toiminnan aloitus-, muutos- ja/tai lopettamisilmoitukset: <https://ilppa.fi/>

Ruokamyrkytyspäilyt ja haitta-ilmoitukset: <https://ilppa.fi/>

Kodinomaiset keittiöt ovat pieniä alle 12 asiakkaan hoitopaikkoja esim. päiväkodit, perhepäivähoito tai tuettu asuminen. **Kodinomaisten keittiöiden ei tarvitse rekisteröidä toimintaansa elintarvikevalvontaan.**

Neuvoja kodinomaisen keittiön hyvään hygieniaan

1. Suunnittele toiminta

Ruuanvalmistus on hyvä pitää mahdollisimman vähäriskisenä ja esimerkiksi hankkia raaka-aineet mahdollisimman valmiiksi käsiteltynä. Olennaista on käyttää tuoreita ja hyvälaatuisia raaka-aineita sekä noudattaa elintarvikkeiden päiväysmerkintöjä. Keittiötoiminnalle on hyvä laatia omavalvonta, jolla tunnistetaan riskejä ja niiden hallintakeinoja. Omavalvonnan voi sisällyttää osaksi toimipaikan omavalvontaa. Tässä on Helsingin kaupungin [mallipohja ravintolan omavalvontaan](#).

2. Huolehdi hygieniasta

Kädet tulee pestä aina ennen kuin aloitat työskentelysi keittiössä ja tarvittaessa työn aikana. Käytä nestemäistä saippuaa ja kuivaa kädet kertakäyttöpyyhkeellä. Jos sinulla on kädessäsi esim. haava, koruja, rakennekynnet, niin käytä työskennellessäsi suojakäsineitä käsienvpesun jälkeen. Käytä puhtaita vaatteita keittiössä ja sido hiukset kiinni. Elintarvikkeiden käsittelyyn ei saa osallistua sairaana.

Raa'at ja kypsät elintarvikkeet on pidettävä erillään toisistaan.

Jos asiakkaat osallistuvat ruuanvalmistukseen, ohjaajien on valvottava ruuanvalmistusta ja perehdytettävä asiakkaat hygieenisiin tapoihin.

Pidä allergisille tarkoitettut tuotteet erillään muista elintarvikkeista. On tärkeää, että asiakas saa vain hänelle tarkoitettua ruokaa.

3. Pidä keittiö siistinä ja hyvässä järjestyksessä

Elintarvikkeita ei tule säilyttää suoraan lattialla. Työvälineiden puhtaudesta tulee huolehtia. Puhdista tasot ja pinnat, myös jääkaappi, kuiva-ainekaappi ja astioiden säilytyspaikat. Laita vanhentuneet elintarvikkeet biojätteisiin. Keittiöllä on tarpeen olla omat siivousvälineet. Näitä voi säilyttää yhteisessä siivousvälinetilassa, mutta selkeästi erotettuna ja merkittynä. Wc ei sovellu siivousvälineiden säilyttämiseen.

Pese astiat ja välineet astianpesukoneessa ja valitse ainakin ajoittain pidempi pesuohjelma. Huolehdi astianpesukoneen sisäpintojen puhdistuksesta säännöllisin väliajoin.

4. Varmista oikeat lämpötilat

Jääkaapin lämpötilan pitää olla alle 6 °C ja pakastimen -18 °C. Laitteissa on hyvä olla irtomittari lämpötilan seuraamista ja kirjaamista (esim. kerran viikossa) varten. Korjaaviin toimenpiteisiin on ryhdyttävä, jos lämpötilat eivät ole kunnossa.

Ruuat tulee kuumentaa kauttaaltaan 70 °C (siipikarjanliha 75 °C) ja pitää tarjolla yli 60 °C:ssa. Kylmänä tarjoitava ruoka saa olla enintään 12 °C. Seuraa lämpötiloja piikkilämpömittarilla säännöllisesti. Mikäli ruoka toimitetaan toimipaikkaan, tarkista ruuan lämpötilat vastaanoton yhteydessä ja ota yhteyttä ruuan toimittajaan mahdollisista poikkeamista.

5. Uusi rikkinäiset ja kuluneet astiat sekä välineet

Astioiden ja välineiden tulee olla ehjiä ja sileitä, jotta ne puhdistuvat helposti. Varmista, että uudet astiat ja välineet soveltuvat elintarvikkeiden käsittelyyn ja niissä on tarvittaessa seuraavat merkinnät: elintarvikekäyttöön soveltuva, mikroaaltouunin ja astianpesukoneen kestävä sekä pakastukseen sopiva merkinnät.



Hyviä ohjeita elintarviketurvalliseen toimintaan kodinomaisessa keittiössä

- [Ohje elintarvikehuoneiston perustamisesta](#)
- [Ruokaviraston ohjeita elintarvikehuoneiston perustamiseen](#)
- [Ruokaviraston ohjeita käsihygieniaan](#)
- [Ruokaviraston ohjeita elintarvikkeiden lämpötiloista](#)

Helsingin kaupunki
Ympäristöpalvelut
Elintarviketurvallisuusyksikkö
kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi
PL 58235, 00099 HELSINGIN KAUPUNKI
Työpajankatu 8, 00580 Helsinki
Puh. 09 310 1635 (vaihde)
<https://www.hel.fi/elintarvikeneuvonta>