

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet



Elintarviketurvallisuus

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin.

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet

SISÄLTÖ

1. Johdanto	3
2. Yleistä elintarvikkeiden luovuttamisesta ja vastaanottamisesta	3
3. Elintarvikkeiden luovutus ruoka-apuun	4
3.1 Valmiiksi pakatut elintarvikkeet	4
3.2 Pakkaamattomat elintarvikkeet ja valmistettu ruoka	5
3.3 Äidinmaidonkorvikkeen luovuttaminen rajoitettua	5
4. Ruoka-apua jakavien hyväntekeväisyysjärjestöjen toiminta	5
4.1 Elintarvikehuoneistosta ilmoittaminen	5
4.2 Omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan kirjanpito	6
4.3 Kuljetus	6
4.4 Elintarvikkeiden vastaanotto	6
4.5 Elintarvikkeiden varastointi ja jakelu	7
4.6 Puhtaanapito ja jätehuolto	8
4.7 Henkilökunnan hygienia	9
5. Valvonta	9

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet

1. Johdanto

Evira on laatinut tämän ohjeen ruoka-apua antaville ja välittäville toimijoille, sekä toimintaa valvoville kuntien elintarvikevalvontaviranomaisille.

Ohjeessa on lainsäädännön riskiperusteiseen soveltamiseen pohjautuvia tulkintoja, joita sovelletaan vain hyväntekeväisyystoiminnassa erityisenä poikkeuksellisenä toimintatapana. Ruoka-apuun annettavien elintarvikkeiden on oltava turvallisia.

Ohjeen tarkoituksena on selkiinnyttää toimintatapoja ja vastuukysymyksiä ruoka-avun luovuttamisessa. Ruokaa hyväntekeväisyysjärjestöille ja -yhteisöille lahjoittavien tahojen (elintarvikealan yritysten) lisäksi myös hyväntekeväisyysjärjestöillä ja -yhteisöillä on vastuu luovuttamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta. Tavoitteena on ohjeistaa toimintaa siten, että ruokahävikin määrää saadaan vähennettyä.

Hyväntekeväisyysjärjestöt ja -yhteisöt (jäljempänä hyväntekeväisyysjärjestöt) ja muut ruoka-aputoimijat, jotka jakavat säännöllisesti ruoka-apuna helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuuluvat elintarvikevalvonnan piiriin. Toiminnalle asetetaan vaatimuksia elintarvikesäädöksissä, mutta toiminnan mahdollistamiseksi ruoka-aputoiminnalle annetaan myös tiettyjä helpotuksia. Tässä ohjeessa on nostettu esille keskeisiä lainsäädännön vaatimuksia sekä helpotuksia. Elintarvikehuoneistoilta vaadittava omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan toteutus auttavat ruoka-avun jakajia toimintansa riskien hallinnassa. Ruoka-aputoiminta rinnastetaan loppukuluttajan asemaan.

Ruoka-avun piirissä on paljon toisistaan eroavaa toimintaa, joita yhdistävä tekijä on ruoka-avun antaminen. Ketjut voivat olla ruoka-aputoiminnassa pitkiä. Jäljitettävyyden tulee olla tällöin riittävällä tasolla, jotta elintarviketurvallisuudesta voidaan varmistua. On myös huomioitava, ettei kaikki ruokahävikin estoon liittyvä toiminta ole ruoka-aputoimintaa. Tämä ohje koskee ainoastaan hyväntekeväisyysjärjestöjen ja niihin rinnastettavien ruoka-aputoimijoiden ruoka-apua.

2. Yleistä elintarvikkeiden luovuttamisesta ja vastaanottamisesta

Elintarvikkeiden tulee olla mikrobiologiselta, kemialliselta ja fysikaaliselta laadultaan, koostumukseltaan ja muilta ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia, eivät aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle eivätkä niissä olevat merkinnät johda kuluttajaa harhaan.

Jokaisella elintarvikealan toimijalla on vastuu valmistamiensa, myymiensä tai luovuttamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta. Vaatimus koskee myös elintarvikkeiden vastikkeetonta luovuttamista ja siten myös hyväntekeväisyysjärjestöjä ja muita hyväntekeväisyyttä harjoittavia toimijoita. Toiminnan edellytyksenä on, että elintarvikealan toimija noudattaa kaikessa toiminnassaan riittävää huolellisuutta, jotta elintarvike, elintarvikehuoneisto, sekä elintarvikkeen säilytys-, kuljetus- ja käsittelyolosuhteet täyttävät elintarvikelainsäädännön vaatimukset. Ruoka-avun tarkoitus ei toteudu, jos ruoka-apuun luovutettujen elintarvikkeiden turvallisuudessa tai laadussa on sellaisia

puutteita, ettei ruoka-aputoimija voi käyttää näitä elintarvikkeita. Elintarvikkeiden luovuttamisen ruoka-apuun ei ole tarkoitus toimia jätehuollon korvikkeena.

3. Elintarvikkeiden luovutus ruoka-apuun

Elintarvikkeita voivat luovuttaa ruoka-apuun kaikki elintarvikealan toimijat, kuten maatilat, valmistajat, varastot, myymälät, suurtaloudet ja ravintolat. Elintarvikealan toimijat voivat luovuttaa ruoka-apua kuluttajille joko suoraan tai hyväntekeväisyysjärjestöjen kautta. Luovutettavat elintarvikkeet voivat olla pakattuja tai pakkaamattomia. Ruoka-apuun elintarvikkeita luovuttavan elintarvikealan toimijan tulee kuvata luovutustoiminta omavalvontasuunnitelmassaan.

Elintarvikkeet, jotka käsittelyn tai ominaisuuksiensa vuoksi ovat mikrobiologisesti helposti pilaantuvia, merkitään ”viimeinen käyttöpäivä” tai ”viimeinen käyttöajankohta” -merkinnällä. Valmistaja on määritellyt ajankohdan, johon asti tuote oikein säilytettynä on turvallinen käyttää. Tästä syystä **”viimeinen käyttöpäivä” tai ”viimeinen käyttöajankohta” -merkinnällä merkityjä tuotteita ei sellaisenaan saa myydä tai luovuttaa asiakkaille päiväysmerkinnän ylittymisen jälkeen.** Tällaisia mikrobiologisesti helposti pilaantuvia elintarvikkeita ovat esimerkiksi pastöroimaton maito ja kerma, kypsytämätön juusto, tuore liha, jauheliha, kypsentämättömät lihavalmisteet, tuore kala ym. lämpökäsittämättömät tuotteet ja sellaiset tuotteet, joiden säilyvyyttä ei ole parannettu säilöntäaineiden avulla tai muuten.

Muiden kuin mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden pakkauksiin merkitään ”parasta ennen” -päiväys. Valmistaja on määritellyt ajankohdan, johon asti tuote varmasti vastaa laadultaan tarkoitettua. ”Parasta ennen” -päiväyksellä merkityt elintarvikkeet voivat oikein säilytettynä olla täysin käyttökelpoisia ja laadultaan moitteettomia myös päiväyksen ylittymisen jälkeen. Tuotteissa saattaa olla joitain ominaislaatuun liittyviä muutoksia, kuten esimerkiksi kuivumista tai värimuutoksia, jotka eivät kuitenkaan aiheuta terveydellistä vaaraa. Tuotteiden homehtuminen voi sen sijaan muodostaa terveydellisen vaaran. **Ihmisravinnoksi soveltuvia ”parasta ennen” -päiväyksellä merkityjä tuotteita voi myydä ja luovuttaa myös päivämäärän ylittymisen jälkeen.** Elintarvikkeen luovuttaja vastaa tuotteen laadusta, kun tuote luovutetaan ”parasta ennen” -päiväyksen ylittymisen jälkeen.

3.1 Valmiiksi pakatut elintarvikkeet

Elintarvikkeiden luovuttajan tulee tarkastaa pakkausten kunto ja ulkonäkö ennen elintarvikkeiden luovuttamista. Elintarvikkeita, joita on säilytetty väärin tai joiden turvallisuutta voidaan jostain muusta syystä epäillä, ei saa luovuttaa ruoka-apuun.

Jos elintarvikkeiden valmistamisen tai varastoinnin aikana todetaan, että tuotteessa on sellainen virhe, että sitä ei voi laittaa myyntiin, esimerkiksi virheelliset pakkausmerkinnät tai tuote ei lainkaan vastaa pakkausmerkintöjä (esimerkiksi omenahupurkki sisältää appelsiinimehua), voi tällaisen tuotteen lahjoittaa ruoka-apuun. Ehtona on, että tuotteesta ei aiheudu kenellekään vaaraa ja että tuotteen luovutuksen yhteydessä tieto vääristä merkinnöistä siirtyy myös tuotteen loppukäyttäjälle. Jos virheellinen tuote on jo päässyt myyntiin ja se joudutaan vetämään pois myynnistä, saa tällainen tuote valmistajan tai haltijan niin arvioidessa päätyä ruoka-apuun, jos tuote ei aiheuta kuluttajille vaaraa. Tällaisissa tapauksissa elintarvikevalvontaviranomainen voi tarvittaessa neuvoa toimijaa ja hyväntekeväisyysjärjestöä.

3.2 Pakkaamattomat elintarvikkeet ja valmistettu ruoka

Ruoka-apuun voi luovuttaa välittömään myyntiin pakattuja elintarvikkeita, kuten myös ruoan valmistuspaikassa tehtyjä pakkaamattomia tai valmistuspaikassa pakattuja elintarvikkeita. Ruoan valmistuspaikalla tarkoitetaan elintarvikehuoneistoa, jossa valmistetaan ruokaa kuumana tai kylmänä myytäväksi tai tarjoiltavaksi, esimerkiksi myymälöiden valmistuskeittiö, ravintola, suurtalous ja henkilöstöravintola.

Toimijoiden, joilla on ruokaa tarjolla ruokailijoiden itse otettavaksi, tulee varmistaa, että kuumana tarjolla oleva ruoka säilyy tarjolla pidon ajan vähintään 60 asteisena tai vaihtoehtoisesti että ruokaa pidetään tarjolla enintään neljä tuntia. Vastaavasti kylmänä tarjolla pidettävien, kuten salaattien, tulee säilyä joko 6 asteessa tai jos tarjolla pitoaika on enintään neljä tuntia, saa lämpötila nousta 12 asteeseen. Kerran tarjolla ollutta ruokaa ei saa laittaa tarjolle toistamiseen. Ruokajätteisiin heittämisen sijaan tällainen ruoka voidaan luovuttaa välittömästi kuuma kuumana, kylmä kylmänä tai kuuma samana päivänä nopean jäähtymisen (6 asteeseen 4 tunnissa) jälkeen henkilökunnalle tai ruoka-apuun, jos ruoka on aistinvaraisesti arvioituna moitteetonta ja kuuma ruoka on säilynyt tarjoilulinjastossa vähintään 60 asteisena.

Ruuan luovuttajan on annettava toimituksen yhteydessä ruoka-aputoimijalle vähintään tiedot elintarvikkeen nimestä ja allergiaa ja intoleransseja aiheuttavista aineista sekä tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet. Myös ruoka-aputoimijan on voitava antaa nämä tiedot asiakkailleen. Tiedot voi antaa joko kirjallisesti tai suullisesti. Jos ruoka-aputoimija antaa tiedot asiakkaille suullisesti, siitä pitää luovutuspaikassa ilmoittaa esim. helposti havaittavissa olevalla taululla. Tiedonkulun tulee olla osa omavalvontakäytäntöjä.

Pakkaamattomista elintarvikkeista annettaville tiedoille ei ole asetettu kielivaatimuksia. Tiedot voi antaa suomeksi ja/tai ruotsiksi.

3.3 Äidinmaidonkorvikkeen luovuttaminen rajoitettua

Äidinmaidonkorvikkeen valmistaja tai myyjä ei saa jakaa ilmaiseksi, edes ruoka-avun kautta, eikä myydä alennettuun hintaan korvikkeita suoraan kuluttajille tai epäsuorasti terveydenhuoltojärjestelmän kautta.

4. Ruoka-apua jakavien hyväntekeväisyysjärjestöjen toiminta

4.1 Elintarvikehuoneistosta ilmoittaminen

Helposti pilaantuvia elintarvikkeita säännöllisesti ruoka-apuna (luovutuksena tai tarjoiluna) jakavan hyväntekeväisyysjärjestön tulee tehdä ilmoitus toiminnastaan ja käyttämistään tiloista oman kuntansa elintarvikevalvontaviranomaiselle neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista.

Ruoka-apua jakavat hyväntekeväisyysjärjestöt laativat toimintansa avuksi omavalvontasuunnitelman. Omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa tulee ottaa huomioon toiminnan riskit.

Sellaisen hyväntekeväisyysjärjestön, joka jakaa ruoka-apuna vain kuivatuotteita, kasviksia ja muita huoneenlämmössä säilyviä elintarvikkeita, ei tarvitse tehdä ilmoitusta toiminnastaan kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.

4.2 Omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan kirjanpito

Elintarvikehuoneistolla on lainsäädännön mukaan oltava omavalvontasuunnitelma. Omavalvonnan avulla elintarvikealan toimijan on tarkoitus ennakoida ja hallita toimintaan liittyvät riskit.

Koska suurin osa ruoka-apuun luovutettavista elintarvikkeista on elinkaarensa loppupäässä, hyväntekeväisyysjärjestön tulee huolehtia siitä, että elintarvikkeiden kylmäketju toimii ja ruokien luovutus avun saajille tapahtuu viipymättä.

Toiminnan hallinta osoitetaan omavalvonnan tallenteilla. Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden vastaanottolämpötilat olisi hyvä mitata ja kirjata säännöllisesti, kuten myös elintarvikkeiden säilytykseen käytettävien kylmäsäilytyskalusteiden lämpötilat.

Toiminnassa tulisi hyvällä varastokiertojärjestelmällä varmistaa, että elintarvikehuoneistossa ei ole luovutettavaksi kelpaamattomia elintarvikkeita. Pilaantuneet elintarvikkeet on asianmukaisesti hävitettävä. Myös sellaiset elintarvikkeet, joiden jäädyttämispäivästä on ruoka-aputoimijan arvion mukaan kulunut liian kauan (esim. yli kaksi kuukautta), tulee arvioida ja ainakin paljon rasvaa sisältävät hävittää.

4.3 Kuljetus

Elintarvikkeiden kuljetus on järjestettävä siten, ettei elintarvikkeiden hygieeninen laatu vaarannu kuljetuksen aikana. Elintarvikkeita tulee kuljettaa niin, ettei niihin siirry kuljetusajoneuvoista, -laatikoista, muista elintarvikkeista tai tavaroista hajua, makua tai muita haitallisia ominaisuuksia.

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 lämpötilavaatimuksista ovat mahdollisia vain, jos niistä ei aiheudu terveysvaaraa.

Lähtökohtana on, että kuuman ruuan tulisi säilyä kuljetuksessa vähintään 60-asteisena. Ruoka-aputoimija voi kuitenkin arvioida tilannetta sen mukaan, miten nopeasti ruoka tarjoillaan. Riskit ovat sitä pienemmät, mitä nopeammin ruoka päätyy kulutukseen. Nopeassa kuljetus-tarjoilu -ketjussa lämpötilavaatimuksesta voidaan poiketa, mikäli siitä ei katsota aiheutuvan terveysvaaraa.

4.4 Elintarvikkeiden vastaanotto

Elintarvikkeita vastaanotettaessa tarkastetaan niiden kunto ja ulkonäkö sekä päiväysmerkinnät. Viimeisen käyttöajankohdan ohittaneita tuotteita ei tule vastaanottaa muuten kuin jäädytettynä. ”Parasta ennen”-päiväyksen ohittaneita tuotteita voidaan vastaanottaa vapaasti, mutta tuotteiden kunto on tarkastettava. Kylmä- tai kuumasäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilojen tarkastamista ja kirjaamista suositellaan vastaanoton yhteydessä.

4.5 Elintarvikkeiden varastointi ja jakelu

Elintarvikkeiden säilytystilan tulee olla elintarvikehuoneistoksi sopiva, helposti puhtaana pidettävä eikä sinne saa päästä haittaeläimiä. Kylmäsäilytystä vaativille elintarvikkeille tulee olla riittävästi kylmäsäilytyskalusteita. Elintarvikkeita ei saa säilyttää suoraan lattialla.

Jakelun aikana elintarvikkeet on pidettävä kylmäkalusteessa tai helposti puhtaana pidettävällä jakelupöydällä ja suojattava hygieenistä laatua haittaavilta tekijöiltä, kuten pölyltä, lämmöltä ja kosteudelta.

Elintarvikkeiden säilyvyyden ja turvallisuuden kannalta on oleellista, että niitä säilytetään oikeissa säilytyslämpötiloissa. Lämpötilojen hallinta suositellaan varmistettavaksi omavalvonnalla siten, että lämpötiloja mitataan ja kirjataan säännöllisesti tietyin välein ja kun on syytä epäillä poikkeamaa.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden **kylmäsäilytyslämpötila on korkeintaan 6 °C, seuraavin poikkeuksin:**

Tuoreet kalastustuotteet (pakatut ja pakkaamattomat), keitetyt äyriäiset ja nilviäiset	lähellä sulavan jään lämpötilaa (2 °C)
Suojakaasu- ja tyhjiöpakatut tuoreet kalastustuotteet ja kalajalosteet, suolattu mäti	0 - 3 °C
Jauheliha	4 °C
Pastöroidusta maidosta valmistetut maitopohjaiset tuotteet, kuten jogurtti, viili, piimä ja useimmat juustot	8 °C
Pakasteet, jäätelö	-18 °C

Kuumana tarjoiltavat elintarvikkeet tulisi säilyttää 60 °C:n lämpötilassa. Tästä voidaan poiketa, jos ruuan tarjoilu on välitöntä, ja säilytysaika on lyhyt (ks. myös kohta 4.3 Kuljetukset).

Kaikki elintarvikkeet on varastoitava siten, ettei niihin siirry hajua tai makua ympäristöstä. Jos elintarvikkeiden kanssa samassa tilassa säilytetään muutakin tavaraa, tulee varmistua, etteivät ne vaaranna elintarvikkeiden turvallisuutta.

Jos ruoka-apua jakavalla toimijalla ei ole mahdollisuutta kylmäkuljetukseen ja/tai kylmäsäilytykseen, tulee toiminnan pohjaksi pohtia riskinhallintatoimenpiteitä:

- jaetaan vain elintarvikkeita, jotka eivät vaadi kylmäsäilytystä,
- toteutetaan elintarvikkeiden keräily ja jakaminen niin nopeasti ja sellaisia apuvälineitä käyttäen, että elintarvikkeet eivät ehdi lämmetä.

Pakastaminen tai jäädyttäminen

Koska ruoka-apuun vastaanotettuja elintarvikkeita ei aina pystytä luovuttamaan asiakkaalle viimeiseen käyttöajankohtaan mennessä, asiallisesti järjestettynä ja elintarvikkeiden turvallisuutta vaarantamatta voidaan sallia tällaisten elintarvikkeiden pakastaminen tai jäädyttäminen ennen päiväysmerkinnän umpeutumista. Elintarvikkeita ei saa pakastaa tai jäädyttää viimeisen käyttöajankohdan ylittymisen jälkeen.

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet

Ruoka-apuun aiottuja elintarvikkeita voidaan pakastaa tai jäädyttää myös ruoka-apua hyväntekeväisyysjärjestöille lahjoitavassa elintarvikehuoneistossa, esimerkiksi elintarviketeollisuudessa tai vähittäismyyntipaikassa. Tällöin elintarvikkeet säilytetään niin, että ne eivät voi sekoittua myyntiin tai valmistukseen meneviin elintarvikkeisiin, esim. erikseen merkittyinä. Ne luovutetaan eteenpäin ruoka-apuun pakastettuina tai jäädytettyinä.

Pakastetut tai jäädytetyt elintarvikkeet suositellaan luovutettavaksi kuluttajille jäisinä. Ne voidaan kuitenkin luovuttaa myös osittain tai kokonaan sulaneena. Tällöin luovutuksen yhteydessä on selvästi ilmoitettava tai tuotteisiin tai erilliseen esitteeseen on merkittävä, että tuotteet on varastoitu pakastettuina tai jäädytettyinä, että niitä ei saa enää uudelleen jäädyttää sulatuksen jälkeen ja että ne tulee käyttää välittömästi. Pakastettuina tai jäädytettyinä säilytettävät elintarvikkeet tulisi luovuttaa ruoka-apuna mahdollisimman pian. Jos tällaiset elintarvikkeet luovutetaan kahden kuukauden sisällä päiväysmerkintöjen umpeutumisesta, ruoka-aputoimijan ei tarvitse arvioida elintarvikkeen säilyvyyttä. Suositeltavaa on, että elinkaarensa loppupuolella olevien elintarvikkeiden säilytysajat olisivat lyhyitä ja varastokierto nopea.

Hyväntekeväisyysjärjestön tulee toiminnassaan huomioida, että **kaikki elintarvikkeet eivät sovellu pakastettaviksi tai jäädytettäviksi**. Esimerkiksi listeriavaaran vuoksi tyhjiö- tai suojakaasupakatun kylmäsavustetun tai graavatun kalan jäädyttäminen yli viimeisen käyttöajankohdan on sallittua vain, jos hyväntekeväisyysjärjestö valmistaa sulatetusta kalasta kuumentamalla ruokaa. Tällaisia jäädytettyjä kalastustuotteita ei siten voi sellaisenaan luovuttaa ruoka-apuna.

Pakastettaessa tai jäädytettäessä tuotteita, joissa ei ole pakkausmerkintöjä, tulee tuotteisiin pakastuksen tai jäädytyksen yhteydessä selkeästi merkitä pakastus- tai jäädytyspäivämäärä. Tuotteet tulisi käyttää ruoka-apuna mahdollisimman pian. Suosituksena on, että tällaiset elintarvikkeet käytetään kahden kuukauden sisällä pakastamisesta tai jäädyttämisestä.

Ruoan valmistus

Hyväntekeväisyysjärjestöt, jotka valmistavat tuoreena ruoka-apuun lahjoitetuista elintarvikkeista ruokaa, voivat käyttää viimeisen käyttöajankohdan ylittäneitä tuotteita vielä päiväysmerkintää seuraavana päivänä ruoan raaka-aineena. Tällöin tuotteiden käyttökelpoisuus tulee varmistaa aistinvaraisesti arvioiden ja tuotteet on valmistusprosessissa kuumennettava vähintään 70 °C:n lämpötilaan. Viimeisen käyttöajankohdan ylittäneitä tuotteita ei saa käyttää kuumentamatta sellaisenaan enää päiväysten umpeuduttua.

Esimerkiksi viimeisellä käyttöajankohdalla 15.8.2017 varustettuja kinkkuleikkeleitä ei saa käyttää päiväyksen umpeuduttua sellaisenaan leivän päällä eikä niitä saa sellaisenaan luovuttaa kuluttajalle, mutta ne voidaan käyttää vielä 16.8.2017, jos niistä valmistetaan ruokaa, joka kuumennetaan vähintään 70 °C:n lämpötilaan.

Ruoan valmistukseen osallistuvilla henkilöillä tulisi olla hygieniosaamistodistus.

4.6 Puhtaanapito ja jätehuolto

Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen asianmukainen varustus riippuu toiminnasta. Siivousvälineille suositellaan kaappia tai komeroa, jossa säilytetään siivousvälineitä ja pesuaineita. Siivous voidaan toteuttaa myös sopivin

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet

kertakäyttöisin siivousvälinein, jos siivousvälineiden pesuun ja kuivaukseen ei ole mahdollisuutta. Siivousvälineiden puhtaudesta tulee huolehtia riittävän usein ja siivousvälineet tulisi merkitä käyttötarkoituksen mukaisesti.

Jätteiden keräysastiat tulee sijoittaa siten, ettei niistä aiheudu hajua tai muuta terveyshaittaa ja eläinten pääsy niihin tulee estää.

4.7 Henkilökunnan hygienia

Henkilön, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, ei tule käsitellä elintarvikkeita. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsiteltäessä tulehtuneet haavat, rakennekynnet ja korut, kuten sormukset, korvakorut ja muut lävistyskorut ovat kiellettyjä, ellei niitä voi suojaamalla peittää. Sama koskee kaikkia pakkaamattomia elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä, jos edellä mainituista seikoista elintarviketurvallisuus voi vaarantua.

Vaatetuksen tulee olla työn luonteen vaatima, asiallinen ja puhdas.

Henkilökunnalle tulee osoittaa käymälä ja siellä tulee olla käsienpesumahdollisuus.

Säännöllinen ja huolellinen käsienpesu on elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn edellytys. Käsienpesupisteessä tulee olla juoksevaa vettä, nestesaippuaa, tarvittaessa desinfiointiainetta sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä. Myös kertakäyttöisiä suojakäsineitä käytettäessä kädet on pestävä säännöllisesti. Käsineet on vaihdettava riittävän usein ja pakkaamattomiin elintarvikkeisiin kosketaan aina vain puhtain käsinein.

Jos elintarvikkeet ovat pakattuja, voidaan käsihygieniasta huolehtimiseen vaihtoehtoisesti käyttää elintarvikkeiden käyttöön soveltuvia, kertakäyttöisiä desinfiointiainepyyhkeitä.

Tarkempaa tietoa käsienpesusta ja pesutekniikasta on Eviran internetsivuilla:

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/kasittely-ja-sailyttaminen/kasienpesu/>

5. Valvonta

Sellainen hyväntekeväisyysjärjestöjen tai muun toimijan ruoka-aputoiminta, josta tulee tehdä elintarvikkeiden huoneistoilmoitus, rekisteröidään kuntatietojärjestelmään myyntinä tai tarjoiluna. Kunnan velvollisuus valvoa tällaista toimintaa perustuu kuitenkin vain valitus- tai epäilytapauksiin. Tällaiseen ilmoitettuun elintarvikkeiden huoneistoon ei tarvitse tehdä rekisteröinnin jälkeistä ensimmäistä tarkastusta.

Jos ruoka-aputoiminnassa ilmenee vakavia epäkohtia, ruoka-aputoimijan elintarvikkeiden huoneisto otetaan säännöllisen valvonnan piiriin. Tällöin valvontaviranomainen voi rajoittaa toimintaa tai kieltää sen kokonaan.

