# Ohjeistusta elintarvikkeiden ulosmyyntiin ja kuljetuksiin koronavirusepidemian (COVID-19) aikana

Toimija voi poikkeusolosuhteiden ajan toimittaa asiakkaille elintarvikkeita tekemättä valvontayksikköön elintarvikelain edellyttämää elintarvikehuoneistoilmoitusta. Mikäli toiminta jatkuu poikkeusolosuhteiden jälkeen, tulee ilmoitus valvontayksikölle tehdä. Suositeltavaa on kuitenkin ilmoittaa terveysvalvonnalle vapaamuotoisesti toiminnan muutoksista eli kuljetuksesta tai ulosmyynnistä myös poikkeusolosuhteissa esimerkiksi sähköpostilla ([ymparistoterveys@lohja.fi](mailto:ymparistoterveys@lohja.fi)) tai soittamalla (ks. yhteystiedot ympäristöterveys).

Ravintola voi myydä etänä ruokaa asiakkaille, vaikka ravintola muutoin suljettaisiin koronaepidemian aikana. Asiakkaalle voidaan myydä vain valmiiksi koostettuja annoksia asiakkaille. Asiakas voisi poikkeustilanteen aikana noutaa annokset sovitusti ravintolasta tai ne voidaan kuljettaa asiakkaalle, riippuen millaiseen toimintatapaan toimija päätyy.

Toimijan tulee noudattaa hyviä hygieniakäytäntöjä kaikessa toiminnassaan. Lämpötilojen tulee pysyä kuljetuksien aikana lainsäädännön edellyttämissä lukemissa.

Toimijan tulee omavalvonnassaan esittää ne keinot, miten hän huolehtii mm. lämpötilavaatimusten täyttymisestä.

*Huomioitavaa tarjoiluun, ulosmyyntiin ja kuljetuksiin liittyen:*

- **Lämpötilavaatimuksia on noudatettava kaikissa olosuhteissa**; Toimijan tulee huolehtia elintarvikkeiden asianmukaisista lämpötiloista kaikissa työvaiheissa: elintarvikkeiden vastaanotto → säilytys → elintarvikkeiden käsittely →ruoan kuumennus→ jäähdytys → tarjollapito → kuljetus

-Tarjollapito-ajoissa kuuman ja kylmän ruoan osalta noudatetaan asetuksen 1367/2011 8 §:n mukaisia vaatimuksia. Neljän (4) tunnin tarjolla pidon aikaraja koskee niitä tarjoiltavia ruokia, joiden lämpötilat eivät ole tarjoilunaikana myynti- tai säilytyslämpötiloja vastaavissa lämpötiloissa. Tarjollapito-ajat koskevat itsepalvelulinjastosta myytävää ruokaa.

-Tarjoilupaikoissa on pakkaamattomista elintarvikkeista annettava seuraavat tiedot:

* Elintarvikkeen nimi kirjallisesti
* Allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
* Elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa kirjallisesti

- Kuumana myytävät tai tarjoiltavat elintarvikkeet on säilytettävä myynnin ja tarjoilun ajan kuumana (vähintään + 60 asteisina). Kuuman ruoan on säilyttävä kuumana myös ruoan kuljetuksen aikana. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee kuljettaa kylmässä (yleensä enintään +6 astetta).

- jäähdytettävät ruoat on jäähdytettävä neljän (4) tunnin sisällä + 60 °C:sta +6 °C:een tai sen alle. Kuljetettavat jäähdytetyt ruoat on tällöin kuljetettava enintään +6 °C:een lämpötilassa (1367/2011).

-Annosrasioiden tulee olla elintarvikekäyttöön soveltuvia.

- Kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötila hallitaan joko jäähdytyslaitteistolla tai mulla tavalla esimerkiksi kuljettamalla elintarvikkeet styrox-laatikossa, jossa esim. kuuma/tai kylmä geelimatto riippuen siitä onko kyseessä elintarvikkeiden kylmä- tai kuumakuljetus.

- Ravintola voi käyttää ruoan kuljetukseen yksityiskäytössä olevaa autoa, kunhan siitä ei aiheudu riskiä elintarvikkeille.

- Elintarvikkeet on kuljetuksen ajaksi pakattava puhtaisiin kuljetuslaatikoihin tai astioihin. Jos kuljetetaan kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita, tulee sitä varten olla puhdas kylmäkuljetukseen soveltuva laatikko tai astia esimerkiksi kylmälaukku.

- Tila, jossa kuljetuslaatikot ja -astiat ovat kuljetuksen aikana olisi lisäksi suositeltavaa suojata puhtaalla alustalla esimerkiksi suojaliinalla, pressulla tai vastaavalla.

-Tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei vaadita alle 2 tunnin kuljetuksissa tai kuljetuksissa, joissa elintarvikkeet toimitetaan suoraan lopulliselle kuluttajalle.

-Tietoa kuljetuslämpötiloista löytyy Eviran ohjeesta **16025/6** (Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta; kohdat 6 § ja 11 § sekä s.50 ja s.54-55).

**Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset**

* Tuoreet tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet on  0— +3 °C:ssa.
* Muut tuoreet pakatut kalastustuotteet, tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet sulavan jään lämpötilassa (0-2 °C)
* Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet on säilytettävä 0— +3 °C:ssa.
* Jauheliha sekä jauhettu maksa on enintään +4 °C:ssa.
* Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä enintään +8 °C:ssa.
* Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset, elävät simpukat, sushi, muut kuin 1 momentissa mainitut helposti pilaantuvat kalastustuotteet ja 5 momentissa mainitut kalakukot enintään +6 °C:ssa.

*Muuta huomioitavaa:*

Mikäli ravintolatoimija myy annoksia valmiiksi pakattuna vähittäismyyntiin, tulee huomioida seuraavaa:

-Pakkausmateriaaliksi tulee valita elintarvikekosketukseen soveltuvia materiaaleja. Niiden pakkausmerkinnöissä voi olla esimerkiksi malja-haarukka symboli kertomassa soveltuvuudesta elintarvikekontaktiin tai elintarvikekäytöstä on kerrottu pakkausmateriaalin nimessä tai muualla pakkausmerkinnöissä sanallisesti.

-Valmiiksi pakattujen tuotteiden/annoksien pakkauksissa tulee olla kaikki pakolliset elintarviketiedot ja allergeenit korostettuina. Ravintoarvotietoja ei tarvitse ilmoittaa.

-Myyntiaikojen tulee olla lyhyitä, ellei säilyvyystutkimuksia ole tehty.

Valvontayksikkö noudattaa Ruokaviraston linjauksia elintarvikkeiden ulosmyynnissä ja kuljetuksessa. Muuta huomioitavaa elintarviketoimijoille Covid-19 epidemian aikana löytyy Ruokaviraston internetsivuilta:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/usein-kysyttya-covid-19-koronaviruksesta--elintarvikealan-yrityksille/toiminnan-muuttaminen-poikkeustilanteessa/>