

Elintarviketurvallisuus ruoka-aputoiminnassa

Pilvi Vuorinen ja Miia Heinonen, Terveystarkastaja, Ympäristö-
ja terveystarkastusyksikkö, Elinvoima- ja ympäristötoimiala,
Porin kaupunki



- ▶ Kaikki ruoka-aputoiminta kuuluu elintarvikelainsäädännön piiriin
- ▶ Elintarvikkeiden tulee olla syömäkelpoisia eivätkä ne saa aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai johtaa kuluttajaa harhaan
- ▶ Vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta on sekä ruokaa lahjoittavilla yrityksillä että ruokaa jakavilla hyväntekeväisyysjärjestöillä
- ▶ Ruoka-aputoiminnassa tulee ottaa huomioon mm:
 - ▶ Ruoan jäljitettävyys
 - ▶ Kylmäsäilytyslaitteet ja niiden lämpötilat
 - ▶ Hygieeniset toimintatavat (vapaaehtoisten perehdytys)
 - ▶ Omavalvonnan seuranta
 - ▶ Merkinnät ja elintarviketietojen antaminen eteenpäin



Viranomaisvalvonta

- ▶ Ruoka-aputoimijat kuuluvat elintarvikevalvonnan piiriin
- ▶ Toiminta tulee rekisteröidä paikalliseen elintarvikevalvontaan
 - ▶ Sähköinen ilmoituspalvelu ilppa.fi
 - ▶ Tärkeää, jotta mahdollisissa ruokamyrkytysten selvitystilanteissa kaikki toimijat ovat tiedossa ja heihin saadaan helposti yhteys
- ▶ Toimipaikkaan tehdään aloitustarkastus yleensä 6kk sisällä toiminnan aloituksesta
- ▶ Muuta valvontaa tehdään tarvittaessa mm. valitusten perusteella

Ruoan säilyvyys

- ▶ elintarvikkeita voidaan pakastaa tai jäädättää käyttöajan pidentämiseksi, mutta ei viimeisen käyttöpäivän jälkeen.
 - ▶ Jäädtytetyt elintarvikkeet suositellaan luovutettaviksi jäädtytetyinä
 - ▶ Listeriavaaran vuoksi esim. jäädtytettyä tyhjiö- tai suojakaasupakattua kylmäsavukalaa tai graavattua kalaa saa käyttää vain ruoka-apua tarjoileva taho kuumentamalla valmistettavaan ruokiin, jos viimeinen käyttöpäivä on ohitettu.
- ▶ Jos pakastettavassa tai jäädtytettävässä tuotteessa ei ole pakkausmerkintöjä, niihin tulee selkeästi merkitä pakastus- tai jäädtytyspäivämäärä.
- ▶ Tuoreista elintarvikkeista ruokaa valmistavat järjestöt voivat käyttää viimeisen käyttöpäivän ylittäneitä tuotteita ruoan valmistukseen vielä seuraavana päivänä, mikäli tuotteet kuumennetaan vähintään 70 asteen lämpötilaan ruokaa valmistettaessa.



Linkit ja yhteystiedot

- ▶ Ruokaviraston verkkosivut www.ruokavirasto.fi
- ▶ Ruokaviraston ruoka-apuohje (päivityksessä)
- ▶ Helsingin ohje ”Stadin safka” ruoka-apu.fi/wp-content/uploads/2022/03/Stadin-safkan-elintarviketurvallisuusopas.pdf
- ▶ Ilmoituspalvelu ilppa.fi
- ▶ Porin elintarvikevalvonnan verkkosivut www.pori.fi/asuminen-ja-ymparisto/terveysvalvonta/elintarvikevalvonta
- ▶ Terveysvalvonnan yhteystiedot
 - ▶ terveysvalvonta@pori.fi
 - ▶ Neuvontapuhelin arkisin klo 9 - 12 p. 044 701 3353