

Ohje väistötilojen ruokailujärjestelyjä suunnitteleville

(ohje koskee tiloja, joita ei ole rekisteröity elintarvikevalvonnan valvontakohteiksi)

Väistötilojen ruokailujärjestelyt arvioidaan **aina tapauskohtaisesti**. Lähtökohtana kuitenkin on, että väistötilojen ruokajärjestelyt, niin ruokien kuljetukset, jakelu kuin ruokailukin tulee järjestää mahdollisimman hygieenisesti ja elintarviketurvallisuuteen liittyvät riskit minimoiden riippumatta siitä kuinka pitkäaikaisesta järjestelystä on kyse.

Järjestelyissä huomioitavia asioita

- ellei tiloissa ole valmistuskeittiöksi rekisteröityä keittiötä, tulee kaikki ruoka tuoda kohteeseen **tarjoiluvalmiina**
- väistötiloissa tapahtuvaa toimintaa ja siihen liittyviä riskejä tulee valvoa riittävän **omavalvonnan** avulla. Toimijalla tulee olla suunnitelma omavalvonnan toteuttamisesta.
- **lämpötilaketju** ei saa katketa missään vaiheessa. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden säilyttämiseen on varauduttava riittävin kylmälaittein ja kuumien ruokien säilyttäminen kuumana tulee järjestää asianmukaisesti. Lämpötilaketjun katkeamattomuus tulee varmistaa lämpötilamittauksin ketjun kaikissa vaiheissa.
- Ruokien tarjoilussa pakkaamattomat elintarvikkeet tulee olla suojattu pisarasuojauksella.
- **astioille** tulee olla riittävästi säilytystilaa. Ilman asianmukaista astioiden keräys- ja pesupistettä tulee käyttää kertakäyttöastioita. **Jätehuollon** merkitys kasvaa kertakäyttöastioiden käytön myötä.
- **ruokailuvälineiden ja kuljetuslaatikoiden keräys ja säilytys** on järjestettävä hygieenisesti
- tarjoilutiloille tulee olla **omat siivousvälineet**, jotka voidaan säilyttää ja huoltaa väistötilojen siivousvälinetilassa erillään muiden tilojen siivousvälineistä
- ruokien esille laittajan on pystyttävä pesemään kätensä työn ohessa **käsienpesusteessä** muualla kuin wc:ssä.
- Mikäli keittiössä käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee keittiöhenkilökunnalle olla erillinen **elintarviketyöntekijöiden wc**. Pukeutumista varten tulee olla pukuhuone ja lukollinen pukukaappi.
- Ennen ruokailua ruokailijoille tulee järjestää käsienpesu mahdollisuus.

YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO

Askola, Lapinjärvi, Loviisa, Pornainen, Porvoo ja Sipoo

päiv. 16.9.2022

- jos veden lähteenä on oma kaivo, on veden täytettävä talousvedelle asetetut laatuvaatimukset

Ilmoitusvelvollisuus

- Lyhytaikaisista väliaikaistiloista riittää ympäristöterveydenhuoltoon tieto väistötilojen käyttöönotosta ja vapaamuotoinen selvitys toiminnan järjestämisestä.
- Pidempiaikaisista, vähintään 6 kk käytössä olevista järjestelyistä tulee tehdä elintarvikelain 297/2021 10 §:n mukainen ilmoitus ympäristöterveydenhuoltoon. Kohde rekisteröidään ympäristöterveydenhuollon rekisteriin valvontakohteeksi. Tilat ja niissä järjestetty toiminta myös tarkastetaan. Ilmoituksen käsittely ja tarkastukset ovat toiminnanharjoittajalle maksullisia.