

## 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 elintarvikeeturvallisuuteen 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 **käsienpesupisteessä** 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.

- 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.