

Ohjeita elintarvikkeita asiakkaille kuljettaville toimijoille koronavirus-poikkeustilanteessa:

Korona-poikkeustilanteessa:

- Elintarvikkeet tulee **kerätä, pakata ja kuljettaa kertakäyttökäsineet kädessä**. Kaikkien elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden tulee myös olla ehdottoman **terveitä**. Jos on pieniäkään hengitystieoireita (nuha, yskä, kurkkukipu, kuume) niin tulee pidättäytyä työstä.
- **Kuljettaja ei saa mennä asuntoon sisään.**
- **Rahastuksessa** kannattaa suosia tapoja, joissa ei tule ylimääräistä kosketusta eli esim. lähimaksua, mobile payta tai tuotteiden maksua ennakkoon tai laskulla. Mikäli tämä ei ole mahdollista, vaan maksu tapahtuu käteisellä, tulee maksun vastaanottajan käyttää **kertakäyttökäsineitä**, jotka vaihtaa jokaisen asiakkaan välillä ja **desinfioida kädet**. Kertakäyttökäsineiden vaihtaessa on huomioitava, ettei kosketeta käsineiden ulkopintaa vaihdon yhteydessä, ja että mukana on pussi käytettyjen käsineiden säilytykseen. Myös mahdolliset **kosketuspinnat**, kuten maksupääte tulee puhdistaa tehostetusti asiakkaiden välillä. **Käsihygienia tulee huomioida maksutavasta riippumatta!**
- Asiakkaita kannattaa myös muistuttaa laittamaan tuotteet nopeasti kylmään. Moni saattaa tilata nyt isompia määriä tuotteita, jolloin säilytysaika venähtää.
- Toimituksissa, joissa on paljon asiakkaita, kannattaa **asiakasvirtaa** porrastaa niin, että samaan aikaan paikalla olisi vain muutama asiakas, ja jonottavia asiakkaita ohjeistaa jonottamaan **metrin välein**. Jos myyntipisteitä on useita samassa paikassa, tulee ne **sijoittaa** niin, että ne ovat riittävän kaukana toisistaan.

Lisäksi kotiinkuljetuksissa pätevät samat säännöt kuin normaalitilanteessakin:

- **Kylmäsäilytystä** vaativien tuotteiden **lämpötilan** on kuljetuksen aikana oltava +6 °C tai kylmempi sekä pakasteiden -18°C
- (Tilapäinen lämpötilan poikkeama enintään kolme astetta toimituksen aikana on sallittu).
- Kylmäkuljetuslaatikoiden sekä kylmänvaraajien käyttö on suositeltavaa ja lämpötilan noustessa välttämätöntä. Kuljetustilat ja -välineet on pidettävä puhtaina.
- Kuumana kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava kuljetuksen aikana vähintään 60°C.
- Kuljetusaika voi enimmillään olla kaksi tuntia (tai kuljetusauton tulisi olla lämpötilasäädetty ja automaattisessa lämpötilaseurannassa).

Kotiinkuljetukselle ei poikkeustilanteessa varsinaisesti tarvita lupaa. Omavalvonnalla on varmistettava helposti pilaantuvien tuotteiden ja pakasteiden lakisääteiset raja-arvot (Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011). Tässä poikkeuksellisessa tilanteessa ohjeistus saattaa muuttua hyvinkin nopeasti ja siihenkin on hyvä varautua. Kuljetustoiminnasta on ohjeistusta poikkeustilannetta varten Ruokaviraston sivulla:

<https://www.ruokavirasto.fi/yrietykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/usein-kysyttya-covid-19-koronaviruksesta--elintarvikealan-yrietyksille/>