

2.4.2020

## Ohjeita tarjoilupaikoille koronaviruksen aiheuttamassa poikkeustilanteessa

### Valmiiden ruoka-annosten ulosmyynti on sallittu

Ravintoloiden, grillien, pikaruokapaikkojen, kahviloiden, anniskelupaikkojen ja kaikille avoimien henkilöstöravintoloiden toimintaa on päätetty rajoittaa 31.5.2020 saakka. Rajoitusaikaan voi tulla myöhemmin muutoksia. Ravintolan pakkaamien valmiiden ruoka-annosten ulosmyynti (take away) on sallittu. Asiakkaiden tulee välttää lähikontaktia. Asiakkaat eivät saa jäädä ruokailemaan tarjoilupaikkaan eikä ulkotiloihin, kuten terasseille. Ruuan kotiinkuljetus on sallittu.

### Ilmoita toiminnassa tapahtuneista muutoksista

Elintarvikehuoneiston toiminta on saattanut muuttua viime aikoina. Pyydämme, että ilmoitat toiminnassanne tapahtuneista muutoksista elintarvikevalvontaan **sähköpostilla**. Ota ensisijaisesti yhteyttä omaan tarkastajaan tai vaihtoehtoisesti osoitteeseen [ymparisto@ouka.fi](mailto:ymparisto@ouka.fi).

Jos suunnittelette toimintaanne muutoksia, olkaa yhteydessä elintarvikevalvontaan jo suunnitteluvaiheessa. Annamme mielellämme opastusta. Elintarvikehuoneiston toiminnan keskeyttämisestä ei tarvitse nyt poikkeusaikana ilmoittaa elintarvikevalvontaan, jos keskeytys kestää alle 6 kuukautta. Toiminnan lopettamisesta täytyy ilmoittaa.

### Huomioi hyvä hygienia ja elintarvikkeiden turvallinen käsittely

Kiinnittäkää huomiota erityisesti hyvään käsihygieniaan sekä elintarvikkeiden valmistus-, säilytys- ja kuljetuslämpötiloihin. Jos toimintaanne sisältyy jäädytystä, varmistakaa omavalvonnassa, että jäädytys tapahtuu riittävän nopeasti. Varmistakaa, että käyttämänne pakkausmateriaalit soveltuvat niille elintarvikkeille, joille käytätte niitä. Kaikki pakkausmateriaalit eivät sovellu esimerkiksi rasvaisille tai kuumille elintarvikkeille.

### Jos toimitatte ruokaa kauppaan

- Jäädyttäkää ruoka jäädytyskaapissa ja varmistakaa, että jäädytys tapahtuu riittävän nopeasti.
- Ruuat on käytettävä 1-2 päivän aikana, jos ruokien säilyvyyttä ei ole varmistettu laboratoriotutkimuksilla.
- Ilmoittakaa elintarvikkeen nimi, ainesosat, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet, alkuperämaa tarvittaessa, viimeinen käyttöpäivä, käyttö- ja säilytysohjeet sekä valmistajan nimi ja yhteystiedot.
  - Jos ruoka myydään palvelutiskistä henkilökunnan annostelemana, antakaa tiedot kirjallisesti kauppaan ruuan mukana.
  - Jos pakkaatte ruokaa kuluttajalle tarkoitettuihin annospakkauksiin, pakkaukseen täytyy merkitä elintarvikkeen nimi, viimeinen käyttöpäivä ja säilytysohje. Toimittakaa muut tiedot kauppaan kirjallisesti.
- Ottakaa valmistettavista ruuista elintarvikenäytteet, merkitkää näytteeseen päivämäärä ja ruuan nimi. Säilyttäkää näytettä pakastimessa vähintään kahden viikon ajan viimeisestä käyttöpäivästä laskien.
- Kuljetuksen aikana kylmän ruuan lämpötila saa olla enintään +6 °C ja kuumun ruuan vähintään +60 °C.

### Lisätietoa on Ruokaviraston ja Työterveyslaitoksen sivuilla

[Ruokaviraston sivuilla on ohjeistusta elintarvikealan yrityksille.](#)

[Siivouksen tehostamiseen ja palvelualan asiakas kohtaamisiin on ohjeistusta Työterveyslaitoksen sivuilla.](#)

### Ympäristötoimen yhteystiedot

Antila Susanna, [susanna.antila@ouka.fi](mailto:susanna.antila@ouka.fi)

Hanhela-Perttunen Sirpa,

[sirpa.hanhela-perttunen@ouka.fi](mailto:sirpa.hanhela-perttunen@ouka.fi)

Kurvinen Teija, [teija.kurvinen@ouka.fi](mailto:teija.kurvinen@ouka.fi)

Luoma Jaana, [jaana.luoma@ouka.fi](mailto:jaana.luoma@ouka.fi)

Luttinen Armi, [armi.luttinen@ouka.fi](mailto:armi.luttinen@ouka.fi)

Niskanen Anna, [anna.niskanen@ouka.fi](mailto:anna.niskanen@ouka.fi)

Rieki Kirsi, [kirsi.rieki@ouka.fi](mailto:kirsi.rieki@ouka.fi)

Ruokamo Tapio, [tapio.ruokamo@ouka.fi](mailto:tapio.ruokamo@ouka.fi)

Virtanen Hanna, [hanna.virtanen@ouka.fi](mailto:hanna.virtanen@ouka.fi)