

Ruoka-annoksia asiakkaille koronavirus -poikkeustilanteessa

Poikkeukset elintarviketoimintaan liittyvissä ilmoituksissa

Ravintoloitsija tai muu elintarvikealan yrittäjä voi harjoittaa elintarvikkeiden kotiin kuljettamista asiakkaalle ilman, että kuljetuksesta tarvitsee tehdä erillistä elintarvikehuoneistoilmoitusta. Alkutuotannon tuotteiden kuljetus tilalta myyntiin tai jatkojalostukseen alkutuottajan toimesta kuuluu alkutuotannon toimintaan.

Toiminnan helpottamiseksi myös muut kuin elintarvikealan yrittäjät tai alkutuottajat voivat nyt poikkeuksellisesti kuljettaa elintarvikkeita ilman elintarvikehuoneistoilmoituksen tai alkutuotantoilmoituksen tekemistä. Tämä helpotus, ettei kuljetustoiminnasta tarvitse tehdä ilmoitusta, koskee koronaviruksesta aiheutuvaa poikkeustilannetta.

Kuljetuksissa tulee aina huolehtia

- kuljetusvälineet ovat puhtaita
- elintarvikkeet asianmukaisesti pakattu
- elintarvikkeiden lämpötilan hallinnasta huolehditaan koko toimitusketjun aikana kuluttajalle saakka (kylmä ruoka enintään 6 °C, kuuma ruoka vähintään 60 °C).
- Jos ruoka toimitetaan kylmänä, on ruoka jäähdytettävä (jäähdytyskaappi) ravintolassa neljässä tunnissa + 6 asteeseen
- aterioiden toimittamisessa on pyrittävä välttämään työskentelyä asiakkaan välittömässä läheisyydessä.

Pakkausmateriaalit

- elintarvikekosketukseen soveltuvat materiaalit esim. malja-haarukka symboli, elintarvikekäytöstä on kerrottu materiaalin nimessä tai muualla pakkausmerkinnöissä sanallisesti.
- valitaan käyttöolosuhteisiin (esim. lämpötila) sopiva pakkaus
- säilytetään suojattuna ja puhtaassa tilassa

Ravintolaruokaa kotiin

Ruuan ulosmyynti asiakkaille on sallittua. Asiakas tai ruokalähetti voi hakea valmiit annokset ravitsemisliikkeestä tai ravintola itse toimittaa annokset suoraan asiakkaille.

Asiakkaalla tulee olla saatavissa ruoka-annoksesta seuraavat tiedot (suullisesti tai kirjallisesti).

- elintarvikkeen nimi
- **allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet** Lisää Ruokaviraston sivuilta <https://www.ruokavirasto.fi/yriytykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/allergeenit/>
- alkuperämaa tarvittaessa
- aterian ainesosana käytetyn tuoreen tai jäädytetyn lihan (nauta, sika, lammas, vuohi, siipikarja ja näistä valmistettujen jauhelihan) alkuperämaa

Kotiin toimitettavat ateriapalvelut

Kun asiakkaalle toimitetaan annokset ennakkotilauksen mukaan: mahdolliset allergeenit ja muut erikoisruokavaliot on selvitetty ja ateria toimitetaan kohdennetusti asiakkaalle.

Pakkaukseen suositellaan merkittävän:

- elintarvikkeen nimi
- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta
- säilytysohje
- aterian ainesosana käytetyn tuoreen tai jäädytetyn lihan (nauta, sika, lammas, vuohi, siipikarja ja näistä valmistettujen jauhelihan) alkuperämaa

Ateriat ravintolasta kauppaan

Jos joudut muuttamaan toimintaasi näissä poikkeusolosuhteissa, ole ensisijaisesti yhteydessä omaan terveystarkastajaasi. Poikkeusaikana ravintolasta saa toimittaa ruoka-annoksia/ruokaa pakattuna kauppoihin myytäväksi ilman määrärajoituksia

Pakkausmerkinnät

Jos ruoka myydään kuluttajille valmiiksi pakattuina annoksina, tulee pakkauksissa olla kaikki pakolliset elintarviketiedot ravintoarvotietoja lukuun ottamatta.

- Elintarvikkeen nimi
- Ainesosaluettelo
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet korostettuna
- Tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät tarvittaessa
- Sisällön määrä (paino tai tilavuus)
- Vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta
- Vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi, toiminimi tai aputoiminimi ja osoite
- Alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa
- Säilytysohje tarvittaessa
- Käyttöohje tarvittaessa (sisältäen varoitusmerkinnän)
- alkoholipitoisuus kun: juomissa yli 1,2 tilavuusprosenttia ja Ruokaviraston suositus: kiinteässä elintarvikkeessa yli 1,8 painoprosenttia
- Voimakassuolaisuusmerkintä tarvittaessa

Tuotteiden myyntiajat on syytä pitää lyhyinä, jos ravintola ei ole teettänyt säilyvyystutkimuksia.

Jos ruoka myydään kuluttajille kaupan palvelutiskistä kaupan henkilökunnan annostelemana, riittää minimissään, että palvelumyyntipisteen läheisyydessä on kyltti "kysy allergeeneista ja muista tiedoista henkilökunnalta". Kaupan pitää tällöin osata kertoa kuluttajalle elintarvikkeen nimi, ainesosat, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet, alkuperämaa tarvittaessa sekä käyttö- ja säilytysohjeet.

Lisätietoa Ruokaviraston sivuilta:

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

Ota tarvittaessa yhteyttä omaan terveystarkastajaasi tai terveydensuojelu@lahti.fi